Patata di Bologna DOP: qualità e mercato sostengono la campagna 2026/27, la filiera punta a una maggiore valorizzazione

Oltre 13 mila tonnellate di prodotto su circa 390 ettari. Il Consorzio: "Qualità importante e segnali positivi dal mercato. Serve un riconoscimento del valore più stabile per sostenere i crescenti costi della filiera".

Bologna (4 novembre 2026) – **Qualità del prodotto e segnali positivi dal mercato** caratterizzano l'avvio della **campagna commerciale 2026/27 della Patata di Bologna DOP**, la prima patata italiana ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della Denominazione di Origine Protetta (DOP). Un quadro incoraggiante, che si accompagna all'esigenza di rafforzare la valorizzazione del prodotto per dare continuità economica alle aziende agricole e di confezionamento, a fronte di costi crescenti.

La campagna produttiva e commerciale

Per questa campagna, la **produzione** complessiva supera appena le **13 mila tonnellate**, ottenute su una superficie di circa **390 ettari**. Numeri che confermano la solidità di una filiera profondamente legata al territorio bolognese e impegnata nella produzione certificata della **Primura**, unica varietà prevista dal Disciplinare della Patata di Bologna DOP.

La **campagna produttiva** si è sviluppata in un **contesto climatico complesso**. Le temperature particolarmente elevate e persistenti registrate durante l'estate hanno richiesto infatti grande attenzione nella gestione agronomica delle coltivazioni. Nonostante queste condizioni, il prodotto mantiene le caratteristiche qualitative e distintive previste dal Disciplinare, grazie al lavoro e alla professionalità delle aziende agricole della filiera.

Sul **piano commerciale**, la risposta iniziale del mercato è soddisfacente e conferma il legame di fiducia con i consumatori. La filiera guarda tuttavia al medio periodo con realismo: l'aumento dei costi di produzione, logistica, conservazione, preparazione e confezionamento, insieme all'instabilità climatica e agli investimenti necessari per mantenere gli standard DOP, rende essenziale consolidare la redditività delle aziende coinvolte.

L'auspicio è quindi che i segnali positivi di questa prima fase trovino continuità in un riconoscimento più stabile e diffuso del valore del prodotto, capace di remunerare adeguatamente il lavoro sul campo e le attività successive alla raccolta.

"*Guardiamo con soddisfazione all'avvio della nuova campagna commerciale, innanzitutto per la qualità del prodotto ottenuto in un'annata tutt'altro che semplice* - afferma **Davide Martelli, Presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP** - *È un risultato che nasce dal lavoro quotidiano dei nostri agricoltori, dalla loro esperienza e dall'attenzione riservata a ogni fase della coltivazione. Anche il mercato sta fornendo segnali positivi, riconoscendo il valore di una produzione certificata che richiede impegno, professionalità e rispetto di regole precise. La sostenibilità economica delle aziende agricole e di confezionamento è una condizione essenziale per garantire continuità e prospettive alla filiera. Il nostro obiettivo è continuare a difendere e valorizzare una denominazione che unisce qualità, identità e territorio, rafforzando la riconoscibilità della Primura e il rapporto di fiducia con i consumatori"*.

Primura: radicamento nel territorio e visibilità nazionale

Alla produzione e alla commercializzazione si affianca l'attività di promozione portata avanti dal Consorzio per rafforzare il legame con chi già conosce la Patata di Bologna DOP, avvicinare nuovi pubblici e raccontarne origine, filiera e versatilità gastronomica.

Tra gli appuntamenti più significativi figura la partecipazione a **C'è +Gusto**, l'evento organizzato a Palazzo Re Enzo a Bologna da *La Repubblica* e *Il Gusto* nei giorni 10 e 11 ottobre. L'iniziativa rientra nel piano di attività finanziato nell'ambito dell'intervento regionale **SRG10**, con il supporto della Regione Emilia-Romagna. La Patata di Bologna DOP è stata protagonista di due appuntamenti nei

