

<b>PROGETTO:</b>	<b>L.R. 3/2025, ART. 19</b> <b>DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 127 DEL 02/02/2026</b> <b>PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI CONTRIBUTO RELATIVA ALL'INIZIATIVA DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA "PATATA DI BOLOGNA DOP", DENOMINATA "LA PATATA DOP DI BOLOGNA: UNIONE DI CULTURE DI TUTTO IL MONDO".</b>
------------------	--

## **PREMESSA**

### **1.1 IL PROGETTO "PATATA DOP FESTIVAL"**

#### **La patata di Bologna DOP, unione di culture di tutto il mondo**

La presente iniziativa nasce con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la Patata di Bologna DOP, eccellenza agroalimentare del territorio emiliano-romagnolo riconosciuta dall'Unione Europea, attraverso una manifestazione capace di coniugare tradizione agricola, cultura, gastronomia e partecipazione. L'evento intende trasformare la Piazza Martoni di Molinella in un grande spazio di incontro dedicato alla scoperta della Patata di Bologna DOP, proponendo un percorso esperienziale che accompagnerà i visitatori alla conoscenza delle caratteristiche distintive del prodotto, della sua storia, del disciplinare di produzione e del forte legame con il territorio che ne costituisce l'area di coltivazione. Il filo conduttore della manifestazione sarà rappresentato dal tema "un tubero che unisce culture di tutto il mondo", evidenziando come la patata, pur essendo uno degli alimenti più diffusi e consumati a livello mondiale, assuma nelle diverse tradizioni gastronomiche caratteristiche, preparazioni e significati differenti. In questo contesto la Patata di Bologna DOP diventa ambasciatrice del territorio emiliano-romagnolo e punto di incontro tra culture, sapori e tradizioni culinarie internazionali. La manifestazione proporrà un ricco programma di attività che comprenderà degustazioni, show cooking, laboratori didattici, incontri divulgativi, esposizioni dei produttori, momenti di approfondimento dedicati al sistema delle produzioni certificate e percorsi gastronomici ispirati alle cucine di diversi Paesi del mondo, tutti accomunati dall'utilizzo della Patata di Bologna DOP quale ingrediente principale. L'iniziativa si configura pertanto come un'importante occasione di promozione del prodotto certificato, di valorizzazione del comparto agricolo locale e di promozione turistica del territorio comunale, contribuendo ad accrescere la conoscenza della qualità, della tracciabilità e delle caratteristiche organolettiche della Patata di Bologna DOP presso cittadini, visitatori e operatori del settore.

### **1.2 IL TERRITORIO**

Il Comune di Molinella occupa una posizione di particolare rilievo all'interno del comprensorio della Patata di Bologna DOP, ricadendo nell'area geografica delimitata dal disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta, che comprende i comuni situati tra i fiumi Reno e Sillaro, storicamente vocati alla coltivazione della patata. Tale territorio è caratterizzato da terreni di origine alluvionale, particolarmente fertili e ricchi di potassio, che rappresentano uno degli elementi distintivi alla base delle caratteristiche qualitative della Patata di Bologna DOP, ottenuta esclusivamente dalla varietà Primura e riconosciuta a livello europeo quale prodotto DOP. Il comparto agricolo locale costituisce uno dei principali elementi dell'economia del territorio comunale e vede la presenza di aziende agricole specializzate nella produzione orticola, di imprese operanti nella lavorazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e di una rete di operatori economici strettamente collegati alla filiera agroalimentare provinciale. La collocazione di Molinella all'interno dell'area di produzione della Patata di Bologna DOP consente inoltre di sviluppare sinergie con i produttori aderenti al sistema della denominazione, con il Consorzio di Tutela della Patata di Bologna DOP, con le organizzazioni professionali agricole, con le cooperative del comparto ortofrutticolo e con gli operatori della ristorazione e della distribuzione alimentare impegnati nella valorizzazione delle produzioni certificate. La scelta di Piazza Martoni, cuore del centro cittadino, risponde alla volontà di realizzare una manifestazione fortemente

integrata con il tessuto urbano e facilmente accessibile ai visitatori. La prossimità dell'Auditorium Comunale consentirà di affiancare alle attività all'aperto momenti di approfondimento tecnico e divulgativo, mentre la configurazione della piazza permetterà l'allestimento di un percorso espositivo articolato tra area istituzionale, stand dei produttori, spazi dedicati alle degustazioni internazionali, show cooking, laboratori didattici e momenti di animazione. La posizione geografica di Molinella, posta nel settore nord-orientale della Città metropolitana di Bologna e facilmente raggiungibile anche dai territori limitrofi delle province di Ferrara e Ravenna, rende inoltre la manifestazione potenzialmente attrattiva per un bacino di utenza sovracomunale, favorendo la partecipazione di cittadini, operatori economici e visitatori interessati alle produzioni agroalimentari di qualità. L'iniziativa si inserisce in un contesto territoriale caratterizzato dalla presenza di importanti stakeholder della filiera agroalimentare bolognese, tra cui il Consorzio di Tutela della Patata di Bologna DOP, le organizzazioni professionali agricole, le cooperative di produzione e commercializzazione, il sistema della ristorazione locale e i mercati agroalimentari della Città metropolitana, realtà che rappresentano interlocutori strategici per la diffusione della cultura delle produzioni certificate e per la promozione della Patata di Bologna DOP quale eccellenza del territorio.

