

COMUNICATO STAMPA

Sold out a PATATA in BO: la serata di gala registra il tutto esaurito

Bologna, 2 ottobre 2012 – E' iniziata con grande fervore la settimana di **PATATA in BO**, presentata attraverso una prestigiosa serata di gala nell'esclusiva cornice di Palazzo Grassi, sede del Circolo ufficiali dell'esercito italiano. A fare gli onori di casa il generale **Antonio De Vita** il quale, di fronte ad una platea gremita e affiancato dai rappresentanti del comparto pataticolo nazionale, ha speso parole di soddisfazione nel constatare la validità dell'iniziativa. A seguire, l'intervento delle associazioni agricole regionali e bolognesi, ampiamente rappresentate dall'intervento dell'assessore all'agricoltura **Gabriella Montera**, cui sono seguite le premiazioni promosse da **CARISBO** alla protezione Civile, al generale **Di Nucci**, e ai panificatori bolognesi accomunati dal prezioso contributo fornito alle zone colpite dai recenti eventi sismici. terminate le presentazioni di rito, gli invitati sono stati guidati in un percorso enogastronomico di qualità che partiva da un trionfo di salumi e prodotti caseari curati dal team di **Vecchia Malga**, per arrivare sino all'autentica piadina romagnola di **Gabriele Manzini** e ai tortelli "non convenzionali" (*al cotechino, al mojito, al branzino, alla mortadella e naturalmente alla patata*) prodotti sul posto del maestro **Corrado Zamboni**. Importante il contributo dei panificatori e pasticceri **CONFCOMMERCIO ASCOM** i quali, riscoprendo l'antica ricetta del pane alla patata hanno presentato pane, focacce, sfogliatine e pizze tutte a base di patata, con la sorpresa del croissant, anch'esso alla patata, veramente delicato e molto soffice. In questo tripudio di eccellenze non poteva mancare la Mortadella di Bologna, presentata dal **Salumificio Villani**, che ha voluto testimoniare la validità di antiche e nuove ricette le quali vedono la mortadella e la patata protagoniste di numerosi piatti d'alta gastronomia (*Bottura docet*). Dopo questo food contest iniziale, gli invitati hanno soddisfatto le gioie del palato recandosi nel salone d'onore e nella sala degli stucchi. Ad accoglierli 20 ristoratori, i quali, con un piatto tipico o innovativo, hanno interpretato le mille qualità della "**Patata di Bologna DOP**". Molto elevato anche il tenore dei vini presentati dalle cantine **Tizzano** e **Gaggioli**, partner dell'iniziativa sin dalla prima edizione, cui si è aggiunta quest'anno la cantina **Bonfiglio**. E in tema di novità, apprezzatissimo "*l'oro del Reno*" ovvero la storica birra **Ronzani** di Bologna. La serata, che ha visto la presenza di oltre 400 invitati di pregio, è stata allietata dalla simpatia senza fronzoli di **Chicco d'Oliva**, che dal palcoscenico di **Colorado Cafè** si è calato nella dimensione bolognese regalando pillole di enogastronomica comicità.