“Teatri del Gusto”, durante i quali gli chef Niccolò Palumbo e Davide Puleio hanno interpretato la Primura attraverso due preparazioni dedicate. Entrambi gli appuntamenti hanno registrato il tutto esaurito in meno di trenta minuti dall’apertura delle prenotazioni. A sostegno di questa partecipazione, un articolato piano di comunicazione digitale e sulla stampa punta ad ampliare la visibilità della denominazione oltre le giornate dell’evento e a portare la Patata di Bologna DOP al centro del racconto gastronomico proprio nella città di cui porta il nome. Un percorso che rafforza il legame con il territorio d’origine e dà alla denominazione una visibilità di respiro nazionale.
Positivo anche il bilancio del **Festival della Patata di Bologna DOP**, realizzato il 24 e 25 ottobre a Molinella, uno dei territori maggiormente rappresentativi della produzione. La manifestazione, organizzata dal Comune di Molinella con il contributo della Regione Emilia-Romagna e in collaborazione con il Consorzio, ha dedicato due giornate alla conoscenza della DOP attraverso degustazioni internazionali, show cooking, incontri divulgativi, presenza dei produttori e attività rivolte a bambini e famiglie.
Il percorso di valorizzazione proseguirà tra la fine del 2026 e l’inizio del 2027 con un mix di attività rivolte agli operatori del trade e ai consumatori, nell’ambito del progetto **SRG10** e della **Legge regionale 16/95**, in entrambi i casi con il supporto della **Regione Emilia-Romagna**.

“*Le iniziative realizzate a Bologna e a Molinella, insieme a quelle in programma nei prossimi mesi, confermano quanto sia importante affiancare alla tutela della produzione un’attività continuativa di informazione e valorizzazione* - prosegue Martelli - *C’è +Gusto ci ha permesso di presentare la Primura attraverso il linguaggio contemporaneo della cucina, mentre il Festival di Molinella ha riportato il prodotto nel cuore della comunità e del territorio produttivo e ringrazio il Comune e la Proloco di Molinella per questa iniziativa. Sono due modalità differenti, ma complementari, di raccontare la stessa identità: quella di una DOP che nasce dal lavoro degli agricoltori, è garantita da una filiera controllata e trova nella cucina uno spazio privilegiato per esprimere qualità e versatilità. La nostra strategia parte da qui: rendere sempre più chiaro ciò che distingue la Patata di Bologna DOP e trasferire al consumatore il valore concreto della sua origine certificata*”.

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

IL BILANCIO

Patata di Bologna, «la qualità è ottima»



↑ Il Festival della Patata di Bologna Dop

La produzione complessiva supera appena le 13.000 tonnellate, ottenute su una superficie di 390 ettari. Sono i numeri che caratterizzano l'avvio della campagna commerciale 2026-2027 della Patata di Bologna Dop, la prima patata italiana ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della stessa Denominazione di origine protetta. I produttori parlano di numeri incoraggianti, che «confermano la solidità di una filiera profondamente legata al territorio bolognese e impegnata nella produzione certificata della Primura», unica varietà prevista dal Disciplinare della Patata di Bologna Dop. Viene ricordato che «la campagna produttiva si è sviluppata in un contesto climatico complesso», ma «il prodotto mantiene le caratteristiche qualitative e distintive previste dal disciplinare». Sul piano commerciale, «la risposta iniziale del mercato è soddisfacente e conferma il legame di fiducia con i consumatori» evidenzia Davide Martelli, presidente del Consorzio di tutela.



fabbri@agenziaprimapagina.it
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Chef e assaggi

Il Teatro del Gusto

Ogni teatro ha un palcoscenico, dei protagonisti e una storia da raccontare.

A C'è + Gusto, a Bologna, il teatro avrà anche una cucina: i riflettori saranno puntati sui fornelli e il copione verrà scritto attraverso ingredienti, territori e ricette. Con una differenza sostanziale rispetto a uno spettacolo tradizionale: qui il pubblico non sarà soltanto spettatore, perché ogni piatto raccontato e preparato sul palco dallo chef protagonista potrà anche essere assaggiato dagli ospiti.

È questa l'idea del Teatro del Gusto, lo spazio dedicato agli showcooking e agli incontri con i cuochi: non semplici dimostrazioni di cucina, ma occasioni per entrare dentro un piatto, scoprire la storia e le origini delle materie prime, conoscere chi le produce e capire come la creatività di un cuoco possa trasformarle senza cancellarne l'identità. Il racconto, insomma, passerà dalle parole ai gesti e infine all'assaggio. Sul palcoscenico si alterneranno gli chef Leonardo Perisse, Niccolò Palumbo, Davide Puleio, Armando Aristarco e Matteo Poggi: interpreti diversi per formazione, esperienze e linguaggio gastronomico. A condurre gli "spettacolari" incontri ci sarà Francesca Romana Barberini, volto televisivo e radiofonico e narratrice enogastronomica, che accompagnerà il lavoro ai fornelli con domande agli chef e ai rappresentanti delle aziende e dei Consorzi: perché dietro ogni ingrediente c'è una storia che comincia molto prima di arrivare in cucina.

