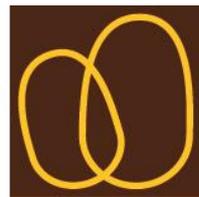




**PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**



**CONSORZIO
DI TUTELA
PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**

La Patata di Bologna DOP in cucina viene preferita al forno, lessa e frita Lanciata la nuova immagine del prodotto

Bologna (18 Ottobre 2023) – **La Patata di Bologna DOP in cucina?** Vince la sua **versatilità**. Viene infatti **cucinata al forno, lessa, frita** e in versione **purè**, senza dimenticare il suo utilizzo per la preparazione di **gnocchi**. A dichiararlo è un **campione di 240 responsabili acquisto** del nucleo familiare e consumatori di Patata di Bologna DOP in una **indagine** sul vissuto e la percezione del prodotto promossa dal Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP e realizzata da SGMARKETING.

L'occasione è il lancio della **nuova immagine della Patata di Bologna DOP**, nell'eccellenza della varietà **Primura**, in un percorso conoscitivo condiviso insieme a un selezionato gruppo di responsabili di acquisto. In sostanza il Consorzio ha voluto testare la coerenza del visual e dei messaggi della nuova comunicazione direttamente con i propri acquirenti, prima e dopo l'utilizzo domestico del prodotto. I consumatori infatti prima sono stati intervistati in relazione alle loro abitudini di acquisto e consumo, dopodiché è stata consegnata loro una confezione di Patata di Bologna DOP con libertà di preparazione.

Decisamente interessanti le risposte del panel. La **versatilità di utilizzo** è stata confermata dalle modalità di preparazione utilizzate: i 240 consumatori hanno cucinato la Patata di Bologna DOP al forno, lessa, frita, come ingrediente del purè e nella preparazione di gnocchi (ricetta da sempre molto adatta per la varietà Primura). A seguito dell'assaggio, il 95% degli intervistati ha riconosciuto al prodotto una *Consistenza perfetta* e un *Sapore particolarmente delicato*, confermando due attributi tipici della Primura DOP.

Centrale, sempre secondo gli intervistati, è il ruolo di **garanzia assicurato dal Consorzio**: la certificazione DOP e il progetto di tracciabilità "*Coltivatori di valori*", che consente al consumatore, attraverso la scansione di un QR code posizionato ora sul fronte della confezione, di scoprire l'ubicazione e la storia dell'azienda agricola che ha coltivato le patate di quel sacchetto, sono pilastri fondamentali di questo percorso.

In merito alla nuova **identità grafica**, il Consorzio ha scelto di utilizzare colori più caldi, legati alla tradizione e un trattamento fotografico di qualità volto a supportare il posizionamento di prodotto. Le risposte del panel hanno evidenziato una forte coerenza del nuovo visual con il vissuto legato al consumo di Patata di Bologna DOP. In particolare, la nuova immagine veicola agli intervistati attributi di naturalità, qualità e tradizione, caratteristiche fondamentali nel percorso di eccellenza che il Consorzio porta avanti attraverso la certificazione DOP.

Il prodotto, nella nuova veste grafica, è **disponibile dal mese di ottobre** nei supermercati di tutta Italia. Anche nelle collaborazioni con le Private Label dei distributori verranno riportati i messaggi fondamentali riconosciuti dal consumatore: "*Consistenza perfetta*" e "*Sapore delicato*" della varietà unica Primura, il progetto "*Coltivatori di Valori*" e la garanzia del Consorzio di Tutela e della certificazione DOP.