### **1.3 FINALITA' DELL'INIZIATIVA**

La manifestazione intende perseguire i seguenti obiettivi:

- valorizzare la Patata di Bologna DOP quale prodotto agroalimentare di eccellenza del territorio regionale;
- diffondere la conoscenza delle caratteristiche qualitative, nutrizionali e produttive della Patata di Bologna DOP;
- promuovere il consumo consapevole dei prodotti certificati DOP;
- favorire l'incontro tra produttori, operatori della ristorazione, cittadini e visitatori;
- valorizzare il territorio di Molinella quale area di produzione della Patata di Bologna DOP;
- promuovere il turismo enogastronomico attraverso un evento di richiamo regionale;
- evidenziare come un prodotto profondamente radicato nella tradizione agricola locale possa diventare elemento di dialogo tra le culture gastronomiche del mondo.

## **1. DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA**

### **2.1 CONCEPT DELLA MANIFESTAZIONE**

L'iniziativa "Patata DOP Festival – La Patata di Bologna DOP, unione di culture di tutto il mondo" nasce con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la Patata di Bologna DOP attraverso un format innovativo, capace di coniugare tradizione agricola, cultura gastronomica internazionale e valorizzazione del territorio. L'evento si svilupperà come un percorso esperienziale nel quale il visitatore sarà accompagnato alla scoperta della Patata di Bologna DOP non solo quale eccellenza produttiva dell'Emilia-Romagna, ma anche quale ingrediente universale, presente nelle tradizioni culinarie dei principali Paesi del mondo. Il concept della manifestazione si fonda sull'idea che la patata rappresenti uno degli alimenti più diffusi a livello globale e che, pur assumendo preparazioni differenti a seconda delle culture e delle tradizioni locali, possa diventare uno straordinario strumento di dialogo tra popoli, territori e identità gastronomiche. La Patata di Bologna DOP sarà pertanto la protagonista assoluta dell'intero evento: ogni attività, degustazione, dimostrazione culinaria e momento divulgativo sarà progettato per evidenziarne le caratteristiche qualitative, la tracciabilità, il legame con il territorio di produzione e la versatilità gastronomica. L'evento intende inoltre rafforzare il rapporto tra produttori agricoli, ristoratori, cittadini e visitatori, creando un'occasione di incontro capace di promuovere il consumo consapevole dei prodotti certificati DOP e di accrescere la conoscenza del patrimonio

agroalimentare regionale. La manifestazione si svolgerà presso Piazza Martoni, nel centro storico di Molinella, trasformata per l'occasione in un vero e proprio villaggio della Patata di Bologna DOP, articolato in aree tematiche dedicate alla promozione, alla degustazione, alla divulgazione e all'intrattenimento.

## **2.2 LE AREE DELLA MANIFESTAZIONE**

L'organizzazione degli spazi sarà studiata per garantire un percorso di visita fluido, coinvolgente e funzionale, consentendo ai partecipanti di vivere un'esperienza completa sotto il profilo culturale, gastronomico e informativo.

La manifestazione sarà articolata nelle seguenti aree funzionali:

Area istituzionale: Spazio dedicato all'accoglienza dei visitatori e alla promozione della Patata di Bologna DOP, con distribuzione di materiale informativo, brochure, mappe della manifestazione e approfondimenti sulle caratteristiche del prodotto, sul disciplinare di produzione e sul territorio di origine.

Area Produttori: Spazio riservato ai produttori e agli operatori della filiera della Patata di Bologna DOP, destinato alla presentazione delle aziende, delle tecniche produttive e delle peculiarità qualitative del prodotto certificato, favorendo il contatto diretto tra produttori e consumatori.

Area degustazioni internazionali: Cuore della manifestazione, sarà composta da stand gastronomici dedicati alle principali tradizioni culinarie del mondo, nelle quali la Patata di Bologna DOP sarà reinterpretata secondo ricette tipiche di diversi Paesi. Ogni preparazione sarà accompagnata da una breve presentazione illustrante l'origine della ricetta e le caratteristiche che rendono la Patata di Bologna DOP particolarmente idonea alla sua realizzazione.

Area Show Cooking: Spazio destinato alle dimostrazioni culinarie dal vivo, durante le quali chef, cuochi e operatori del settore illustreranno le tecniche di preparazione di ricette tradizionali e innovative a base di Patata di Bologna DOP, coinvolgendo attivamente il pubblico.

Area convegni e divulgazione: Presso l'Auditorium comunale saranno organizzati incontri dedicati alla conoscenza della Patata di Bologna DOP, con approfondimenti riguardanti la storia del prodotto, il disciplinare di produzione, la qualità certificata, la sostenibilità delle produzioni e il ruolo delle indicazioni geografiche nello sviluppo economico dei territori.

Area famiglie e laboratori didattici: Spazio dedicato ai bambini e alle famiglie, con attività educative finalizzate alla scoperta del mondo agricolo, del ciclo produttivo della patata e dell'importanza delle produzioni certificate, attraverso laboratori pratici, giochi e percorsi interattivi.

## **2. ATTIVITÀ DI PROMOZIONE DELLA PATATA DI BOLOGNA DOP**

La manifestazione è stata progettata con l'obiettivo di porre la Patata di Bologna DOP al centro dell'intera esperienza dei visitatori, sviluppando un programma integrato di attività informative, divulgative, esperienziali e gastronomiche finalizzate ad accrescere la conoscenza del prodotto certificato e del territorio di origine. Ogni iniziativa prevista contribuirà a valorizzare le caratteristiche distintive della Patata di Bologna DOP, evidenziandone il legame con l'area di produzione, la qualità certificata, la tracciabilità della filiera e la versatilità di impiego nelle diverse tradizioni culinarie. Le attività promozionali saranno articolate nelle seguenti azioni.

