



La Prosciutteria apre un secondo locale in via Oberdan, il terzo in città

Descrizione

Il gruppo toscano, già presente in via del Pratello a Bologna, raddoppia gli spazi di via Oberdan e introduce novità nel menù. Immutata, invece, la predisposizione ad una convivialità informale e allegra

Sommario

- [1. Il gruppo toscano, già presente in via del Pratello a Bologna, raddoppia gli spazi di via Oberdan e introduce novità nel menù. Immutata, invece, la predisposizione ad una convivialità informale e allegra](#)
 - [1.1. La Prosciutteria Bologna: 3 locali e novità nel menù](#)
 - [1.2. Focus sui taglieri](#)
 - [1.3. Gruppo La Prosciutteria: dal 2012, una crescita continua](#)

La Prosciutteria continua a consolidare la sua presenza sul territorio italiano dove è presente con 14 ristoranti in diverse città. A Bologna, il gruppo toscano è presente in via del Pratello e, da pochi giorni ha raddoppiato i suoi spazi in via Oberdan, passando da **80 a 120 posti a sedere**.

Una scelta imprenditoriale che conferma la bella accoglienza che il capoluogo felsineo ha riservato a questo format che mette al centro dell'offerta **invitanti taglieri di salumi e formaggi toscani ed emiliani**. Basti pensare che nel 2021, nonostante la pandemia, sono stati serviti ben **40mila taglieri**, accompagnati da oltre 35mila schiacciate.

La Prosciutteria Bologna: 3 locali e novità nel menù

Insieme alla nuova inaugurazione bolognese, il gruppo annuncia anche novità nel menù introducendo il **panino con la porchetta toscana**, altro immancabile pietanza dello street food.

Le grandi vetrine de **La Prosciutteria di via Oberdan** offrono alla vista le porchette fresche, da degustare sul posto oppure nei panini da ordinare da asporto, scegliendo tra diverse versioni. C'è quella con salsa al gorgonzola tartufato, lattuga e mandorle tostate, la variante col paté di pomodori secchi e salsa piccante, quella con burrata e crema di pistacchio.



L'interno de La Prosciutteria in via Oberdan a Bologna (Foto © Luciano Monteleone).

Per i più golosi non mancano la versione con crema di ricotta, patate al forno e mosto cotto, oppure quella con friarielli e fagioli all'uccelletta.



Condimenti vari preparati per i panini e i taglieri (Foto © Luciano Monteleone).

Ad accompagnare panini e taglieri di salumi, si confermano una buona selezione di vini e birre e si aggiunge lo spritz, un drink apprezzati dalle fasce più giovani.

Focus sui taglieri

Il **costo medio di un tagliere presso La Prosciutteria Bologna è di 10 euro** e comprende quattro tipi di salumi, tre di formaggi e altrettanti di crostini a cui si aggiungono mostarde, frutta e verdure alla griglia.

La **versione gourmet**, a 15 euro, è ancora più generosa grazie all'aggiunta di alcune specialità come la porchetta, i crostini caldi di fegatini, i salumi di cacciagione, di asino, di cavallo e il lardo di Colonnata. Tra i formaggi particolari, ci sono quello affinato nella vinaccia di passito o nel balsamico oppure stagionati di alpeggio.



Il tagliere gourmet (Foto © Luciano Monteleone).

Gruppo La Prosciutteria: dal 2012, una crescita continua

Dalla prima inaugurazione a Firenze nel 2012 in via de' Neri, il gruppo toscano guidato da **Dario Leoncini** ha aperto 14 ristoranti a Milano, Perugia, Siena, Verona, Brescia e Massa, dando lavoro complessivamente a 120 persone.

«Siamo molto felici della terza apertura a Bologna – spiega 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. Per noi portare sul panino con la porchetta la stessa alta qualità delle materie prime che abbiamo sui taglieri di salumi è una scelta naturale,

siamo sicuri che conquisterà il cuore e il palato dei bolognesi».

La Prosciutteria

via Oberdan 19/A e 19/C – Bologna

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

Data di creazione

2022/05/03

Autore

luciano-monteleone