



Il 2024 parte alla grande con diverse aperture nel centro storico di Bologna

Nei primi mesi del 2024, il centro storico si arricchisce di nuove aperture a Bologna.

Pizzeria Sorbillo in via Santo Stefano 40

Gino Sorbillo, famosissimo pizzaiolo campano, conosciuto internazionalmente, apre una pizzeria anche a Bologna, città della musica popolare e del buon cibo. Tra le tante prelibatezze offerte, Sorbillo ha deciso di dedicare una pizza proprio a **Lucio Dalla**, insieme alle innumerevoli altre preparate con prodotti DOP ed IGP del territorio Emiliano-Romagnolo, come il Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 36 mesi" e il Crudo di Parma DOP.

<https://www.sorbillo.it/>

Starbuck in via D'Azeglio 34

Indubbiamente l'apertura più **chiacchierata del momento**, la nuova apertura del brand numero uno nella caffetteria da asporto, apre a pochi passi dal cuore del **centro storico di Bologna**, il suo 35° locale in Italia, in una zona indubbiamente molto trafficata da turisti di tutti i paesi. Il locale non sarà infatti solamente utilizzato per la sola vendita di caffetteria, ma fornirà luogo per attività a tema culturale sviluppate in collaborazione con il Comune di Bologna.

Fabbri 1905 in via Rizzoli 40/C

Aprire anche il primo flagship **store Fabbri**, la nota marca di prodotti dolciari e non solo che nel negozio offre la possibilità di acquistare tutti i prodotti della catena, dai liquori agli sciroppi, fino ad arrivare alle inconfondibili amarene, che hanno reso il marchio famoso internazionalmente.

Marrètt in via Urbana 5e/f

Lo chef **Cesare Marretti**, celebre per il programma *La prova del cuoco*, apre a Bologna il primo alimentare con cucina vegetale, che offre un menù che variabile, ma sempre con una scelta di piatti 50% vegani e 50% vegetariani. L'idea dello chef è quella di sensibilizzare la popolazione al grande aumento di prezzo della carne, che in questi tempi è aumentato molto e, tramite questo locale, valorizzare prodotti stagionali della cucina locale con l'utilizzo del pane, grande punto di riferimento dello chef e prodotto con le farine della sua azienda agricola.

Data di creazione

2024/03/29

Autore

redazione