

Dispensa Emilia a Bologna, apre un terzo ristorante in zona Fiera

scritto da Enzo Radunanza | 16/07/2020



Il nuovo locale inaugurato in via Stalingrado sarà aperto dalla colazione alla cena. In un'atmosfera briosa e spazi ampi, il format 100% emiliano guarda al futuro

Tigelle, gnocco fritto e primi piatti, insalate e dessert, Lambrusco e Pignoletto: è questa la proposta mirata e schietta del nuovo locale inaugurato da **Dispensa Emilia a Bologna**, in via Stalingrado 61 accanto alla sede di CotaBO.

Il gruppo, che sedici anni fa ha inventato il **fast food che parla emiliano**, aveva dovuto sospendere le nuove aperture previste ad inizio anno a causa dell'emergenza sanitaria e pertanto il nuovo progetto assume un'importanza ancora maggiore: aiuta a infondere fiducia ed entusiasmo al mercato e ai tanti dipendenti che sono la linfa vitale di ogni attività.

Dispensa Emilia a Bologna: il locale di via Stalingrado

Dopo il chiosco "storico" a Casalecchio di Reno (presso lo Shopeville Gran Reno) e quelli nel centro Commerciale Meraville e in Stazione centrale, il terzo ristorante bolognese di **Dispensa Emilia** si presenta ancora più attraente e rivoluzionario.

Spazi ampi e accoglienti, colori accesi e tanta luce naturale, personale giovane formato internamente, apertura dalla colazione alla cena, ampliamento del menù e dei servizi, come il take away **App&Go** che agevola la sicurezza sanitaria consentendo di ordinare i pasti e ritirarli attraverso la propria autovettura.

Siamo a pochi chilometri dal cuore di Bologna, in zona Fiera, un quartiere ad alta viabilità e con disponibilità di parcheggio; è anche un'area competitiva per la vicinanza di altre realtà importanti tra cui **Mc Donald's** (praticamente a fianco del nuovo Dispensa Emilia), **Scrambler Ducati**, **Roadhouse** e **Doppio Malto** oltre a vari ristoranti. Forse troppi, si potrebbe pensare, ma negli ultimi anni l'esplosione del food nel capoluogo felsineo ha beneficiato di una domanda che non sembra mai appagata, al di là della crisi degli ultimi mesi.

Un'espansione guidata da una mission efficace

D'altra parte, la sfida con i concorrenti non sembra spaventare il gruppo fondato da **Alfiero Fucelli nel 2004** e assorbito da Investindustrial nel luglio 2018 per lanciare un piano di espansione italiana e europea.

L'idea originaria del "patron", che oggi ha la carica di Presidente e Amministratore delegato, è stata quella di **rendere la tigella protagonista assoluta dell'esperienza gastronomica**, non relegandola al ruolo di semplice antipasto di un pranzo o una cena. Aver deciso di portare, poi, l'"**emilianità**" nei luoghi dove si riuniscono le persone, si è rivelata un'intuizione di straordinario successo.

L'attrattività del format è effettivamente potente, come dimostra l'espansione graduale ma costante: dopo sedici anni dal primo chiosco, oggi **Dispensa Emilia vanta una quindicina di locali in gestione diretta** ([qui le città e gli indirizzi](#)) dislocati in **Emilia Romagna** (Bologna, Modena e Reggio Emilia), **Lombardia** (sei punti vendita tra Milano, Bergamo e Brescia), **Toscana** (Campi Bisenzio in provincia di Firenze) e **Veneto** (Verona). Inoltre, sono in progetto ulteriori aperture e anche un'espansione sul mercato europeo.

In ogni ristorante, le parole chiave sono **identità e territorialità**, in altre parole **valorizzazione dei sapori della tradizione emiliana** attraverso una proposta enogastronomica di qualità (la ricetta delle tigelle è esclusiva e viene fatta con farine macinate a pietra e cereali), veloce nei tempi ma curata nella preparazione e una filosofia ispirata al principio "**poco ma buono**", come spiegano orgogliosamente i responsabili.

Cibo e vino che raccontano un territorio

"**Emilianità**" è il concetto che si respira anche nel **nuovo ristorante bolognese di Dispensa Emilia**, una sorta di **trattoria moderna e tecnologica, con colori caldi** e tanto legno. Il verde che si intravede dalle finestre è la cornice di diverse sale con ampi tavoli e poltroncine rosse per stare in compagnia.

Le tigelle di Dispensa Emilia e i prezzi

Il menù si basa su un'ampia scelta di **tigelle farcite con salumi e formaggi emiliani**, con prezzi inferiori ai 2 €:

- le **“Tradizionali”** hanno il battuto di lardo e formaggio grana, oppure la Mortadella Bologna IGP, il salame o la pancetta;
- le **“Sfiziose”** strizzano l'occhio ai capoluoghi emiliani come la **“Bolognese”** (con [ragù di carne](#)), la **“Parmense”** (con Prosciutto di Parma DOP, pomodoro e rucola), la **“Modenese”** (con pancetta, grana e aceto balsamico) e la **“Reggiana”** (con radicchio, pancetta e grana);
- il gruppo delle **“Golose”** concede qualche “ospitata” alle tipicità di altre regioni, sposando nord e sud (che bella cosa!) come la **“Ndiavolata”** (nduja calabrese piccante e stracchino) la **“Saporita”** (crema di gorgonzola e radicchio) la **“Tartufina”** (con pesto tartufato prosciutto di parma Dop e rucola).

Cinque le **proposte per i vegetariani**, con tigelle prive di carne; la presenza dei formaggi le rende inadeguate ai vegani ma è possibile fare richieste specifiche in tal senso in quanto vengono cotte e farcite nel singolo ristorante esprimendo, in questo modo, la loro freschezza e fragranza.

Orientandosi verso i “cestini” proposti dalla casa (con prezzi dai 7,90 a 8,90 €) si possono provare 5 differenti preparazioni ma si è liberi di “personalizzare” il proprio cestino.

Gnocco fritto, primi piatti e carta dei vini

Non mancano anche **“il gnocco” fritto** (non è un errore, in Emilia l'articolo è proprio questo), altra tipicità emiliana che viene accompagnato con un tagliere di salumi, e i **primi piatti ovviamente regionali**: tagliatelle, gramigna, lasagne, tortellini in crema di parmigiano e tortelloni. Le insalate e una piccola selezione di dessert completano la scelta.

Esigua ma squisitamente territoriale la carta dei vini con due iconici vini emiliani: il **Pignoletto** e il **Lambrusco** (bottiglia 9,00 € e calice 2,80 €).

App&Go: come funziona il drive all'emiliana

Un po' per assecondare le nuove disposizioni anti-Covid ma anche per esprimere lo spirito giovane e tecnologico, **Dispensa Emilia di via Stalingrado** ha lanciato il sistema **App&Go**.

Scaricando la [app Dispensa Emilia](#), il cliente può effettuare e pagare l'ordine on line prima di arrivare al locale e godersi il pasto al tavolo oppure ritirarlo senza alcun contatto senza contatto, direttamente da auto o a piedi.

Insomma l'esperienza con il fast food italiano, ed emiliano in particolare, a noi ha divertito e convinto. Con una spesa accessibile e un buon servizio, si ottengono portate soddisfacenti e con ingredienti di buona qualità che non è poco nel “mare” delle proposte del mercato.

Dispensa Emilia a Bologna

Via Stalingrado, 61

Tel. 051 019 5426

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)