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

Patate, al via la raccolta Produzione in calo del 30%

Gli agricoltori tirano le somme di una stagione avara a causa della siccità Per il tubero tardivo raggiunte punte fino a meno cinquanta per cento

VALSAMOGGIA
di **Gabriele Mignardi**

Un calo della produzione che arriva al trenta per cento sull'anno precedente con punte del 50 per cento. Cattive notizie dalla campagna dove continua la raccolta delle patate nella pianura bolognese e avviata da pochi giorni anche nell'altopiano che si estende dalle Pradole a Tolè e fino a Castel d'Aiano. Dall'alta Valsamoggia alla patria riconosciuta della tipica patata tardiva gli agricoltori tirano le somme di una stagione avara di prodotto, come effetto diretto dell'andamento climatico. Un comparto agricolo che solo nella provincia di Bologna fornisce la metà degli oltre due milioni di quintali prodotti in regione. Una coltura che caratterizza l'economia agricola del nostro territorio e che nel tempo ha visto crescere un'importante filiera di trasformazione e commercializzazione che ha come ulteriore elemento qualificante la Patata di Bologna Dop con la pregiata varietà Primura. Ed è proprio questa patata che ha dato il via la raccolta nella piccola azienda agricola di Ernesto Bruni, tra i Bortolani e le Pradole.

«Abbiamo iniziato l'altra mattina, con queste prime file di Primura. Le patate sono belle, ben nutrite, ma ben di meno rispetto agli altri anni. Quasi la metà», nell'attingere alla memoria di generazioni di coltivatori delle patate che con la caratteristica solcatura dei terreni fa da corona a Tolè. Pur affidato a macchinari che estraggono questo tubero dal terreno, la campagna di raccolta utilizza comunque una manodopera alla quale è affidato il compito di fare una prima selezione del prodotto, destinato al consumo immediato, alla trasformazione e alla conservazione per tutti i prossimi mesi. E' presto per un consuntivo e quindi anche per prevedere i probabili effetti sui prezzi alla vendita.

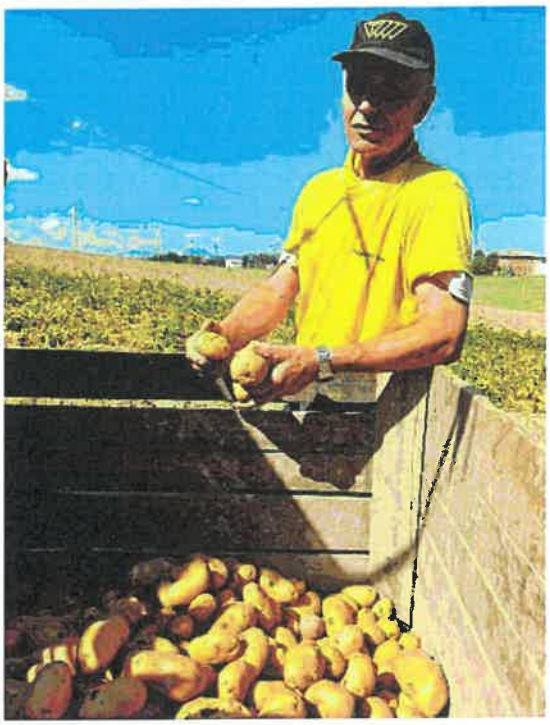
Da un monitoraggio che Coldiretti aveva avviato nel bolognese fra i propri associati a fine luglio le previsioni non erano affatto buone, anche sul versante qualitativo: «In particolare, per questa campagna, si registra nel terreno una percentuale di presenza di elateridi (ferretto) generalmente superiore agli anni precedenti. In alcune zone del bolognese il fenomeno riguarda oltre il 30% della produzione. Inoltre una serie di concause, quali lo sbalzo termico registrato nel mese di maggio e il perdurare della siccità, sono tutte condizioni che hanno determinato la crescita irregolare della patata che pur mantenendo ottime caratteristiche organolettiche, si presenta di forma irregolare. Ne consegue una maggior percentuale di prodotto non idoneo alla commercializzazione che incide negativamente, in periodo anche di aumento dei costi di produzione, sul risultato economico finale per gli agricoltori», concludeva la previsione di Coldiretti.

Ernesto Bruni

«Abbiamo iniziato l'altra mattina, con queste prime file di varietà Primura Sono belle, ben nutrite, ma ben di meno rispetto agli altri anni, anzi quasi la metà»

Coldiretti

«lo sbalzo termico del mese maggio ha determinato la crescita irregolare pur mantenendo ottime caratteristiche organolettiche Abbiamo quindi una parte di prodotto non idoneo alla commercializzazione»



La raccolta nell' azienda agricola di Ernesto Bruni, tra i Bortolani e le Pradole

VERGATO

Tolè si prepara per la grande sagra

Le varietà tardive, come la prelibata Monalisa, devono essere ancora raccolte ma a Tolè sono già partiti i preparativi per l'edizione numero 59 della Sagra della patata in programma per il 25 settembre. Una delle sagre tipiche più antiche del bolognese, dedicata interamente a questo prodotto della terra, con l'occasione per fare acquisti direttamente dai produttori e gustare le primizie del nuovo anno proposte da trattorie, ristoranti e agriturismi. Patate fresche di raccolta selezionate nelle diverse varietà dai volontari di questo paesino montano di Vergato, che dall'inizio del mese prossimo saranno impegnati a pelare, affettare, friggere e insaccare decine di quintali di patatine fritte che inonderanno gli stand e le postazioni del mercato diffuso. Fra strade e piazzette, decine di agricoltori, commercianti e cittadini di Tolè, e in prima linea i volontari della Pro Loco che organizza l'evento e prepara le celebrate patatine chips.