I protagonisti saranno i grandi prodotti italiani dalla pasta Felicetti alla Mozzarella di Bufala Campana Dop, dalla Patata di Bologna Dop alle Farine di Molino Caputo, le birre di Qba, i prodotti del mare di Comavicola. E poi il palcoscenico permetterà di viaggiare senza lasciare Bologna: con Belmond e Armando Aristarco, Executive Chef del Caruso di Ravello, si arriverà idealmente fino alla Costiera Amalfitana per un "Risotto 100% campano".

Ma soprattutto non ci sarà la distanza che normalmente separa il pubblico dagli artisti, anzi gli ospiti saranno protagonisti di una challenge che vede la creatività umana confrontarsi in cucina con l'intelligenza artificiale: la sfida vedrà l'ideazione di due ricette realizzate con lo stesso paniere di ingredienti, una immaginata dallo chef e l'altra dalla "macchina". Sarà il pubblico, dopo l'assaggio, a valutare il gusto, l'equilibrio, l'originalità, la capacità di esaltare l'ingrediente principale e, quindi, decretare la ricetta vincitrice e solo dopo la votazione avverrà il reveal, svelando l'autore di ciascuna ricetta. Una sfida che usa il gusto per esplorare l'incontro tra cultura gastronomica, creatività e innovazione tecnologica.

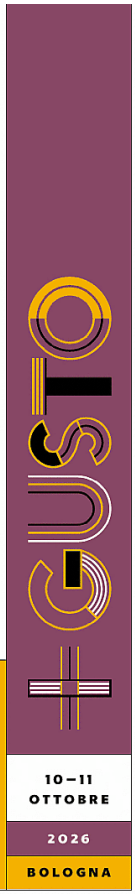
Vi aspettiamo al Teatro del Gusto per ascoltare i racconti delle ricette, scoprire le tecniche, i grandi ingredienti italiani e i segreti dei cuochi e poi completare l'esperienza nel modo più diretto, divertente e goloso possibile, assaggiando i piatti appena preparati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Un palcoscenico tutto da raccontare confronti e sapori tra cuochi e non solo il pubblico proverà e potrà giudicare





Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CONSORZIO DI TUTELA PATATA DI BOLOGNA DOP

L'oro dell'Emilia nasce sottoterra

di ELEONORA PAOLERCIO

Dalla pianura bolognese alle cucine degli chef
la Primura è la prima cultivar italiana di origine protetta
Ora c'è bisogno di difendere la filiera da clima e rincari



Riuscireste a immaginare la cucina italiana senza patate? Niente gnocchi, niente pasta patate e provola, niente frico friulano, niente patate al forno accanto all'arrosto della domenica.

Eppure, la patata viene da molto lontano: arriva dalle Ande, dove le popolazioni indigene la coltivavano da millenni, e approda in Europa sono nel sedicesimo secolo, al seguito delle esplorazioni spagnole. L'accoglienza non fu delle migliori. Guardata con sospetto per ragioni religiose e culturali, e inizialmente poco adatta al clima europeo, dovette aspettare la seconda metà del Settecento per affermarsi stabilmente. Un percorso lungo che si è stabilizzato quando nel pieno delle guerre napoleoniche e di una devastante carestia, fu proprio la patata a salvare la popolazione dalla fame. Una risorsa strategica: facile da coltivare e, soprattutto, nascosta sottoterra, al sicuro dai saccheggi delle truppe di passaggio.

Da allora, grazie alla sua resa e alla sua versatilità in cucina, è diventata un alimento fondamentale in molti Paesi europei. E in Italia, in particolar modo, ha saputo trasformarsi in un vero e proprio tesoro agroalimentare. Molte le cultivar diffuse lungo lo Stivale, ognuna con le sue peculiarità, ma è la pianura bolognese a vantare la prima patata italiana Dop.

❶❷❹ **Primura**
Un tubero ovale e allungato, dal colore giallo paglierino

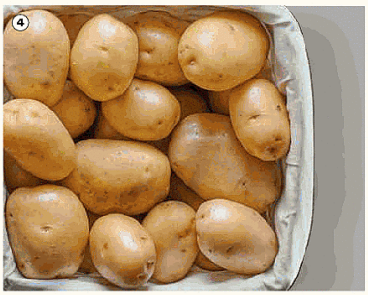
❸ **In campo**
Una piantagione fiorita



tà, lavorando su più consistenze e preparazioni. Merito della sua composizione: la Primura, infatti, regge bene le cotture lunghe, e si presta così anche a lavorazioni particolari ed elaborate.

