

Presentato all'Assessore Regionale Alessio Mammi il bilancio del progetto 'La Versione dello Chef' del Consorzio Patata di Bologna Dop

written by Marco Salvaterra | 21 febbraio 2022



Bologna (24 Febbraio 2022) – Bilancio positivo per **'La versione dello chef'** il progetto che ha fatto incontrare la **Patata di Bologna Dop** insieme alla **ristorazione di qualità del territorio felsineo**. Iniziativa messa in campo dal **Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop** nell'ambito del PSR (Programma di Sviluppo Rurale) 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna, l'attività ha coinvolto dieci firme della cucina bolognese in qualità di *ambassador* del prodotto, che hanno realizzato esclusive ricette inserite nella carta dei loro ristoranti fino alla

fine di gennaio.

Nei giorni scorsi i vertici del Consorzio, il Presidente Davide Martelli e il direttore Claudio Scalise, hanno presentato il consuntivo del progetto **all'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi**.

Queste le parole dell'Assessore Mammi: "Il progetto di promozione promosso dal Consorzio della Patata Dop di Bologna, attraverso un bando del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna, che ha coinvolto ristoratori e chef per la valorizzazione della patata nei piatti e nei menu dei ristoranti, è stata un'idea di grande successo e ha davvero funzionato. Il periodo pandemico ci ha insegnato quanto sia importante mettere al centro della proposta gastronomica la ricerca di prodotti sani e di qualità: c'è sempre grande apprezzamento per la presentazione di prodotti di qualità quando questa viene fatta da ristoratori, esperti di cucina o sala. Un modo efficace di fare promozione attraverso una divulgazione seria e competente che poi i ristoranti sanno mettere nei piatti, e che le persone possono assaggiare e gustare".

Soddisfatto anche il **Presidente Davide Martelli**. "Innanzitutto ringrazio l'Assessore Regionale per il sostegno all'iniziativa, che stiamo pensando di riproporre in una seconda edizione. Questo progetto, per il suo stretto rapporto con importanti chef del territorio, ci ha dato la conferma di come la Patata di Bologna Dop, nella sua unica varietà Primura, sia un prodotto versatile ed eclettico che ben si presta a ricette di alta cucina così come a creazioni più semplici di gastronomia domestica. Il fatto che tanti chef aderenti all'iniziativa abbiano deciso di mantenere nella carta del loro ristorante la ricetta ideata per l'occasione, è un chiaro segnale di come il canale Horeca possa rappresentare una grande opportunità per il nostro Consorzio."