«Serve il sostegno delle istituzioni»

Davide Martelli, presidente del Consorzio di tutela Patata di Bologna Dop

«Siamo di fronte ad una campagna di raccolta che si presenta tra le più difficili degli ultimi anni per il sommarsi di diverse criticità: alte temperature, siccità, agenti patogeni e incremento dei costi». Davide Martelli, presidente del Consorzio di tutela Patata di Bologna Dop, dà voce alle 116 aziende del bolognese che coltivano circa 500 ettari a patata: «Il caldo e l'assenza di precipitazioni stanno causando gravi danni alle nostre colture -dice il presidente- 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».

fabbri@agenziaprimapagina.it

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

In piazza Spose dei Marinai

'Tramonto Divino', la protagonista è stata la Patata di Bologna Dop

Sono state 600 le persone che hanno partecipato alla tappa di Cesenatico di 'Tramonto Divino' (***nella foto***), dove i riflettori sono stati puntati principalmente per la prima volta sulla 'Patata di Bologna Dop' sempre più protagonista tra le grandi firme della cucina italiana, e lo chef stellato Gianluca Gorini. Quest'ultimo, titolare del noto ristorante di San Piero in Bagno, ha realizzato degli gnocchi utilizzando proprio la di patata di Bologna Dop, con salsa di cozza romagnola in porchetta e pancetta piacentina. La cartolina attorno ha visto scattare miglia di fotografie in piazza Spose dei Marinari, con lo sfondo dei capanni sul porto canale, dove tutto ebbe inizio 18 anni fa, quando fu organizzato il primo Tramonto Divino. L'evento è tornato con l'antica formula in piedi e i banchi d'assaggio, per una serata che unisce la bellezza di una location unica al calar del sole, con le bontà della nostra terra.

A servire e consigliare le 300 etichette in degustazione, sono stati i sommelier Ais Romagna ed Emilia, in abbinamento ai grandi prodotti certificati Dop e Igp regionali, serviti dagli studenti e dagli insegnanti dell'Istituto alberghiero 'Pellegrino Artusi' di Forlimpopoli e dalla Scuola alberghiera Ial di Cesenatico, coordinati dagli chef Walter Convertito e Massimo Gaiani e dal maitre Stefano Buda.
Apprezzati anche il dessert gourmet, con riso al latte del Delta del Po Igpn e l'anguria reggiana Igp e limone. A completare la proposta, lo squacquerone di Romagna Dop, assaggi di salumi e formaggi certificati come il prosciutto di Modena Dop, il parmigiano reggiano Dop, la mortadella Bologna Igp, la piadina romagnola Igp, l'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop e Igp, i salumi piacentini Dop e la pesca nettarina di Romagna Igp.

g.m.

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

La patata Dop di Bologna trova alleati in Riviera

Lo chef Gorini la valorizza a "Tramonto Divino" a Cesenatico e Liuzzi a Cattolica

CESENATICO
La patata di Bologna Dop sedopo essere stata coccolata dallo chef stellato Gianluca Gorini durante la tappa del tour di "Tramonto DiVino" a Cesenatico, la scorsa settimana, punta a spiccare il volo. Prima ancora era stato lo chef Raffaele Liuzzi a preparare con questo prodotto un piatto di alta cucina a "Piadina Night", la notte della piadina romagnola andata in scena a Cattolica.

A Cesenatico Gorini ha realizzato gnocchi di patata di Bologna Dop con salsa di cozza romagnola in porchetta e pancetta piacentina. Liuzzi ha invece proposto a Cattolica una millefoglie di piadina romagnola Igp con vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp e patata di Bologna Dop. Ricette diverse, ma con un denominatore comune: la valorizzazione della patata bolognese.

Rinfrancato dal successo riscosso sulla costa romagnola, Davide Martelli, presidente del Consorzio di tutela patata di Bologna Dop, sottolinea «la versatilità» di quell'eccellenza di madre terra, che «nell'unica varietà Primura è sempre più apprezzata dalle grandi firme della cucina italiana. Gli eventi a Cattolica e Cesenatico confermano la sua vocazione gourmet, anticipata dal progetto "La versione dello chef"', che l'anno scorso aveva coinvolto dieci cuochi del Bolognese».