Che dire? Quella della patata è una storia travagliata: dallo snobismo iniziale, quando era considerata un cibo povero, a una vera rivalutazione che l'ha portata dalle tavole contadine a quelle dei grandi ristoranti, nelle sue varie declinazioni. È stata e rimane un caposaldo della cultura gastronomica italiana, da tramandare e valorizzare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

MOLINELLA

La patata di Bologna debutta alla grande

Successo oltre le attese per la prima sagra del prodotto Dop

Grande successo per la prima edizione della Sagra della Patata di Bologna Dop a Molinella. L'iniziativa, promossa dal Consorzio di Tutela della Patata di Bologna Dop, in collaborazione con il Comune, Proloco e con il contributo della Regione, ha rappresentato un'importante occasione per valorizzare una delle eccellenze agroalimentari del territorio. Molto apprezzata è stata l'area degustazione, realizzata in collaborazione con la Gusteria Golinelli di Molinella, che ha proposto una selezione di piatti ispirati alle tradizioni gastronomiche di diversi paesi del mondo. Un viaggio tra sapori e tradizioni che ha dimostrato come una semplice patata possa diventare un elemento capace di unire i popoli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA


Muore dopo l'intervento, la famiglia denuncia

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

LA POLEMICA

Obitorio: lavori fermi ma la spesa aumenta FdI: «Basta con Cims»

di Renzo Sanna

Una determina approva un esborso di 235mila euro a carico del sodalizio Bologna servizi cimiteriali, che ha come socio privato la coop in difficoltà Fratelli d'Italia: «Perché il Comune dà ancora denaro a quest'azienda»



Basta una determina far andare su tutte le furie l'opposizione. Arriva dal settore Manutenzioni del Comune, che a fine ottobre ha approvato «la seconda perizia di variante, con aumento di spesa nell'ambito del progetto per il nuovo obitorio qualificato alla Certosa, da realizzarsi a cura e spese di Bologna Servizi Cimiteriali». Un'approvazione «in sola linea tecnica» con aumento di spesa pari a 235mila euro: il tutto si sarebbe reso necessario «per apportare ulteriori migliorie funzionali e di adeguamento impiantistico resesi opportune a seguito della riorganizzazione degli spazi conseguente alla prima variante».

Un aumento di spesa, dunque, che l'opposizione in Comune, in particolare Fratelli d'Italia, considera inopportuno: «Basterebbe ricordare – sostiene Francesca Scarano – che il progetto è totalmente fermo da 8 mesi e sono stati già stanziati milioni di euro». Il problema, secondo Scarano, sono le condizioni di Cims, che detiene la maggioranza delle quote da 'socio privato' di Bsc e da tempo è in grossa difficoltà: «Siamo sempre più preoccupati per la gestione della società e per come il Comune di Bologna, socio pubblico con il 51%, dia ancora spazio e denari al socio privato, che di fatto non svolge le sue mansioni: manutenzioni carenti e un obitorio che doveva essere concluso il 31 dicembre 2025, termine poi slittato di 5 mesi, ma fermo da marzo. Per non parlare del blocco delle tre linee di cremazione del Polo di Borgo Panigale sempre per inadempienze».

Di qui l'appello: «Riteniamo doveroso fare chiarezza sulla attuale situazione. Da tempo chiediamo la risoluzione del contratto datato 2013 per indire una nuova gara e garantire un servizio serio ed efficiente per la città». Rescissione della convenzione in essere, dunque, da affidare ad un altro soggetto. Questa la ricetta per la minoranza: «È assolutamente necessario, perché mentre la Cims annaqspa, con tutto quel che ne consegue per tanti aspetti, il nostro cimitero cade a pezzi. E noi continuiamo a pagare servizi che non vengono erogati».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

↑ Il cantiere per l'obitorio così come si presenta oggi I lavori sono fermi, come denunciato da FdI, dallo scorso mese di marzo a causa delle difficoltà di Cims

7° ANNIVERSARIO

Nel settimo anniversario della scomparsa del caro

Romano Bernardoni

Il suo ricordo vive ogni giorno nel cuore di chi gli ha voluto bene.
La famiglia lo ricorda con immutato amore e affetto.
Lalla, Romana, Matteo, Benedetta e Alice

Bologna, 11 novembre 2026.