### **3.1 AREA ISTITUZIONALE DEDICATA ALLA PATATA DI BOLOGNA DOP**

All'ingresso della manifestazione sarà allestito uno spazio istituzionale interamente dedicato alla promozione della Patata di Bologna DOP.

L'area costituirà il punto informativo principale dell'evento e metterà a disposizione dei visitatori materiale divulgativo riguardante:

- la storia della Patata di Bologna DOP;
- il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta;
- il disciplinare di produzione;
- le caratteristiche qualitative e nutrizionali;
- il territorio di coltivazione;
- il ruolo delle aziende agricole della filiera;
- le modalità di riconoscimento del prodotto certificato sul mercato.

Il personale presente sarà a disposizione dei visitatori per fornire informazioni e approfondimenti, favorendo una maggiore consapevolezza sul valore delle produzioni agroalimentari certificate.

### **3.2 INCONTRI DIVULGATIVI E APPROFONDIMENTI**

Durante la giornata saranno organizzati momenti di approfondimento rivolti al pubblico, ai quali prenderanno parte rappresentanti delle istituzioni, produttori, tecnici del settore agricolo ed esperti della filiera agroalimentare.

Gli incontri affronteranno temi quali:

- l'origine della Patata di Bologna DOP;
- le peculiarità agronomiche dell'area di produzione;
- il disciplinare di produzione e il sistema dei controlli;
- il valore economico delle produzioni DOP per il territorio;
- la sostenibilità delle coltivazioni;
- il ruolo delle produzioni certificate nella tutela del consumatore.

L'obiettivo è quello di favorire una conoscenza più approfondita del prodotto, andando oltre il semplice momento degustativo.

### **3.3 PERCORSO GASTRONOMICO INTERNAZIONALE**

Elemento centrale della manifestazione sarà il Percorso Gastronomico Internazionale, concepito quale principale strumento di promozione, divulgazione e valorizzazione della Patata di Bologna DOP attraverso un'esperienza gastronomica, culturale e sensoriale capace di coinvolgere attivamente i visitatori. L'iniziativa si svilupperà lungo un itinerario composto da stand tematici dedicati alle principali tradizioni culinarie internazionali, nei quali la Patata di Bologna DOP costituirà l'ingrediente protagonista di tutte le preparazioni proposte. Ogni ricetta sarà realizzata esclusivamente utilizzando prodotto certificato, dimostrando concretamente come un'eccellenza agroalimentare fortemente legata al territorio bolognese possa esprimere elevate qualità gastronomiche anche nelle cucine appartenenti a culture profondamente differenti. Il percorso sarà progettato non soltanto come momento degustativo, ma come una vera e propria esperienza di educazione alimentare e valorizzazione delle produzioni certificate. Presso ciascuno stand i visitatori riceveranno informazioni relative alla ricetta proposta, alla sua origine geografica e culturale, alle modalità tradizionali di preparazione e alle motivazioni che rendono la Patata di Bologna DOP particolarmente idonea a tale utilizzo, evidenziandone le caratteristiche qualitative, la consistenza della polpa, la tenuta alle differenti

tecniche di cottura e la versatilità gastronomica. Lungo l'intero percorso saranno inoltre predisposti pannelli informativi e materiali divulgativi dedicati alla Patata di Bologna DOP, illustrandone il disciplinare di produzione, l'area geografica di coltivazione, il sistema dei controlli, il significato della Denominazione di Origine Protetta e il valore della certificazione quale garanzia di qualità, tracciabilità e origine del prodotto. La degustazione sarà pertanto affiancata da un'attività di divulgazione continua, finalizzata a promuovere una maggiore consapevolezza dei consumatori nei confronti delle produzioni agroalimentari certificate e ad accrescere la conoscenza del legume esistente tra la qualità del prodotto, il territorio di origine e il lavoro svolto dalle aziende agricole della filiera. Il percorso gastronomico sarà ulteriormente valorizzato dall'iniziativa "Passaporto della Patata DOP", attraverso la quale ogni visitatore sarà invitato a percorrere l'intero itinerario internazionale raccogliendo i timbri rilasciati presso ciascuno stand. L'attività consentirà di incentivare la visita completa della manifestazione, favorire la permanenza del pubblico nelle diverse aree tematiche e stimolare la consultazione dei contenuti informativi dedicati alla Patata di Bologna DOP, trasformando ogni degustazione in un momento di promozione e conoscenza del prodotto certificato. L'approccio adottato consentirà di integrare promozione del prodotto, divulgazione tecnico-scientifica, valorizzazione del territorio ed esperienza gastronomica in un'unica iniziativa organica, capace di trasmettere ai visitatori il valore della Patata di Bologna DOP quale eccellenza dell'agricoltura emiliano-romagnola e patrimonio identitario del territorio bolognese, rafforzandone la riconoscibilità e incentivandone il consumo consapevole.