Non tutto va però bene per la patata di Bologna Dop. che 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. Martelli segnala un grande «stress delle colture, diventate ancora più sensibili alla principale problematica degli ultimi anni: il ferretto», un parassita molto dannoso per gli orti.

La richiesta, anche contro l'aggravio dei costi a carico dei produttori, è la solita: sostegno delle istituzioni.

Gianluca Gorini e Davide Martelli

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

ADNKORNOS
2 Agosto 2022

ADN0908 7 ECO 0 DNA ECO NAZ RER

Food: Patata di Bologna Dop protagonista tra chef ma campagna raccolto 2022 difficile

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. 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", spiega Davide Martelli, presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop. 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 - prosegue Martelli - stanno causando gravi danni alle nostre colture. 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".

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
02-Aug-2022 15:58

Chef stellati e bollicine: Tramonto DiVino chiama tutti al brindisi

L'evento stasera in piazza Spose dei Marinai a Cesenatico, formula in piedi
Oltre trecento le etichette in degustazione, con i prodotti d'eccellenza

LO SHOW GOLOSO
Sarà dello chef stellato Gianluca Gorini il menù gourmet a base di prodotti del territorio Tanti i premi

di **Giacomo Mascellani**

Lo chef stellato **Gianluca Gorini**, oltre 300 vini regionali in libera degustazione, 50 etichette di bollicine Metodo classico, i prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna, sono gli elementi più importanti dell'appuntamento di Tramonto DiVino che si terrà questa sera a Cesenatico. In piazza Spose dei Marinari, con lo sfondo dei capanni sul porto canale, dove tutto ebbe inizio diciotto anni fa, a partire dalle 19,30 si terrà una delle manifestazioni più attese dell'estate, capace di mettere in mostra e far degustare il meglio dell'enogastronomia emiliano-romagnola. L'evento ritorna con l'antica formula in piedi e i banchi d'assaggio, per una serata che unisce la bellezza di una location unica, con le bontà della nostra terra. A servire e consigliare le oltre 300 etichette in degustazione, saranno i sommelier Ais Romagna ed Emilia, in abbinamento ai grandi prodotti certificati Dop e Igp regionali, serviti dagli studenti e dagli insegnanti dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli e dalla Scuola alberghiera Ial di Cesenatico, coordinati dagli chef **Walter Convertito** e **Massimo Galani** e dal maître **Stefano Buda**. I riflettori di questa edizione saranno puntati su **Gianluca Gorini**, una stella Michelin al ristorante *'da Gorini'* di San Piero in Bagno, il quale proporrà un piatto di gnocchi di Patata di Bologna Dop e salsa di Cozza Romagnola in porchetta, seguito da un dessert gourmet, riso al latte con riso del Delta del Po Igp, Squacquerone di Romagna Dop, bitter, Anguria Reggiana Igp e limone. A completare la proposta assaggi di salumi e formaggi come il prosciutto di Modena Dop, il Parmigiano Reggiano Dop, la mortadella Bologna Igp e l'immancabile Piadina Romagnola Igp che duetteranno con i prodotti protagonisti della serata fra i quali l'Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop e Igp, l'Anguria Reggiana Igp, i Salumi Picentini Dop, la Patata Bologna Dop, la Pesca e Nettarina di Romagna Igp, la Cozza romagnola. Poi musica del dj **Marcello Tosi**, lo storytelling su vini e prodotti e le premiazioni dei vini top di Cesena e Rimini, appena laureati Eccellenze del territorio dalla nuova Guida Ais Emilia Romagna da bere e da Mangiare. Tramonto Divino è organizzato da Agenzia PrimaPagina e Ais Romagna ed Emilia, con CheftoChef Emiliaromagnacuochi e Casa Artusi, con il patrocinio del comune di Cesenatico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Oltre 300 vini regionali in libera degustazione e 50 di bollicine

I calici sono sempre abbinati ai migliori prodotti della regione

La manifestazione, nata a Cesenatico diciotto anni fa, ritorna alla formula tradizionale con la gente in piedi tra i tanti banchi per l'assaggio

Verucchio

Continua il tour di Margherita Vicario tra energia e sorrisi

La prossima tappa per la lanciatissima **Margherita Vicario**, il 12 agosto, la vedrà impegnata in Ungheria, in uno dei festival più famosi del mondo: lo *Sziget*. Non prima, però, dello show in programma questa sera al Verucchio Festival dell'omonimo paese in provincia di Rimini, con il suo tour estivo. «Quella del palco è una prospettiva unica: la musica sa creare un legame fortissimo tra sconosciuti e la dimensione *live* è quella che più mi spinge a scrivere da sempre», commenta l'artista. Biglietti: *vivoconcerti.com*.