O.F. Golfieri - Bologna - Tel. 051/228622

ANNIVERSARIO

11-11-2017 11-11-2026

I collaboratori tutti e il Consiglio di Amministrazione della Pizzoli S.p.a. ricordano il loro amato

INGEGNERE
Irnerio Pizzoli

Budrio, 11 novembre 2026.

On. Funebri e Lapidi Mingardi – Budrio (BO)
tel. 051 801177 www.onoranzemingardi.com

SABATO POMERIGGIO

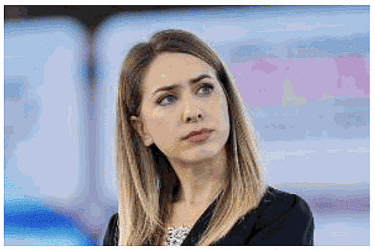
Eredità da far 'risuonare' TEDx arriva al Testoni



Sabato il Teatro Testoni ospiterà la seconda edizione di TEDx Piazza Santo Stefano Women 2026, evento che intende raccontare il potenziale femminile attraverso voci e racconti che porteranno sul palco esperienze concrete, visioni innovative e competenze trasversali.
Il tema di quest'anno è 'Risonanze. Ereditiamo storie. Scegliamo come farle risuonare', un evento già sold out in programma dalle 15 alle 18:15.
Tre ore, insomma, in cui si alterneranno voci e parole con al centro la figura della donna.
Sul palco, ci saranno sette speaker: Stella Pulpo, autrice e content creator che da più di 15 anni si occupa di corpo, sessualità, relazioni e rappresentazione del femminile; Carlo Crudele, ideatore di 'Parola ai Padri', parlerà di paternità e cambiamento; Alessia Canfarini, divulgatrice AI, Elisa Pagliarani, dg di Poke House, Chiara Montaldi, fondatrice di Working Mom, Francesca Casci Ceccacci, founder di Pandefrà, Laura Daphne Marziali, presidente di C'è Tempo Odv.

ALLE 14,30

Cristini all'Arena del Sole alla convention di Dit



L'analista geopolitica, reporter e scrittrice Greta Cristini sarà oggi pomeriggio per un intervento sullo scenario internazionale e i possibili impatti sulla nostra economia, in occasione della convention annuale di Dit Distribuzione Italiana, centrale di riferimento delle insegne Sigma e Sisa in Italia.
L'appuntamento è alle 14,30 all'Arena del Sole. Cristini (nella foto) è stata invitata a introdurre un evento rivolto al mondo della Gdo anche alla luce degli ultimi avvenimenti che hanno individuato nelle infrastrutture di consumo di massa un obiettivo sensibile di recenti attacchi informatici, in Italia e in Europa.

L'ALLARME

Macabro ritrovamento sui binari Muore un ragazzo di 21 anni

Macabra scoperta sui binari dietro il parcheggio Tanari: lunedì mattina, gli addetti Trenitalia hanno trovato la testa di un uomo, incastrata sotto il musetto di un FrecciaRossa. Il corpo, invece, è stato recuperato a Senigallia. Sul corpo è stato trovato un documento che ha consentito di risalire all'identità della vittima, un cittadino rumeno di 21 anni. Sul posto la polizia e i vigili del fuoco. Sono in corso gli accertamenti del caso.

IL BOMBERONE

Il corteo fa 'flop', Governo ladro



di Gianni Gennasi

LA MANIFESTAZIONE
Appena una cinquantina di irriducibili sotto la pioggia sabato scorso in piazza della Pace nel sit-in contro il carovita, la Meloni, i tagli all'istruzione, le forze dell'ordine, le tasse, la fava e la rava. Flop, governo ladro.

CHE STORIA
Intitolare Piazza Verdi a Lorusso, lo studente ventiquattrenne di Lotta Continua ucciso da un carabiniere durante gli scontri dell'11 marzo 1977? Lo propongono oltre duemila firmatari di una petizione, con la disponibilità a discuterne di Lepore; lo respingono non solo il centrodestra, ovviamente, ma anche i residenti e, udite udite, gli ex sindaci Merola e Vitali. Riposa in pace, Francesco.

TRAM
Palazzo d'Accursio ha dovuto stanziare altri 9,6 milioni, non previsti, per concludere i lavori delle due linee. Avanti c'è costo.

IL TUBERO
Avviata con buoni numeri di qualità e quantità la campagna commerciale 2026-2027 della Patata di Bologna Dop, la prima in Italia ad avere ottenuto l'imprimatur europeo. Viva la patata e chi la stuziga.