### **3.4 SHOW COOKING**

Nel corso della manifestazione saranno organizzate sessioni di show cooking condotte da chef, cuochi professionisti e operatori della ristorazione, finalizzate alla valorizzazione della Patata di Bologna DOP attraverso dimostrazioni pratiche delle principali tecniche di preparazione e utilizzo del prodotto. Le dimostrazioni costituiranno un momento di divulgazione rivolto al pubblico, durante il quale saranno illustrate le caratteristiche distintive della Patata di Bologna DOP, le modalità di selezione della materia prima, le corrette tecniche di lavorazione e le diverse possibilità di impiego nelle preparazioni gastronomiche tradizionali e contemporanee. Particolare attenzione sarà dedicata all'approfondimento delle caratteristiche qualitative che contraddistinguono la Patata di Bologna DOP, quali la consistenza della polpa, la tenuta alle differenti tecniche di cottura, l'equilibrato contenuto di sostanza secca e la versatilità di utilizzo, evidenziando come tali peculiarità consentano di ottenere elevati standard qualitativi nelle diverse preparazioni culinarie. Ogni show cooking sarà accompagnato da un momento di presentazione tecnico-divulgativa nel quale gli chef illustreranno il legame tra la ricetta proposta, la tradizione gastronomica del Paese di riferimento e le motivazioni che rendono la Patata di Bologna DOP particolarmente idonea alla realizzazione della preparazione presentata, mettendo in evidenza il valore aggiunto derivante dall'utilizzo di una materia prima certificata e tracciabile. Le dimostrazioni avranno inoltre l'obiettivo di promuovere un consumo consapevole dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta, sensibilizzando i visitatori sull'importanza della qualità certificata, della provenienza della materia prima e del ruolo svolto dalle aziende agricole nella tutela delle produzioni tipiche e delle tradizioni agroalimentari del territorio. Al termine di ciascuna dimostrazione saranno previsti momenti di confronto diretto tra chef, produttori e pubblico, favorendo lo scambio di esperienze, la diffusione di informazioni sul prodotto certificato e la promozione della cultura gastronomica legata alla Patata di Bologna DOP, in coerenza con le finalità dell'iniziativa e con gli obiettivi di valorizzazione delle produzioni agroalimentari a qualità regolamentata.

### **3.5 INCONTRO DIRETTO CON I PRODUTTORI**

La manifestazione promuoverà il coinvolgimento diretto delle aziende agricole operanti nella filiera della Patata di Bologna DOP, creando uno spazio di dialogo e confronto tra produttori, cittadini, visitatori, operatori economici e istituzioni. L'area dedicata ai produttori sarà concepita quale luogo di divulgazione e promozione della filiera produttiva, all'interno del quale le aziende partecipanti potranno illustrare le caratteristiche della propria attività, le tecniche agronomiche adottate, il ciclo di coltivazione e raccolta della Patata di Bologna DOP, le fasi di selezione, conservazione e commercializzazione del prodotto, nonché il rispetto del disciplinare

di produzione previsto dalla Denominazione di Origine Protetta. L'incontro diretto con i produttori consentirà ai visitatori di approfondire la conoscenza dell'intero percorso che conduce il prodotto dal campo alla tavola, evidenziando il valore della filiera certificata quale elemento distintivo della qualità della Patata di Bologna DOP e quale garanzia di origine, tracciabilità e conformità ai requisiti previsti dal sistema europeo delle produzioni a qualità regolamentata. Attraverso il confronto diretto con gli operatori del settore, il pubblico potrà comprendere il ruolo svolto dalle aziende agricole nella tutela delle tradizioni produttive locali, nella salvaguardia del patrimonio agricolo del territorio e nella conservazione delle competenze professionali che caratterizzano la coltivazione della Patata di Bologna DOP. La presenza delle imprese agricole rappresenterà inoltre un'importante occasione per promuovere la conoscenza delle realtà produttive del territorio, favorire nuove relazioni tra produttori e consumatori e valorizzare il contributo economico, sociale e ambientale che la filiera della Patata di Bologna DOP apporta allo sviluppo dell'area di produzione. L'attività sarà ulteriormente arricchita da momenti di confronto informale, durante i quali i visitatori potranno porre domande ai produttori, approfondire gli aspetti legati alla qualità del prodotto, alle modalità di coltivazione e alle tecniche di produzione, contribuendo a rafforzare il rapporto di fiducia tra consumatore e filiera e a promuovere una maggiore consapevolezza del valore delle produzioni certificate. L'iniziativa intende pertanto valorizzare non soltanto il prodotto finale, ma l'intero sistema territoriale che ne rende possibile la produzione, riconoscendo il ruolo centrale delle aziende agricole quali custodi del patrimonio rurale, della qualità agroalimentare e dell'identità produttiva del territorio bolognese.

### **3.6 LABORATORI EDUCATIVI**

Particolare attenzione sarà riservata alle attività rivolte ai bambini, alle famiglie e al pubblico scolastico, attraverso un programma di laboratori didattici e percorsi esperienziali finalizzati alla scoperta della Patata di Bologna DOP, del territorio di produzione e dei principi che caratterizzano le produzioni agroalimentari a qualità regolamentata. Le attività saranno progettate con un approccio divulgativo e partecipativo, consentendo ai più giovani di conoscere, in maniera semplice e coinvolgente, il ciclo produttivo della patata, dalle fasi di preparazione del terreno e coltivazione fino alla raccolta, selezione e commercializzazione del prodotto certificato. Attraverso attività pratiche, giochi educativi, materiali illustrativi e percorsi interattivi, i partecipanti potranno approfondire il significato della Denominazione di Origine Protetta, comprendere il valore della tracciabilità, della qualità certificata e del legame esistente tra il prodotto agricolo e il territorio di origine, sviluppando una maggiore consapevolezza dell'importanza delle produzioni locali e del patrimonio agroalimentare regionale. I laboratori saranno inoltre orientati a promuovere i principi di una corretta educazione alimentare, favorendo la conoscenza delle proprietà nutrizionali della patata e l'importanza di una dieta equilibrata basata sull'utilizzo di prodotti di qualità, stagionali e provenienti da filiere certificate. Tra le attività proposte rientreranno laboratori creativi, percorsi sensoriali dedicati al riconoscimento delle caratteristiche del prodotto, giochi a tema agricolo e il percorso esperienziale del "Passaporto della Patata DOP", che consentirà ai partecipanti di scoprire le diverse tradizioni gastronomiche internazionali accomunate dall'utilizzo della Patata di Bologna DOP, trasformando l'apprendimento in un'esperienza coinvolgente e interattiva. L'obiettivo dell'iniziativa è quello di avvicinare le nuove generazioni al mondo dell'agricoltura, promuovere la conoscenza delle produzioni certificate e rafforzare il senso di appartenenza al territorio, contribuendo alla diffusione di una cultura della qualità agroalimentare, della sostenibilità e del consumo consapevole attraverso un'attività educativa coerente con le finalità di valorizzazione della Patata di Bologna DOP.