Carpi

Toquinho in concerto: la magia del Brasile prende vita sul palco

Una carriera lunga mezzo secolo, costellata di successi e di brani diventati dei classici. **Toquinho**, grande artista brasiliano, fa tappa questa sera alle 21 in piazza Martiri a Carpi. Accompagnato da Camilla Faustino, Mauricio Zottarelli e Italguara Mariano Brandão, renderà omaggio alla musica del suo Paese e alla Bossa Nova, portandoci per mano in un viaggio che tocca le poetiche e il genio di una generazione, che oltre a lui conta Tom Jobim, Vinicius de Moraes, Carlos Lyra e Chico Buarque.

fest'Unità SAN GIACOMO DEL MARTIGNONE
coi tortellini della nostra brigata è
FESTA GRANDE
Luglio [ven 29 sab 30 dom 31 lun 1] Agosto
» 29 Luglio Asia Drag Queen Show
» 30 Luglio SSDoubleP
» 31 Luglio Roberto Gamberini
» 01 Agosto Allegri Vagabondi
Nomadi tribute Band
Area Feste via Persiceto 18 | info e prenotazioni gruppi di almeno 8 persone 366.613.9339
Partito Democratico Anzola dell'Emilia

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

CENTRAL GARDEN
Via Emilia Levante 1356
47521 Cesena FC
Tel. 0547 302211

CESENATICO

CENTRAL GARDEN
Via Emilia Levante 1356
47521 Cesena FC
Tel. 0547 302211

DOMANI IN PIAZZA SPOSE DEI MARINAI

Le oltre 300 etichette di Tramonto DiVino arrivano a Cesenatico

Accanto ai vini, ci saranno le dop e igp della Regione e i piatti gourmet dello chef stellato Gianluca Gorini

CESENATICO
ANTONIO LOMBARDI

"Tramonto DiVino": evento talmente atteso ed entrato nelle corde delle estati al mare, da essere messo dagli stessi turisti nelle date da non mancare a Cesenatico. Nel contesto sempre suggestivo di piazza Spose dei Marinai l'appuntamento di domani sera dalle 19.30, è infatti, è di quelli non perdere.

I vini e la squadra "in sala"

Evento principe per gli amanti del vino, quest'anno ritorna con nella formula originale: in piedi, con lo spazio scandito dai "banchi d'assaggio". Ci saranno 300 proposte di vini regionali in libera degustazione, 50 etichette di bollicine metodo classico, assaggi di prodotti Dop e Igp, e i piatti gourmet dello chef stellato Gianluca Gorini.

A servire e consigliare le oltre 300 etichette in degustazione saranno i sommelier di Ais Romagna ed Emilia, in abbinamento ai grandi prodotti certificati forniti dai consorzi delle Dop e Igp regionali serviti da studenti e docenti dell'istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli e dalla scuola alberghiera Ial di Cesenatico, coordinati dagli chef Walter Convertito e Massimo Gaiani e dal maitre Stefano Buda.

La proposta gastronomica

Protagonista ai fornelli sarà Gianluca Gorini, una stella Michelin al ristorante "Da Gorini" a San Piero in Bagno, a lui è affidato il compito di spettacolarizzare eccellenze della gastronomia regionale. Domani sera proporrà un primo piatto, gnocchi di patata di Bologna dop e salsa di cozza romagnola in porchetta, seguito da un dessert "Riso al latte" con riso del Delta del Po Igp, squacquerone di Romagna Dop, bitter, anguria reggiana Igp e limone. A completare la proposta gastronomica assaggi di salumi e formaggi certificati come il Prosciutto di Modena Dop, il Parmigiano Reggiano Dop, la Mortadella Bologna Igp e l'immancabile Piadina Romagnola Igp che duetteranno con i prodotti protagonisti della serata fra i quali spiccano l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e Igp, l'Anguria Reggiana Igp, i Salumi Picentini Dop, la Patata Bologna Dop, la Pesca e Nettarina di Romagna Igp, lo Squacquerone di Romagna Dop, la Cozza romagnola.

Una passata edizione di Tramonto DiVino a Cesenatico

Show, musica e premiazioni

Ad animare l'appuntamento ci saranno lo show cooking dello chef Gorini, le note del dj Marcello Tosi, le premiazioni dei vini top di Cesena e Rimini, appena laureati eccellenze del territorio dalla nuova guida Ais "Emilia Romagna da bere e da Mangiare", consegnata all'ingresso a tutti i partecipanti all'evento.

Costi e prevendite

Costo della serata 25 euro comprensivo di: degustazione libera di vini regionali e spumanti, assaggi di prodotti dop e igp, proposte dello chef Gorini, una copia della guida e il calice da degustazione. Per saltare la fila fino alle 16 di oggi si può acquistare il biglietto su shop.emiliaromagnavini.it.

