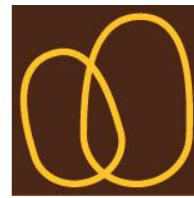




**PATATA  
DI BOLOGNA  
D.O.P.**



**CONSORZIO  
DI TUTELA  
PATATA  
DI BOLOGNA  
D.O.P.**

## “Taste Innovators”

### La Patata di Bologna DOP si rinnova e punta all’HoReCa

**Valorizzare la varietà Primura con l’aiuto di 7 chef ambassador e Giano Lai e Francesca Manunta di ‘Cosa mangiamo oggi’ parlando al pubblico del prodotto in una veste più raffinata e gourmet.**

*Bologna (18 novembre 2025)* - **Sette giovani chef, creativi e talentuosi, incontrano la Patata di Bologna DOP.** Una *liaison* in chiave gourmet per avvicinare uno dei prodotti simbolo dell’agroalimentare del Bolognese alla ristorazione. È la carta messa in campo dal Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP con il progetto “**Taste Innovators**” caratterizzato da una forte campagna di comunicazione a livello nazionale insieme a Giano Lai e Francesca Manunta di “Cosa mangiamo oggi”, due content creator dal grande seguito in rete.

Dopo una serie di iniziative che hanno avuto come target il consumatore e il mondo trade, il Consorzio punta ora a un nuovo traguardo: la **crescita nel canale HoReCa**, ovvero Hotel Ristoranti e Catering, comparto che ha molte potenzialità di espansione. Attualmente infatti meno del 2% della produzione certificata è commercializzata in questo segmento. L’obiettivo è chiaro: esaltare le qualità organolettiche della varietà Patata di Bologna Dop nella sua unica varietà Primura e consolidarne il ruolo come ingrediente premium nel panorama gastronomico italiano.

Il programma studiato dal Consorzio per centrare questo obiettivo prevede una campagna informativa a livello nazionale che coinvolge sette giovani chef in qualità di ambassador, scelti da tre regioni (Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia), tra i più attenti interpreti delle nuove tendenze della cucina territoriale. Nei loro menu la Patata di Bologna DOP diventa protagonista di ricette creative e sostenibili, veicolando un messaggio di qualità e autenticità.

Scelti nel cuore di Bologna e a Santarcangelo di Romagna per l’Emilia Romagna, a Milano per la Lombardia, in provincia di Padova e Verona per il Veneto, i locali e gli chef hanno caratteristiche diverse, ma sono accumulati da una forte dose di creatività ‘visionaria’.

#### **Questi gli interpreti con la ricetta realizzata.**

**ODD** (Bologna) è uno street food d’autore; lo chef, **Lorenzo Coccovilli** ha intitolato alla sua città il piatto del menù dedicato alla Patata di Bologna Dop: ‘**Dolceamara Bologna**’.

**Allegra** (Bologna) è bar, bakery e trattoria; ‘**La Primura Japan Style**’ è il titolo della ricetta creata ad hoc dallo chef **Marco Meggi**.

**Osteria da Oreste** (Santarcangelo di Romagna) ha una cucina che si ispira alle tradizioni locali attraverso la visione personale dello chef **Giorgio Rattini**; ‘**L’insalata come Bologna sogna**’ è il piatto dedicato alla Patata di Bologna Dop.

**Stilla** (Colognola Ai Colli, Verona) è un piccolo ristorante che offre piatti connessi alla cultura del territorio. ‘**Patata in cinque forme**’ è la ricetta ‘dolce’ proposta dalla chef **Silvia Banterle**.

**Uva** (Padova) è un Natural Wine Bistrot & Shop. Lo chef **Paolo Giraldo** dedica alla Patata di Bologna Dop la ricetta ‘**Ravioli ripieni di sorprese**’.



**Spore** (Milano) è un ristorante che racconta nel piatto tante culture, in particolare quelle asiatiche e scandinave; **Plin al tartufo di Patata di Bologna Dop'** è la proposta dalla chef **Mariasole Cuomo**.

**Osteria Lagrandissima** (Milano) posta ai bordi della città, in odore di campagna, propone una cucina contemporanea. **'Aligot o nastro dell'Amicizia'** è il piatto dello chef **Davide Esposito**.

A fare da collante alla 'brigata' degli chef, sono i funambolici **Giano Lai e Francesca Manunta di 'Cosa mangiamo oggi'**, che hanno trasformato ricette, personalità e creatività degli chef sulla patata di Bologna Dop in brevi video dal linguaggio contemporaneo da rilanciare in rete alla conquista di un pubblico giovane e attento alle innovazioni di prodotto e di stile in cucina.

Attraverso materiali dedicati e i contenuti video diffusi sui canali digitali del Consorzio – sito web, Facebook, Instagram e YouTube – verranno raccontate le peculiarità organolettiche, i sistemi di tracciabilità e il forte legame con il territorio che rendono la Patata di Bologna DOP un'eccellenza certificata. La campagna inoltre prevede attività di comunicazione su riviste e portali di settore, oltre alla partecipazione a eventi e iniziative del mondo della ristorazione per accreditare il prodotto presso operatori e associazioni del comparto.

*Il progetto Taste Innovators è realizzato grazie al contributo del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste ai sensi del Decreto Direttoriale n. 645170 del 6 dicembre 2024.*

Ufficio Stampa Patata Bologna Dop  
PrimaPagina  
(Maurizio Magni – Filippo Fabbri)  
Tel. 0547.24284 – 3471567681