### **3.7 COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DELLA MANIFESTAZIONE**

La promozione della Patata di Bologna DOP sarà supportata da un articolato piano di comunicazione che accompagnerà l'evento sia nella fase antecedente sia durante il suo svolgimento.

Le attività comprenderanno:

- realizzazione dell'identità grafica ufficiale della manifestazione;

- produzione di locandine, manifesti e materiale informativo;
- campagna di comunicazione sui canali social del Comune e dei partner dell'iniziativa;
- diffusione di comunicati stampa agli organi di informazione locali e regionali;
- aggiornamento del sito istituzionale con una sezione dedicata all'evento;
- realizzazione di contenuti fotografici e video destinati alla promozione della Patata di Bologna DOP anche successivamente allo svolgimento della manifestazione.

Tutti i materiali promozionali riporteranno in maniera evidente il riferimento alla Patata di Bologna DOP, contribuendo a rafforzarne la riconoscibilità presso il pubblico.

### **3.8 "IL PASSAPORTO DELLA PATATA DOP" – PERCORSO ESPERIENZIALE DELLA MANIFESTAZIONE**

Per favorire una partecipazione attiva dei visitatori e rendere maggiormente coinvolgente il percorso di scoperta della Patata di Bologna DOP, sarà realizzata un'iniziativa denominata "Il Passaporto della Patata DOP". All'ingresso della manifestazione ciascun partecipante riceverà gratuitamente un passaporto simbolico contenente la mappa dell'evento e il percorso delle degustazioni internazionali. Ogni stand gastronomico rappresenterà un Paese del mondo e proporrà una ricetta tipica preparata utilizzando esclusivamente Patata di Bologna DOP. Al termine di ogni degustazione, il visitatore riceverà un timbro sul proprio passaporto e potrà consultare una breve scheda informativa dedicata sia alla ricetta tradizionale proposta sia alle caratteristiche qualitative della Patata di Bologna DOP, con particolare riferimento al disciplinare di produzione, alla provenienza territoriale e alle peculiarità organolettiche del prodotto. L'iniziativa consentirà ai partecipanti di intraprendere un vero e proprio viaggio gastronomico attraverso culture differenti, accomunate dall'utilizzo della patata quale ingrediente fondamentale della propria tradizione culinaria, valorizzando al tempo stesso la qualità certificata della produzione bolognese. Al completamento del percorso, i visitatori che avranno raccolto tutti i timbri riceveranno un attestato simbolico di "Ambasciatore della Patata di Bologna DOP", quale riconoscimento della partecipazione all'esperienza e della conoscenza acquisita sul prodotto certificato. L'attività è finalizzata a incentivare la permanenza dei visitatori all'interno della manifestazione, favorire la fruizione di tutte le aree tematiche e rafforzare l'efficacia delle azioni di promozione e divulgazione dedicate alla Patata di Bologna DOP.

## **4. PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE**

### **"PATATA DOP FESTIVAL"**

***La Patata di Bologna DOP: un tubero che unisce culture di tutto il mondo***

**Luogo:** Piazza Martoni e Auditorium Comunale – Molinella (BO)

**Periodo di svolgimento:** *Ottobre 2026*

La manifestazione si svilupperà nell'arco dell'intera giornata attraverso un programma integrato di attività divulgative, degustazioni, laboratori, dimostrazioni culinarie e momenti di intrattenimento, con l'obiettivo di valorizzare la Patata di Bologna DOP e promuoverne la conoscenza presso un pubblico eterogeneo. L'intero programma è stato concepito affinché ogni visitatore possa vivere un'esperienza completa, alternando momenti di approfondimento culturale a esperienze gastronomiche e attività partecipative.