Stefano Accorsi racconta la Riviera su Instagram

Il porto canale e le imbarcazioni storiche

È citata come esempio di borgo marinaro con il porto canale e il museo della Marineria

CESENATICO

Dietro i grandi trionfi della vela italiana c'è anche la Romagna. Lo racconta dal suo profilo Instagram l'attore Stefano Accorsi, ambasciatore delle bellezze emiliano romagnole e già protagonista degli spot di promozione turistica commissionati dalla Regione. «Azzurra, il Moro di Venezia e Luna Rossa; questi nomi vi suoneranno famigliari, sono tre imbarcazioni a vela diventate leggendarie per le loro imprese. Quello che forse non tutti sanno - scrive Accorsi - è che dietro a questi trionfi c'è anche lo zampino della Romagna, la cui tradizione per la navigazione a vela si tramanda da secoli». Testimonianza di quella tradizione la si trova anche a Cesenatico: «Per respirare l'aria dei borghi marinari - scrive - vi basterà visitare il porto canale leonardesco di Cesenatico, dove ancora oggi si possono trovare imbarcazioni tradizionali, e il Museo della Marineria, un vero e proprio arsenale dotato di una sezione galleggiante composta da dieci barche complete delle tipiche e vivaci vele colorate». Un'eredità, quella della navigazione, che si è tramandata anche grazie all'insegnamento; oggi, su 110 chilometri di costa, esistono ben 40 scuole di vela attive». «Tutto ciò ha permesso a questa disciplina di rimanere attuale e di svilupparsi, raggiungendo risultati altissimi anche a livello internazionale».

Bcc Romagnolo ha donato due defibrillatori alla Coop Bagnini

La consegna dei defibrillatori al LallaPalooza

CESENATICO

Il Bcc Romagnolo ha donato due defibrillatori alla cooperativa Bagnini di Cesenatico. La consegna ufficiale c'è stata venerdì scorso in occasione della serata al LallaPalooza sulla Vena Mazzarini. Il presidente di Bcc Romagnolo, Roberto Romagnoli, li ha consegnati al presidente della Cooperativa Bagnini Simone Battistoni, in presenza dell'assessora al Turismo del Comune di Cesenatico Gaia Morara. I due defibrillatori saranno installati nella spiaggia libere di Piazza Costa e Zona Cesarini. «Con la donazione di questo strumento di soccorso Bcc Romagnolo - interviene Romagnoli - intende contribuire alla tutela della salute di cittadini e turisti. Per noi la spiaggia della nostra riviera è una risorsa fondamentale che va valorizzata attraverso la giusta sicurezza in mare e non solo».

Domani mattina inaugurazione della panchina per l'Europa

CESENATICO

Domani mattina alle 9 ci sarà l'inaugurazione della #Panchina Europea, situata davanti al Comune di Cesenatico, con la partecipazione della consigliera regionale e vicepresidente della Camera delle Regioni al Consiglio d'Europa Lia Montalti, dell'ex sindaco di Cesenatico e già eurodeputato Damiano Zoffoli, del sindaco Matteo Gozzoli, del segretario MFE di Cesenatico Marco Trebbi e della vicesegretaria del MFE regionale Valentina Maestri. Una panchina azzurra simbolo di unità e di coesione europea, che stanno nascendo via via in molti comuni.

La panchina sul porto canale

ITALIA FRUIT NEWS
#AllTogether4Ukraine

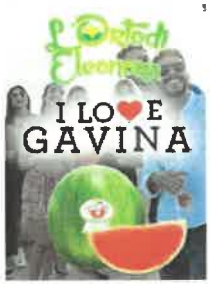
Mercoledì 3 Agosto 2022

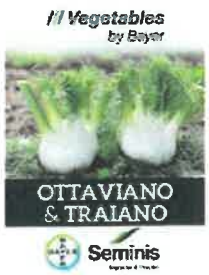
MERCATI & IMPRESE

La Patata di Bologna Dop scelta dai grandi chef

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".

Fonte: Ufficio Stampa Patata di Bologna Dop

Leggi altri articoli su:
Patata di Bologna Dop

Altri articoli che potrebbero interessarti:

Italian food today
QUOTIDIANO DIGITALE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

2 agosto 2022

La Patata di Bologna D.O.P. sempre più protagonista tra i grandi chef

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".

IL MENSILE DI ECONOMIA E ATTUALITÀ DEL SETTORE ORTOFRUTTA

Chi siamo Inserzioni Contatti

THEROMETABLE
FRESH WORLD B2B MEETINGS
ROMA,
3-4 NOVEMBRE 2022

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

PATATA DI BOLOGNA DOP NEI PIATTI DEI GRANDI CHEF

Pubblicato il **2 agosto 2022**

Condividi

La scorsa settimana la **patata di Bologna DOP** è stata interpretata dallo **chef 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.

DAI SOCIAL

LE PATATE NON SON
Alla notizia che il gove
strategico nazionale su
pubblicata dal Corriere

LA SPREMUTA DEL D

CI attendono 2 mesi di
tutti prometteranno tu
di mille promesse che,
mantenute. Per l'ortof
Meglio, così evitiamo p

FRESHC
il settimanal

GRE
La libertà d

L'ASSAGGIO

COSMIC CRISP
DEBUTTO SFIC
4,2/5

"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".*

Patata di Bologna

La Patata di Bologna Dop nelle ricette stellate

Marianna Gulli 2 agosto 2022

Ricette diverse, con un unico denominatore: la **Patata di Bologna Dop** protagonista della cucina italiana firmata dai grandi chef. La patata è stata interpretata dallo stellato **Gianluca Gorini** nella serata del tour di **Tramonto DiVino** a Cesenatico; Gorini ha realizzato gli **gnocchi con salsa di cozza romagnola in porchetta e pancetta piacentina**. Il prodotto è stato anche al centro della **Piadina Night** con lo chef **Raffaele Liuzzi**, durante la notte della piadina romagnola a Cattolica, proposta in una **millefoglie con vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp**.

