

[Scrambler Ducati Food Factory, apre a Bologna il ristorante a tutto gas](#)

scritto da Enzo Radunanza | 13/01/2017



Il Ristorante Ducati a Bologna ha tutta la personalità della casa motociclistica di Borgo Panigale grazie a un locale giovane e di tendenza dove trascorrere momenti piacevoli e informali. Lo “Scrambler Ducati Food Factory” è in via Stalingrado 27/6.

Il 19 dicembre scorso, a Bologna ha aperto [Scrambler Ducati Food Factory](#), un nuovo locale nato dalla collaborazione tra la **Ducati** di Borgo Panigale e la società **Sviluppi Urbani** specializzata, da trent'anni, nello sviluppo retail.

Posto all'interno di un vecchio capannone industriale degli anni '50, in **via Stalingrado 27/6**, lo **Scrambler Ducati Food Factory** ambisce ad attirare una clientela molto ampia, dai giovani che amano lo stile dei grandi loft newyorkesi ai biker attirati dalle officine contemporanee, dai business man che concludono affari a tavola ai gourmet che non vogliono rinunciare alla qualità anche in pasti veloci.

Il ristorante è stato presentato **ufficialmente alla stampa come un nuovo “concept ristorativo”**

che, oltre a 130 coperti, offre una commistione tra food emiliano-romagnolo, intrattenimento, socializzazione, cultura, arte, musica e “customizzazione”.

Ma quanto c'è di veramente innovativo e originale in questo locale, sicuramente molto bello e con tutti i numeri per attirare gente? E soprattutto, cosa introduce di originale nella ristorazione bolognese che finora mancava?

Se tralasciamo che si tratta della prima avventura “gastronomica” che porta il **marchio Ducati**, e che esprime lo spirito aziendale della “**Land of Joy**”, obiettivamente non abbiamo individuato niente di particolarmente innovativo, soprattutto perché negli ultimi tempi la ristorazione felsinea ha dato prova di grande dinamicità e creatività, con posti di ritrovo molto validi sia dal punto di vista delle location, briose e accoglienti, che della qualità dell'offerta culinaria. Tuttavia lo **Scrambler Ducati Food Factory** merita di essere visitato e per diversi motivi. Vediamo quali sono

Il Ristorante Ducati Bologna: una location suggestiva e “aggregante”

Il capannone che ospita il **Ristorante Ducati Bologna** è molto spazioso; gli oltre 500 metri quadri, sono stati allestiti con gusto e ricercatezza, seguendo uno stile *industrial* che interpreta l'anima originale dell'immobile, nato come canapificio nei primi del '900. Ci troviamo in **via Stalingrado, nel quartiere “Bolognina”**, molto trafficato e commercialmente sviluppato che, negli ultimi anni, è oggetto di un processo di rivalutazione.

Strizzando l'occhio ad un pubblico “sportivo”, sono evidenti - e ben dosati - i riferimenti al mondo motociclistico, con pavimenti e pareti in cemento, pilastri di acciaio giallo. Lo stesso colore si ripete sulla linea “Scrambler” che, dall'ingresso, percorre il pavimento di tutto il ristorante, accompagnando gli ospiti al proprio tavolo. Gli scaffali sono stati realizzati in acciaio “arrugginito” come i tavoli, ricoperti da massicci ripiani in legno.

Sulle alte pareti, campeggiano murales creati con lo spray e disegni dell'artista modenese **Mauro Roselli**. Una parete è occupata da una serie di serbatoi colorati mentre alcune motociclette Ducati sono state parcheggiate proprio all'interno del ristorante. Sfruttando l'altezza, è stato ricavato uno spazio soppalcato e più intimo che può ospitare fino a 30 posti per piccole feste, meeting o cene aziendali. Un angolo è riservato alla vendita di oggetti, abbigliamento da biker, modellini e gadget Ducati.

All'ingresso si viene accolti da un **grande bancone bar**, dove fermarsi a bere una birra e mangiare qualche stuzzichino, e dalla **cucina a vista con forno a legna**. Una scelta azzeccata per **condividere la preparazione del cibo** e creare un rapporto di fiducia con il cliente che, se vuole, può verificare la cura e l'attenzione riposta dagli chef e dai pizzaioli.

Il Menù del Scrambler Ducati Food Factory

Passato e presente si mescolano anche nel menù, in quanto vengono proposti piatti e ingredienti della tradizione emiliano-romagnola accanto a ricette più moderne, almeno nelle intenzioni. L'offerta, infatti, ricalca la tipicità della cucina regionale e comprende salumi, pasta fresca artigianale nei formati più famosi, **pizze rotonde e alla pala** preparate con lievito madre, farine biologiche, piadine romagnole con ripieni classici o più creativi, insalate miste.

Abbiamo provato esclusivamente le pizze. Anche qui, a dispetto delle dichiarazioni ufficiali, non riteniamo che si possa parlare di innovazione e originalità ma **la qualità è buona**, sia nell'impasto

che negli ingredienti.

La parola d'ordine è "*customizzazione*" perché il ristorante è considerato la naturale evoluzione della **Scrambler Ducati**, una moto sinonimo di evasione e creatività. La moto, infatti, si può personalizzare nei colori e negli accessori e lo stesso principio si applica alle pizze rotonde dello **Scrambler Ducati Food Factory** a cui si possono l'aggiunta fino a 5 ingredienti extra, per assaporare e condividere diversi sapori con gli altri commensali.

L'offerta di birre prevede birre italiane anche artigianali. Per quelle alla spina si è scelto come partner **Birra Moretti**. Per i vini, tra gli altri, vengono proposti l'eccellente **Lambrusco IGT "Ottocentenero"** della cantina **Albinea Canali** di Reggio Emilia e vini della **Contadi Castaldi** di Brescia, in Franciacorta.

Scrambler Ducati Food Factory
via Stalingrado 27/6 - Bologna
www.scramblerducatifoodfactory.it