Apertura della manifestazione	Accoglienza dei visitatori presso Piazza Martoni con apertura degli stand istituzionali e delle aree espositive. Distribuzione del materiale informativo sulla Patata di Bologna DOP, della mappa della manifestazione e
-------------------------------	---

	del <b>"Passaporto della Patata DOP"</b> , che accompagnerà i partecipanti lungo il percorso gastronomico internazionale.
Cerimonia inaugurale	Saluti istituzionali del Sindaco del Comune di Molinella. Interventi dei rappresentanti della Regione Emilia-Romagna, del Consorzio di Tutela della Patata di Bologna DOP, delle organizzazioni professionali agricole e delle aziende produttrici. Presentazione ufficiale della manifestazione e delle finalità dell'iniziativa.
Conferenza	<b>"La Patata di Bologna DOP: identità, qualità e territorio"</b> Presso l'Auditorium Comunale sarà organizzato un incontro divulgativo dedicato alla conoscenza della Patata di Bologna DOP. Temi trattati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• storia della coltivazione nel territorio bolognese;</li> <li>• disciplinare di produzione;</li> <li>• caratteristiche qualitative;</li> <li>• sistema delle certificazioni europee DOP;</li> <li>• ruolo della filiera produttiva;</li> <li>• prospettive di sviluppo del comparto.</li> </ul>
Apertura del Percorso Gastronomico Internazionale	Inizio ufficiale delle degustazioni. I visitatori potranno intraprendere un viaggio tra le cucine del mondo attraverso ricette tradizionali preparate utilizzando esclusivamente Patata di Bologna DOP. Ogni stand sarà accompagnato da pannelli illustrativi che racconteranno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il Paese rappresentato;</li> <li>• la storia del piatto;</li> <li>• le caratteristiche della ricetta;</li> <li>• le motivazioni che rendono la Patata di Bologna DOP particolarmente adatta alla preparazione proposta.</li> </ul>
Primo Show Cooking	<b>"La Patata di Bologna DOP nella tradizione emiliana"</b> Preparazione dal vivo di ricette tipiche del territorio. Durante la dimostrazione saranno illustrate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche organolettiche della Patata di Bologna DOP;</li> <li>• corrette tecniche di cottura;</li> <li>• utilizzi gastronomici;</li> <li>• consigli per la valorizzazione del prodotto.</li> </ul>
Degustazioni guidate	Prosecuzione delle degustazioni presso gli stand gastronomici. Personale qualificato accompagnerà i visitatori nella scoperta delle diverse preparazioni, illustrando le peculiarità della Patata di Bologna DOP nelle differenti tradizioni culinarie.

Laboratori per bambini	<p><b>"Dalla terra alla tavola"</b></p> <p>Attività dedicate alle famiglie finalizzate alla scoperta del ciclo produttivo della Patata di Bologna DOP.</p> <p>Saranno organizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• laboratori didattici;</li> <li>• giochi educativi;</li> <li>• attività sensoriali;</li> <li>• percorsi interattivi dedicati all'agricoltura e alla qualità alimentare.</li> </ul>
Secondo Show Cooking	<p>"La Patata di Bologna DOP incontra le cucine del mondo"</p> <p>Chef e operatori della ristorazione presenteranno ricette internazionali reinterpretate utilizzando esclusivamente Patata di Bologna DOP.</p> <p>Ogni preparazione sarà accompagnata da una breve narrazione dedicata alle tradizioni gastronomiche del Paese rappresentato.</p>
Incontro con i produttori	<p>Momento di confronto tra aziende agricole, cittadini e visitatori.</p> <p>Le imprese illustreranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le tecniche di coltivazione;</li> <li>• il rispetto del disciplinare DOP;</li> <li>• le attività di raccolta, selezione e commercializzazione;</li> <li>• il valore della certificazione quale garanzia di qualità e tracciabilità.</li> </ul>
Conclusione del Percorso Gastronomico	<p>Ultime degustazioni.</p> <p>Consegna degli attestati simbolici di <b>"Ambasciatore della Patata di Bologna DOP"</b> ai visitatori che avranno completato il "Passaporto della Patata DOP".</p>
Chiusura della manifestazione	<p>Saluti finali e ringraziamenti ai partecipanti, ai produttori, ai partner istituzionali e agli operatori coinvolti.</p>

### 3. MENÙ DELLE DEGUSTAZIONI INTERNAZIONALI

Uno degli elementi centrali della manifestazione sarà rappresentato dal Percorso Gastronomico Internazionale, concepito per dimostrare come la Patata di Bologna DOP, eccellenza del territorio emiliano-romagnolo, possa essere protagonista di preparazioni appartenenti alle più diverse tradizioni culinarie del mondo. L'iniziativa consentirà ai visitatori di intraprendere un viaggio tra culture gastronomiche differenti, accomunate dall'impiego della patata quale ingrediente fondamentale della propria cucina. Ogni ricetta sarà realizzata esclusivamente utilizzando Patata di Bologna DOP, consentendo di apprezzarne la qualità, la versatilità e le caratteristiche organolettiche attraverso differenti tecniche di preparazione e cottura. Durante le degustazioni saranno illustrate al pubblico le peculiarità della Patata di Bologna DOP, il legame con il territorio di origine, il disciplinare di produzione e le motivazioni che rendono il prodotto particolarmente idoneo alle diverse preparazioni gastronomiche proposte.