"È la conferma della versatilità di questo prodotto, 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".

Le problematiche della Patata di Bologna Dop

La filiera si è trovata in questo 2022 in una delle campagne più complesse degli ultimi anni. **Temperature**, **siccità**, **agenti patogeni** e **incremento** dei **prezzi** hanno messo a dura prova l'intera produttività. "Ci eravamo illusi con le piogge della primavera -continua Martelli- 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 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

myFRUIT

2 agosto 2022

La Patata di Bologna Dop incontra i grandi chef

2 Agosto 2022

La scorsa settimana è stata interpretata dallo stellato Gianluca Gorini. Il punto sulla campagna

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 del tour di "Tramonto DiVino" a Cesenatico. 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 – spiega **Davide Martelli, presidente del Consorzio di tutela Patata di Bologna Dop** – nell'unica varietà **Primura**, sempre più apprezzata dalle grandi firme della cucina italiana. 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".

Complicata la campagna 2022

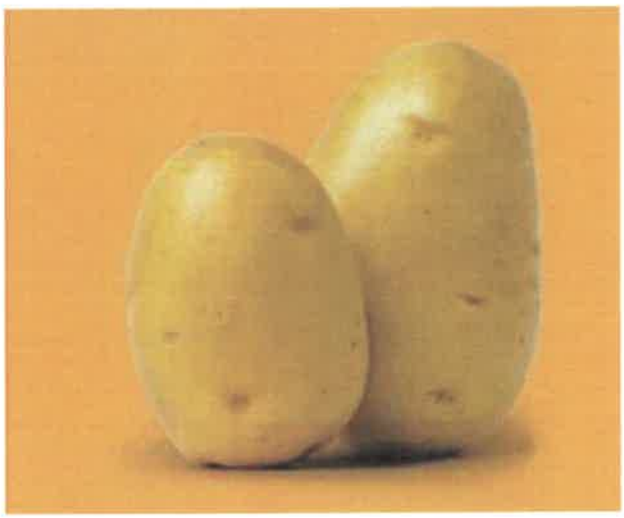
Malgrado l'attenzione sempre maggiore dal mondo della cucina, la Patata di Bologna Dop si trova davanti una **campagna 2022 tra le più difficili degli ultimi anni** per il sommarsi di diverse criticità: alte temperature, siccità, agenti patogeni, incremento dei costi.

Agricoltura Oggi
Sito interamente dedicato all'agricoltura

Categoria In Primo Piano

Patata DOP di Bologna la Regina!

7 Agosto 2022 *Di* REDAZIONE ONLINE



La Patata DOP Bologna – Varietà Primura (immagine da sito Consorzio di Tutela)

Patata di Bologna **DOP** – unica varietà Primura, sempre più apprezzata dalle grandi firme della cucina italiana!
Per la valorizzazione, il consorzio di tutela sta promuovendo iniziative, che ne esaltino le qualità.
Davide Martelli, Presidente del Consorzio parla di eventi che ne stanno confermando la vocazione gourmet, già verificata nel progetto 'La Versione dello chef' che l'anno scorso aveva coinvolto dieci cuochi del bolognese.

E' ora toccato allo chef stellato Gianluca Gorini nella serata a Cesenatico del tour di *Tramonto DiVino*, e prima ancora allo Raffaele Liuzzi preparare ricette d'alta cucina, che hanno avuto come regina la Patata DOP di Bologna.

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.

Tecnicamente, bisogna rilevare che come per tutti gli altri prodotti della terra d'Emilia, e di altri territori, la campagna 2022 è da considerare tra le più difficili degli ultimi anni, per il sommarsi di criticità come le alte temperature, la siccità, gli agenti patogeni, l'incremento dei costi.

Il caldo e l'assenza di precipitazioni stanno causando gravi danni alle nostre colture, spiega il Presidente del Consorzio di Tutela: "*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. La conseguenza è che per preservare e garantire 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*".

« *Gal Terreverdi Teramane accende l'estate con "Gal e Dintorni"*

Florovivaismo in Crisi: allarme di CIA Agricoltori Italiani! E la legge che fine ha fatto? »

ARTICOLI RECENTI

Nutriscore – l'Antitrsut impone a Carrefour di segnalare sui prodotti etichettati, che si tratta di un sistema che scientificamente non è universalmente riconosciuto!

Bonifica Parmense – a lavoro per salvare la stagione e salvaguardare il lavoro degli agricoltori!