LA STANGATA
A far data dall' 1 gennaio 2027, a Castenaso la tassa di soggiorno aumenterà da 3,30 a 4-4,5 euro a notte, come deliberato dalla giunta comunale. Brutta botta, per il turismo.

AL BIAVATI
Ci vorranno quattro milioni di denaro pubblico per rimettere in sesto, e in gioco, l'impianto sportivo di Corticella, sfigurato da malagestione, incuria e saccheggi. La parziale riapertura è prevista nella prossima estate. Ragazzi, l'intervallo sta per finire, tornerete in campo.

BULGARO
Lunedì in Cappella Farnese è stato consegnato al calciatore juventino Kenan Yildiz il premio 'Bulgarelli Number 8'. Riconoscimenti, fra gli altri, anche all'allenatore Cesc Fabregas e all'arbitro Daniele Doveri. Giacomino forever.

BASKET E F1
Tifoso della Virtus, il campione del mondo Antonelli entrerà nella Hall of Fame della società bianconera, che inoltre gli donerà la tessera a vita per un posto fisso in parterre. In alto stat Kimi.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



fabbri@agenziaprimapagina.it
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

RASSEGNA STAMPA WEB

TESTATA	ARTICOLO
Fresh Plaza	https://www.freshplaza.it/article/9889598/patata-di-bologna-dop-qualita-e-mercato-sostengono-la-campagna-2026-27/
Italiafruit	https://www.italiafruit.net/patata-di-bologna-dop-oltre-13-mila-tonnellate-per-la-campagna-202627
Myfruit	https://www.myfruit.it/news/patata-di-bologna-dop-positivo-lavvio-della-campagna
Fresh Point Magazine	https://www.freshpointmagazine.it/produzione-mercati/dop-e-igp/patata-bologna-dop-campagna-2026-27/
Terra e Vita	https://terraevita.edagricole.it/attualita/patata-di-bologna-dop-campagna-da-oltre-13mila-tonnellate/
Agricultura	https://www.agricultura.it/2026/11/04/patata-di-bologna-dop-qualita-e-mercato-sostengono-la-campagna-2026-2027-ora-la-filiera-punta-a-maggiore-valorizzazione/
Askanews	https://askanews.it/2026/11/05/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Quotidiano di Sicilia	https://qds.it/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Bologna 24 Ore	https://www.bologna24ore.it/notizie/economia-lavoro/2026/11/10/patata-di-bologna-dop-qualita-e-mercato-sostengono-la-campagna-2026-27/
Il Corriere di Bologna	https://ilcorrieredibologna.it/patata-bologna-dop-superfici-stabili-e-ottimismo-su-produzione/
Cronache di Milano	https://cronachedimilano.com/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/

Corriere di Napoli	https://www.corrieredinapoli.it/2026/11/05/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Canale Uno	https://www.canaleuno.it/2026/11/05/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Cronache dalla Calabria	https://cronachedellacalabria.it/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Notizie di	https://notiziedi.it/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Corriere di Ancona	https://corrierediancona.it/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Primopiano 24	https://primopiano24.it/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Cronache di Bari	https://cronachedibari.com/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Corriere Flegreo	https://corriereflegreo.it/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Aosta news	https://www.gazzettamatin.com/2026/11/05/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Ragionieri e Previdenza	https://www.ragionieriepreviden za.it/2026/11/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Radio Studio 90 Italia	https://www.radiostudio90italia.it/patata-bologna-dop-campagna-2026-27-oltre-13mila-tonn-su-390ha/
Rassegna Business	https://www.rassegnabusiness.news/qualita-e-strategie-valorizzazione-campagna-202627-patata-bologna-dop/
Qualivita	https://www.qualivita.it/news/patata-di-bologna-dop-qualita-e-mercato-sostengono-la-campagna-2026-27/

Fooday	https://www.fooday.it/patata-di-bologna-dop-qualita-e-mercato-sostengono-la-campagna-2026-27-la-filiera-punta-a-una-maggiore-valorizzazione.html
Nato con la valigia	https://www.natoconlavaligia.info/2026/11/05/patata-di-bologna-dop/
Sestopotere	https://sestopotere.com/prodotti-patata-di-bologna-dop-qualita-e-mercato-sostengono-la-campagna-2026-27/
Easy News Web	https://www.easynewsweb.com/patata-di-bologna-dop-segnali-positivi-campagna-2026-27/