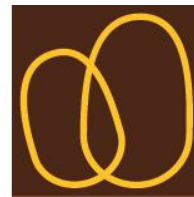




**PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**



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

La Patata di Bologna D.O.P. sempre più protagonista tra i grandi chef Campagna 2022, tra le più critiche degli ultimi anni. Martelli: “Le istituzioni ci aiutino”

Bologna (2 agosto 2022) – La Patata di Bologna DOP sempre più protagonista tra le grandi firme della cucina. La scorsa settimana è stata interpretata dallo stellato Gianluca Gorini nella serata a Cesenatico del tour di *Tramonto DiVino*, prima ancora era stato lo chef Raffaele Liuzzi a preparare un piatto di alta cucina a *Piadina Night*, la notte della piadina Romagnola andata in scena a Cattolica. Più nel dettaglio, Gorini ha realizzato *Gnocchi di Patata di Bologna DOP con salsa di Cozza Romagnola in porchetta e pancetta piacentina*, mentre Liuzzi ha proposto una *Millefoglie di Piadina Romagnola IGP con Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e Patata di Bologna DOP*. Ricette diverse, dunque, unico il denominatore: la Patata di Bologna.

“È la conferma della versatilità della Patata di Bologna **DOP**, nell'unica varietà Primura, sempre più apprezzata dalle grandi firme della cucina italiana – spiega **Davide Martelli, Presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP** – gli eventi di questi ultimi giorni confermano la vocazione gourmet della Patata di Bologna **DOP**, già anticipata dal progetto ‘La Versione dello chef’ che l'anno scorso aveva coinvolto dieci cuochi del bolognese”.

Malgrado l'attenzione sempre maggiore dal mondo della cucina, la Patata di Bologna **DOP** si trova davanti una **campagna 2022 tra le più difficili degli ultimi anni** per il sommarsi di diverse criticità: alte temperature, siccità, agenti patogeni, incremento dei costi.

“Il caldo e l'assenza di precipitazioni stanno causando gravi danni alle nostre colture – prosegue Martelli – Ci eravamo illusi con le piogge della primavera e invece un'estate così calda e senza precipitazioni ha determinato una situazione di stress delle colture, diventate ancora più sensibili alla principale problematica degli ultimi anni, come nel caso del ferretto. Per preservare gli standard qualitativi della Patata di Bologna DOP si andrà incontro ad un inevitabile aggravio dei costi a carico dei produttori. In questo quadro generale chiediamo a gran voce il sostegno delle Istituzioni, consapevoli della centralità di un settore tra i più importanti dell'agricoltura regionale e nazionale”.

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