Agrifotovoltaico – Tre Aziende Impegnate nella Ricerca Avanzata nel nome del PNRR

Sanatech il Biologico e Naturale in Fiera Bologna 8/11 settembre 2022

La Vetrina del Mercato Contadino – Porto Turistico "Marina" di Pescara

ARTICOLI POPOLARI

Siccità – Cambiamenti Climatici – Incendi

17 Agosto 2021

mixer PLANET

La Patata di Bologna D.O.P. nelle mani di grandi chef

Ago 17 2022

La **Patata di Bologna DOP** sempre più protagonista tra le grandi firme della cucina. Poche settimane fa 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".*

on the road
Settimanale fondato da Carlo Vezzoni
(/)

Patata di Bologna DOP: protagonista nonostante le difficoltà

LA REDAZIONE

ENOGASTRONOMIA E TIPICITÀ (/INDEX.PHP/RUBRICHE/TUTTI-A-TAVOLA/ENOGASTRONOMIA)

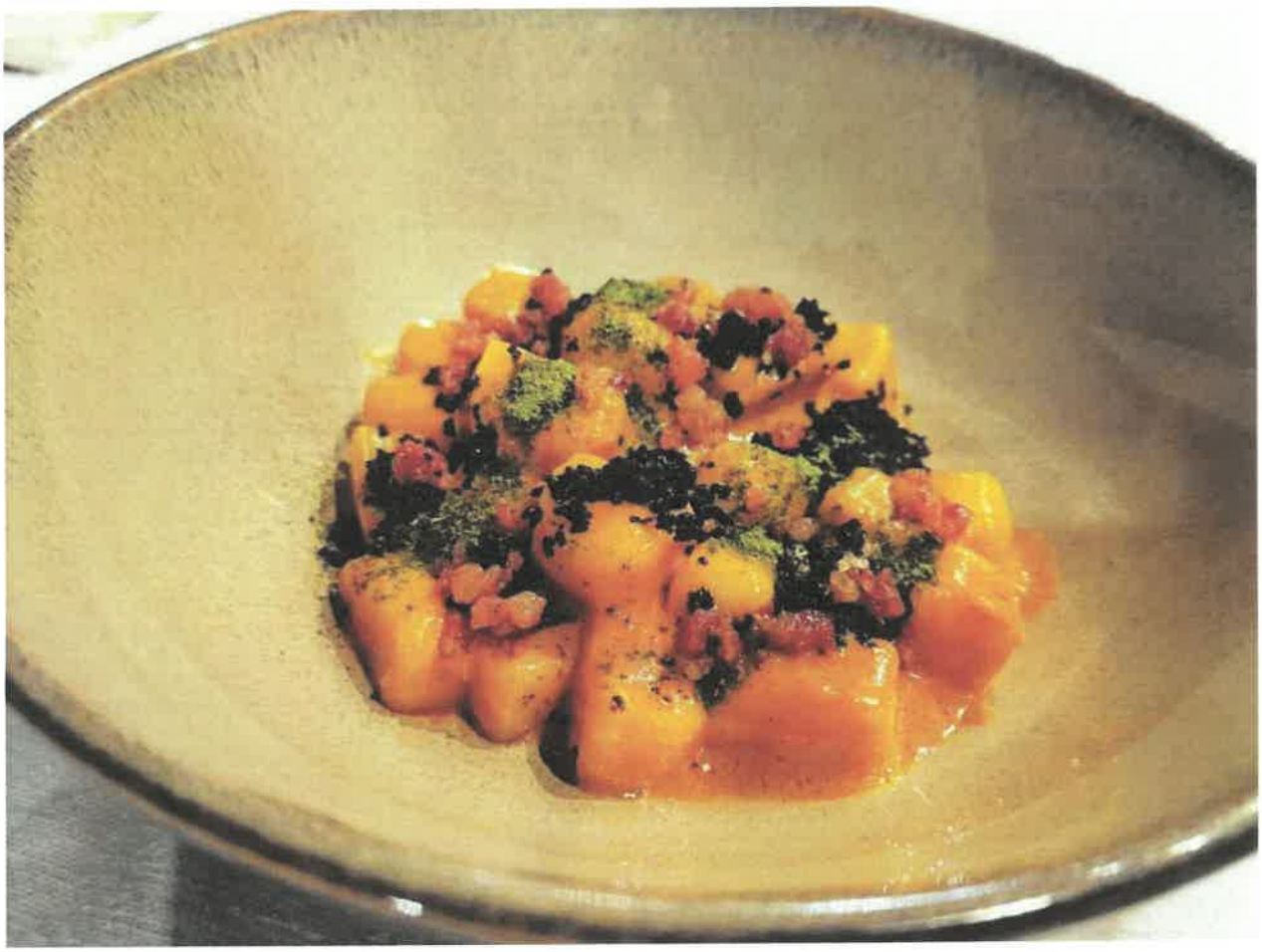
03 AGOSTO 2022 VISITE: 25

1 Tweet
Mi piace
Condividi

Le condizioni climatiche hanno messo e stanno mettendo a dura prova le colture. Anche per la Patata di Bologna D.O.P. la **campagna 2022 è stata tra le più difficili degli ultimi anni** per il sommarsi di diverse criticità: alte temperature, siccità, agenti patogeni, incremento dei costi. **Davide Martelli, Presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP** spiega: "Il caldo e l'assenza di precipitazioni stanno causando gravi danni alle nostre colture, 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 ad esempio quella del ferretto,

un parassita molto temuto dai coltivatori. 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".