<b>Paese</b>	<b>Preparazione proposta</b>	<b>Descrizione della degustazione</b>	<b>Elemento di valorizzazione della Patata di Bologna DOP</b>
<b>Italia</b>	Gnocchi di Patata di Bologna DOP con burro e salvia	Preparazione simbolo della tradizione italiana, che esalta la qualità della materia prima attraverso una lavorazione semplice e genuina.	La consistenza della polpa e l'equilibrato contenuto di sostanza secca consentono di ottenere gnocchi compatti, morbidi e di elevata qualità.
<b>Francia</b>	Gratin Dauphinois	Patate affettate sottilmente, cotte lentamente con panna e formaggio secondo la tradizione francese.	La buona tenuta alla cottura permette di mantenere consistenza e struttura anche nelle preparazioni al forno.
<b>Spagna</b>	Tortilla Española	Tradizionale frittata spagnola a base di patate e uova.	La cottura uniforme valorizza la consistenza della Patata di Bologna DOP, garantendo una texture compatta e omogenea.
<b>Germania</b>	Kartoffelsalat	Insalata di patate tipica della cucina tedesca con condimento tradizionale.	La capacità di mantenere la struttura dopo la bollitura rende il prodotto particolarmente adatto alle preparazioni fredde.
<b>Irlanda</b>	Colcannon	Purè di patate con cavolo e burro, piatto tipico della tradizione irlandese.	La naturale cremosità della Patata di Bologna DOP consente di ottenere una consistenza vellutata senza alterarne il sapore.
<b>Grecia</b>	Patate al forno con limone, origano e olio EVO	Preparazione tradizionale della cucina mediterranea.	La qualità della polpa garantisce una cottura uniforme e una consistenza morbida all'interno e dorata all'esterno.
<b>India</b>	Aloo Gobi	Piatto vegetariano a base di patate, cavolfiore e spezie della tradizione indiana.	Dimostra la versatilità della Patata di Bologna DOP anche nelle preparazioni speziate della cucina internazionale.
<b>Perù</b>	Causa Limeña	Preparazione tipica peruviana a base di patata, avocado e verdure.	Richiama le origini storiche della patata, valorizzando una DOP italiana attraverso una ricetta simbolo del Paese d'origine del tubero.
<b>Canada</b>	Poutine	Patatine fritte con formaggio e salsa tipiche della tradizione canadese.	La resa in frittura consente di ottenere una superficie croccante mantenendo una consistenza morbida all'interno.

Paese	Preparazione proposta	Descrizione della degustazione	Elemento di valorizzazione della Patata di Bologna DOP
Regno Unito	Jacket Potato	Patata cotta al forno e farcita con ingredienti della tradizione britannica.	La pezzatura regolare e la qualità della polpa rendono la Patata di Bologna DOP ideale per la cottura intera.
Polonia	Pierogi con ripieno di patate	Ravioli tradizionali polacchi ripieni di patate e formaggio fresco.	La consistenza della polpa permette di ottenere un ripieno compatto, cremoso e ricco di sapore.

La patata ha origine nelle regioni andine del Sud America, dove viene coltivata da oltre settemila anni. Introdotta in Europa nel XVI secolo, ha progressivamente trovato nelle fertili pianure bolognesi un ambiente ideale di coltivazione, fino a diventare uno dei prodotti simbolo dell'agricoltura locale. La Patata di Bologna DOP rappresenta oggi l'evoluzione di questo lungo percorso storico: un prodotto che, pur affondando le proprie radici nella storia agricola mondiale, ha saputo sviluppare nel territorio bolognese caratteristiche qualitative uniche, riconosciute e tutelate dalla Denominazione di Origine Protetta. La manifestazione intende raccontare proprio questo viaggio, dimostrando come un alimento universale possa diventare ambasciatore di un territorio e, allo stesso tempo, elemento di unione tra le culture gastronomiche del mondo.

#### 4. RISULTATI ATTESI E IMPATTO SUL TERRITORIO

La manifestazione "Patata DOP Festival – La Patata di Bologna DOP, unione di culture di tutto il mondo" è concepita come uno strumento di promozione territoriale capace di generare benefici sotto il profilo economico, culturale, turistico e sociale, contribuendo a rafforzare l'identità del territorio e la conoscenza della Patata di Bologna DOP. L'evento mira a coinvolgere un pubblico eterogeneo composto da cittadini, famiglie, studenti, turisti, operatori della ristorazione, aziende agricole e professionisti del comparto agroalimentare, favorendo la diffusione della cultura delle produzioni certificate e incentivando il consumo consapevole dei prodotti DOP. L'iniziativa consentirà inoltre di creare nuove occasioni di incontro tra produttori e consumatori, valorizzando il ruolo delle aziende agricole locali e promuovendo il sistema produttivo che caratterizza il territorio di Molinella e l'area di produzione della Patata di Bologna DOP. L'organizzazione della manifestazione contribuirà altresì ad aumentare l'attrattività del centro cittadino, favorendo la presenza di visitatori provenienti anche dai comuni limitrofi e generando ricadute positive sulle attività commerciali, ricettive e di somministrazione presenti sul territorio. L'approccio esperienziale adottato, basato sulla combinazione tra informazione, degustazione e partecipazione attiva, consentirà di rafforzare la conoscenza della Patata di Bologna DOP quale prodotto certificato di eccellenza, evidenziandone il valore culturale, gastronomico ed economico.

##### 5.1 RISULTATI ATTESI

Attraverso la realizzazione della manifestazione si prevede di conseguire i seguenti risultati:

- incrementare la conoscenza della Patata di Bologna DOP e delle sue caratteristiche distintive;
- promuovere il territorio di Molinella quale area di produzione della Patata di Bologna DOP;
- valorizzare il ruolo dei produttori agricoli e della filiera locale;
- favorire l'incontro tra cittadini, imprese agricole, operatori della ristorazione e istituzioni;
- incentivare il consumo dei prodotti agroalimentari certificati DOP;

- promuovere le tradizioni gastronomiche locali in un contesto di confronto con le cucine internazionali;
- rafforzare l'immagine del Comune di Molinella quale territorio di riferimento per la produzione della Patata di Bologna DOP;
- favorire la partecipazione delle famiglie e delle giovani generazioni attraverso attività educative e laboratoriali.

## 5.2 INDICATORI DI MONITORAGGIO

Al fine di valutare l'efficacia della manifestazione saranno monitorati i principali indicatori quantitativi e qualitativi dell'iniziativa.

