



Bologna: La Prosciutteria raddoppia e presenta le novità

Il ristorante di via Oberdan si amplia con un nuovo locale attiguo e punta sul panino con la porchetta, un must dello street food toscano



Lo staff de La Prosciutteria di via Oberdan. Da sx, Dario Leoncini, Cinthia Ramos, Silvia Dragoni, Artur Ta
Vincenzo Genova ed Antonio Desè (Foto © Tiziano Argazzi)..

La Prosciutteria Bologna è un ristorante in via Oberdan, piccolo, allegro e piacevolmente caotico che si trova a pochi passi da via Rizzoli, dalla zona universitaria e dalle due Torri. Un altro punto vendita si trova nella pittoresca via del Pratello.

La Prosciutteria Bologna: ristorante in via Oberdan

Un locale come **La Prosciutteria** – paragonabile alla vecchia “Fiaschetteria Osteria”, un tempo fulcro della vita di un paese o di un quartiere – a Bologna ci “sta a pennello”. Qui si possono degustare le **specialità toscane** unitamente a quelle della **salumeria emiliano-romagnola**.

Ci sono anche alcuni primi piatti, solo freschi, preparati giornalmente da uno dei fornitori del locale. I vini sono quelli tipici toscani con escursioni mirate per “arruolare” anche etichette di altri territori. Non vengono serviti vini alla spina, ma solo in bottiglia con servizio al calice.



Dario Leoncini con il tagliere gourmet (Foto © Ufficio stampa).

«Per noi – dice il titolare **Dario Leoncini** – aprire un locale a Bologna è stato un po' come un punto d'arrivo. Questa, al pari di tutti gli altri locali che abbiamo aperto nel Nord Italia (14 in tutto), è una bottega piccola, affollata, piacevolmente caotica ma è bella e deve rimanere così. Infatti non siamo un semplice ristorante ma un "luogo" dove si mangia, si beve e si sta in compagnia in un ambiente giovane allegro e spensierato. Il turista che arriva dall'estero ha già ben presente che l'Italia è una terra dove si mangiano cose semplici e buone, si sta insieme, si spende il giusto e si trascorrono due ore in allegria».

Un giardino delle delizie con i salumi appesi al soffitto

La Prosciutteria si trova su via Oberdan, all'incrocio con via San Simone. Si notano immediatamente le tre grandi vetrine angolari, gli alti soffitti in legno e l'arredamento composto da pezzi vintage, tutti originali che il proprietario ha scoperto in giro per l'Italia, da appassionati e nei mercatini di antiquariato che mensilmente popolano le piazze di moltissime località del Belpaese.

Il locale è composto da due piani: al livello stradale un grande bancone accoglie i clienti e si prolunga fino alla finestra esterna per essere anche punto di asporto per chi desidera una schiacciata ripiena dalla strada senza entrare. Nel seminterrato si trova l'altro spazio molto accattivante che, per forma e dimensioni, è particolarmente adatto per eventi, cene di lavoro, feste

di compleanno e di laurea.



L'interno del nuovo locale bolognese con i salumi appesi al soffitto (Foto © Tiziano Argazzi).

Il tagliere è il piatto forte

Il piatto forte del locale è il **tagliere** (costo 10 euro) ricolmo di tante cose buone. Contiene quattro tipi di salumi, tre di formaggi e altrettanti di crostini a cui si aggiungono **mostarde**, frutta e verdure alla griglia. C'è anche la **versione gourmet** che costa 15 euro. È simile al tagliere normale con l'aggiunta, in base alla stagione, di prodotti speciali quali la porchetta, formaggi super top come quello affinato nella vinaccia di passito o nel balsamico oppure stagionati di alpeggio e anche crostini caldi di fegatini, salumi di cacciagione, di asino, di cavallo e lardo di Colonnata.



Il prosciutto crudo è sempre presente nel menù de La Prosciutteria (Foto © Tiziano Argazzi).