Nonostante le criticità, la Patata di Bologna DOP conferma il suo ruolo da **protagonista tra le grandi firme della cucina**. La scorsa settimana è stata interpretata dallo chef 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 è 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 – continua Davide Martelli – 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".

la redazione

credits: foto di Fabrizio Dell'Aquila

Eccellenze Interventi Note

Patata di Bologna D.O.P. : campagna 2022 critica

5 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".*

La Patata di Bologna D.O.P. sempre più protagonista tra i grandi chef

AGO 2, 2022

(Agen Food) – Bologna, 2 ago. – **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".

DISTRIBUZIONE MODERNA

4 agosto 2022

La Patata di Bologna dop sempre più protagonista tra i grandi chef

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.

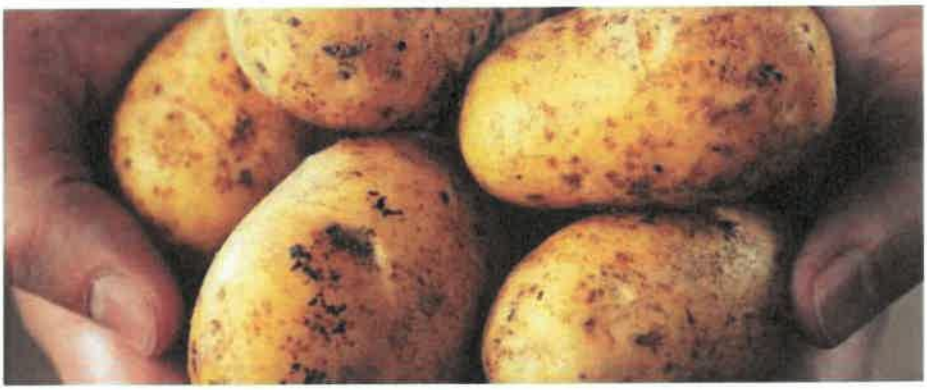
Malgrado l'attenzione sempre maggiore dal mondo della cucina, la Patata di Bologna dop si trova davanti una campagna 2022 tra le più difficili degli ultimi anni per il sommarsi di diverse criticità: alte temperature, siccità, agenti patogeni, incremento dei costi.

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Patata di Bologna DOP. Campagna 2022 tra le più difficili degli ultimi anni, ma avanti la promozione

di **Agricultura.it** - 3 Agosto 2022

Condividi



BOLOGNA – 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. E' quanto rivelato dal Consorzio di tutela.

"Il caldo e l'assenza di precipitazioni stanno causando gravi danni alle nostre colture – spiega Davide Martelli, presidente del Consorzio di Tutela della Patata di Bologna Dop – 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".

Nel frattempo 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.

tiguido

19 agosto 2022

La Patata di Bologna D.O.P. sempre più protagonista tra i grandi chef

8 Tweet
Mi piace
Condividi

Campagna 2022, tra le più critiche degli ultimi anni. Martelli: "Le istituzioni ci aiutino"

La Patata di Bologna DOP sempre più protagonista tra le grandi firme della cucina. Nella serata a Cesenatico del tour di **Tramonto DiVino**, è stata interpretata dallo stellato **Gianluca Gorini** 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

CESENATODAY

ECONOMIA CESENATICO

Cesenatico, a 'Tramonto Divino' protagonista anche la patata di Bologna Dop

Campagna 2022, tra le più critiche degli ultimi anni. Martelli: "Le istituzioni ci aiutino"

Gnocchi di patate (foto Ufficio Stampa)

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".

© Riproduzione riservata

Romagna gazzette
il quotidiano online della Romagna

Ultim'ora Gusto & Cucina / Ultim'ora

HOME > Gusto & Cucina > Cesenatico. La patata di Bologna Dop tra i grandi chef. Ma la raccolta 2022 è tra le più critiche,

Emilia Romagna. Il grande caldo anticipa la vendemmia. Con esiti tutti da verificare, per un'annata insolita.14:09

Cesenatico. La patata di Bologna Dop tra i grandi chef. Ma la raccolta 2022 è tra le più critiche,

Gnocchi Patata Bologna Dop Gorini Cesenatico foto Dell'Aquila Fabrizio

Scopri il nostro dehc

Cesenatico (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.**

ROMAGNA
POST

CESENA, PRIMO PIANO

La patata di Bologna Dop sempre più protagonista tra i grandi chef

by Davide Buratti • 2 Agosto 2022

Ma la stagione 2022 è tra le più critiche degli ultimi anni

CESENA – 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.

SESTOPOTERE.COM
Online dal 1999

2 agosto 2022

Patata di Bologna Dop: campagna 2022 tra le più critiche degli ultimi anni. Martelli: "Le istituzioni ci aiutino"

(Sesto Potere) – Bologna – 2 agosto – 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".