Indicatore	Modalità di rilevazione
Numero complessivo di visitatori	Conteggio accessi alla manifestazione
Numero di passaporti distribuiti	Registrazione presso il punto informativo
Numero di "Passaporti della Patata DOP" completati	Raccolta degli attestati rilasciati
Numero di degustazioni effettuate	Rilevazione presso gli stand gastronomici
Numero di aziende agricole coinvolte	Elenco espositori e produttori partecipanti
Numero di operatori della ristorazione partecipanti	Elenco degli stand gastronomici
Partecipazione agli incontri divulgativi	Registrazione presenze presso l'Auditorium
Partecipazione ai laboratori didattici	Registro attività
Materiale informativo distribuito	Conteggio brochure e opuscoli consegnati
Copertura mediatica dell'evento	Rassegna stampa e monitoraggio dei canali digitali
Interazioni sui social media	Analisi dei dati relativi ai contenuti pubblicati

## 5.3 CONTINUITÀ DELL'INIZIATIVA

L'Amministrazione comunale intende sviluppare la manifestazione come un appuntamento ricorrente dedicato alla valorizzazione della Patata di Bologna DOP, con l'obiettivo di consolidarne il ruolo quale evento di riferimento per la promozione delle produzioni agroalimentari certificate del territorio. L'esperienza maturata nell'edizione oggetto del presente progetto costituirà la base per il progressivo ampliamento dell'iniziativa, favorendo il coinvolgimento di un numero crescente di produttori, associazioni, operatori economici e istituzioni, nonché l'attivazione di collaborazioni con realtà nazionali e internazionali impegnate nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità.

## 5. PIANO DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DELL'INIZIATIVA

La comunicazione rappresenta uno degli strumenti fondamentali per garantire il raggiungimento degli obiettivi della manifestazione e assicurare un'ampia diffusione delle informazioni relative alla Patata di Bologna DOP, alle attività previste e alle finalità dell'iniziativa. Il piano di comunicazione è stato predisposto

con l'obiettivo di promuovere efficacemente la manifestazione sul territorio comunale e nei comuni limitrofi, favorendo la partecipazione di cittadini, famiglie, operatori economici e visitatori. Le attività promozionali saranno sviluppate sia nella fase antecedente l'evento sia durante il suo svolgimento, garantendo un'adeguata visibilità all'iniziativa e al prodotto DOP protagonista della manifestazione.

### **6.1 CAMPAGNA DI AFFISSIONE**

Sarà realizzata una campagna di comunicazione mediante la progettazione grafica, stampa e affissione di manifesti promozionali riportanti il programma della manifestazione, il logo dell'iniziativa e il riferimento alla Patata di Bologna DOP quale protagonista dell'evento. Le affissioni saranno collocate nel territorio comunale e nei principali centri limitrofi, con l'obiettivo di intercettare un ampio bacino di potenziali visitatori e favorire la partecipazione all'iniziativa.

### **6.2 CAMPAGNA RADIOFONICA**

L'iniziativa sarà promossa attraverso una campagna radiofonica realizzata mediante la diffusione di spot informativi sulle principali emittenti locali. Gli spot illustreranno le finalità della manifestazione, il programma della giornata e il valore della Patata di Bologna DOP, promuovendo la partecipazione del pubblico e valorizzando il ruolo del territorio di Molinella quale area di produzione del prodotto certificato.

### **6.3 MATERIALE INFORMATIVO**

Nel corso della manifestazione saranno distribuiti materiali informativi dedicati alla Patata di Bologna DOP, contenenti informazioni riguardanti:

- la storia del prodotto;
- il disciplinare di produzione;
- il territorio di origine;
- le caratteristiche qualitative e nutrizionali;
- il programma della manifestazione;
- il percorso delle degustazioni internazionali.

Il materiale sarà messo a disposizione dei visitatori presso il punto informativo allestito all'ingresso della manifestazione.

### **6.4 COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE**

Il Comune di Molinella provvederà inoltre a promuovere l'iniziativa attraverso i propri canali istituzionali, diffondendo le informazioni relative alla manifestazione e al programma delle attività. La comunicazione sarà orientata a valorizzare la Patata di Bologna DOP quale eccellenza agroalimentare del territorio e a promuovere l'evento come occasione di incontro tra tradizione, cultura gastronomica e valorizzazione delle produzioni certificate.

### **6.5 RISULTATI ATTESI DELLA COMUNICAZIONE**

Attraverso il piano di comunicazione si intende:

- aumentare la conoscenza della Patata di Bologna DOP presso cittadini e visitatori;
- promuovere la partecipazione alla manifestazione;
- valorizzare il territorio di Molinella quale area di produzione della Patata di Bologna DOP;

- favorire la diffusione della cultura delle produzioni agroalimentari certificate;
- rafforzare l'identità territoriale attraverso un'iniziativa dedicata a una delle principali eccellenze agricole locali.

#### **6.6 COINVOLGIMENTO DELLA FILIERA**

La manifestazione sarà realizzata favorendo il coinvolgimento dei produttori della Patata di Bologna DOP e del relativo Consorzio di Tutela, al fine di garantire la correttezza delle informazioni divulgate, promuovere la conoscenza del disciplinare di produzione e valorizzare il rapporto diretto tra produttori e consumatori. La partecipazione della filiera contribuirà a rafforzare il carattere istituzionale e promozionale dell'iniziativa, assicurando la piena coerenza con le finalità dell'Avviso regionale.