«Tutti i taglieri – prosegue il titolare – contengono sempre i nostri “cavalli di battaglia”: il crudo casalingo bello saporito, la sbriciolona e il cacio nostrano. Il resto dipende dalla fantasia di chi lo compone e, volendo, c'è anche una mini versione di tagliere da cinque euro per accompagnare il vino».

Nel locale non si paga coperto, acqua ed internet

«Mi fa piacere sottolineare – sono sempre parole di Leoncini – che da noi non si paga il coperto e neppure acqua (che sgorga microfiltrata dalla fontanella che si trova appena dentro al locale) ed internet, due dei beni primari del terzo millennio».

Con tale scelta non ci sono sorprese per il prezzo finale. Infatti per tagliere, normale e gourmet, ed un buon bicchiere di vino si spendono dai 13 ai 18 euro tutto compreso.

La nuova Prosciutteria Bologna è la terza in città

La Prosciutteria, dopo cinque anni di attività a Bologna, ha deciso di raddoppiare il locale di via Oberdan che in tal modo passa da **80 a 120 posti** a sedere con una serie di novità che rinsaldano il legame gastronomico tra i due versanti dell'Appennino.

Questa per il Gruppo toscano è la **quattordicesima apertura nell'arco di un decennio** e la terza a Bologna (due in via Oberdan ed una in via del Pratello).



Particolare del bancone di via Oberdan (Tiziano Argazzi).

Ha iniziato l'attività nel 2012 a Firenze, in via de' Neri, come punto vendita per il vino e l'olio prodotti nell'azienda agricola che la famiglia Leoncini possiede a Montespertoli, un comune in provincia di Firenze che si estende tra Val di Pesa, Valdelsa e Val di Virginio. Da allora il brand ha inaugurato locali in altre città italiane (Milano, Perugia, Siena, Verona, Brescia, Massa) dando **lavoro ad oltre 100 persone**.

La Prosciutteria raddoppia e punta sulla porchetta

Se nelle strategie dell'azienda di Montespertoli resta invariato il focus sui taglieri (basti pensare che nell'anno passato, nonostante le restrizioni del Covid, ne sono stati serviti ben 40mila, più 35mila schiacciate e 60mila bicchieri di vino), l'attenzione si sposta adesso su uno dei **must dello street food toscano, il panino con la porchetta**.



Il panino con la porchetta è una delle ultime proposte de La Prosciutteria (Foto © Ufficio stampa).

Nei rinnovati e ampliati spazi di via Oberdan, c'è una grande vetrina sul fronte stradale dove ammirare le porchette sempre fresche e da cui ordinare il tradizionale panino servito in diverse versioni: da quella con salsa al gorgonzola tartufato, lattuga e mandorle tostate, alla variante col paté di pomodori secchi e salsa piccante fino a quella con burrata e crema di pistacchio. Per i più golosi non mancano le versioni con **crema di ricotta, patate al forno e mosto cotto** o con **friarielli e fagioli all'uccelletta**.

Nel locale di via Oberdan debutta lo spritz

Inoltre per l'aperitivo è prevista un'altra novità: infatti nel locale di via Oberdan debutta lo spritz, tra i drink di maggior successo nelle fasce più giovani.

«Siamo molto felici della terza apertura a Bologna – conclude il patron Leoncini – perché aprire un locale di salumi in questa città è come fare un master per un laureato, un dottorato per un ricercatore: qui si gioca la Champions League dei salumi. Dopo il secondo locale al Pratello volevamo ricambiare il centro per il grande entusiasmo con cui la città ci ha accolti sin dal primo giorno. Siamo sicuri che portare sul panino con la porchetta la stessa alta qualità delle materie prime che abbiamo sui taglieri di salumi è una scelta naturale, conquisterà il palato ed il cuore dei bolognesi».

La Prosciutteria Bologna

Via Oberdan 19/a – 19/c – Bologna
Apertura: tutti i giorni dalle 11,45 alle 23
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

29/04/2022

Autore

tiziano-argazzi