



## Dispensa Emilia, a Bologna un nuovo ristorante del brand emiliano

### Descrizione

Identità e territorio, solide basi su cui costruire una filosofia aziendale che da 16 anni consente a **Dispensa Emilia** di preservare i sapori della [tradizione culinaria emiliana](#) proponendo in chiave moderna e innovativa piatti la cui bontà ha da tempo varcato i confini regionali. Il brand di ristorazione emiliana aggiunge un ulteriore tassello alla sua realtà gastronomica investendo in una nuova apertura a **Bologna**, in **via Stalingrado**: un accogliente e ampio locale (*il terzo in città*) nel quale sarà possibile, da colazione a cena, gustare i prodotti che hanno reso Dispensa un riferimento per gli amanti della buona cucina.

### Il valore umano

*“Dispensa è un modo d’essere, una filosofia nella quale si ritrovano anche i clienti che mettiamo sempre al centro del nostro progetto”*: le parole di **Alfiero Fucelli, Presidente e Amministratore Delegato di Dispensa Emilia**, sottolineano l’approccio etico e professionale che ha permesso al brand di consolidare nel tempo i propri valori, partendo da un piccolo chiosco a Casalecchio di Reno e riuscendo a dar vita a una realtà aziendale fondata su relazioni umane e rispetto per dipendenti e clienti. *“Siamo partiti nel 2004 senza dar nulla per scontato, con l’obiettivo di poter far vivere alle persone un’esperienza buona, rilassata e divertente; oggi vedere che le persone tornano nei nostri ristoranti e ci danno fiducia dopo un periodo difficile è motivo di grande orgoglio e conferma che abbiamo costruito qualcosa di buono. Con la nuova apertura di via Stalingrado vogliamo celebrare il legame con Bologna e inaugurare una nuova fase di sviluppo dopo lo stop forzato dei mesi scorsi”*.

### Una cucina dinamica e gustosa

Prodotto, storia, volti, qualità: gli elementi chiave sui quali Dispensa Emilia ha costruito una proposta di cucina tradizionale in chiave moderna, senza stravolgimenti, una formula di ristorazione **dinamica e gustosa** che fa del comfort food d’eccellenza il proprio fiore all’occhiello, portando in tavola piatti che soddisfano la vista ed il palato. La mission aziendale consiste nel

riuscire quindi ad innovare conservando l'identità dei sapori, perseguire continuamente la qualità senza compromessi e non tradire la fiducia dei clienti (*ogni singolo piatto viene valutato per lungo tempo prima di poter essere inserito a menù*), perché la filosofia di Dispensa Emilia è 'poche cose fatte bene'. A tutto ciò si aggiunge la realizzazione di un centro produttivo, la Cucina di Modena, che da marzo del 2019 sforna quotidianamente gran parte dei prodotti che poi vengono cucinati in diretta nei singoli ristoranti, e che ha permesso di monitorare ogni singola fase del processo produttivo per preservare l'identità di Dispensa Emilia e la qualità dei piatti che arrivano in tavola.



## La tigella

Nel menu di Dispensa Emilia Bologna è possibile scegliere tra gnocco fritto e tagliatelle, tortellini e ricche insalate con prodotti del territorio, ma la vera protagonista è la **tigella**: la ricetta esclusiva fatta di farine macinate a pietra e cereali consente di dar vita a questi golosi dischi di impasto che, una volta preparati nella Cucina di Modena, arrivano sui singoli ristoranti dove finiscono di lievitare prima di essere cotti e farciti al momento. Tra le proposte più golose e imperdibili 'la Tradizionale'

---

con battuto di lardo e grana, 'la Bolognese' con [ragù di carne](#) e 'la Parmense' con Parma Dop, pomodoro e rucola.

## Una ripartenza in sicurezza

La riapertura progressiva dei locali, iniziata il 5 Maggio, è avvenuta rivedendo le procedure operative e applicando rigorose procedure igienico-sanitarie necessarie per garantire la massima sicurezza dei clienti e di chi è quotidianamente impegnato in cucina: tutti i dipendenti di Dispensa Emilia sono stati infatti sottoposti a test sierologici e dotati degli strumenti di protezione individuale necessari, gli ambienti sono sottoposti a sanificazione continua e gli spazi interni sono stati rivisti per garantire il distanziamento corretto.

## App&Go: il drive all'emiliana

Una realtà, quella di [Dispensa Emilia](#), che può definirsi **Slow** per prodotto, cura nella preparazione e rispetto della tradizione, ed al tempo stesso **Fast** per la tipologia di servizio e l'innovazione, anche dal punto di vista tecnologico con il nuovo sistema totalmente contactless **App&Go**, che permette ai clienti di ordinare e pagare il loro asporto attraverso l'App Dispensa Emilia e ritirare il loro ordine comodamente dall'auto una volta arrivati sul punto vendita. Servizio che sarà attivo anche nel nuovo punto vendita di Bologna.

### Data di creazione

2020/07/07

### Autore

redazione