

“DISPENSA EMILIA”, 2021 ALL’INSEGNA DI NUOVE APERTURE

3 Giugno 2021



ROMA – Identità e territorio sono da oltre 17 anni le solide basi su cui costruire una filosofia aziendale che 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 dona nuova continuità al suo progetto grazie all’apertura di quattro nuove sedi: la prima a Carpi, in provincia di Modena, le altre tre a Garbagnate, Legnano, e Segrate, tutte in provincia di Milano.

Un segnale importante – si legge in una nota – che conferma la solidità di un marchio la cui proposta gastronomica consente da colazione a cena di gustare i prodotti che hanno reso Dispensa un riferimento per gli amanti della buona cucina.

Quattro aperture estremamente significative perché arrivano al termine del periodo più difficile di emergenza sanitaria e conseguente chiusura forzata e a fasi alternate, e

rappresenta un ulteriore e fondamentale passo dell'importante piano di espansione che prevede altre aperture nel corso dell'anno: sono infatti previste in estate altre 3 aperture tra Lombardia e Toscana ed ulteriori 4 nell'ultimo quadrimestre dell'anno. Una crescita, quella del marchio emiliano, consapevole, graduale e lungimirante: una realtà cresciuta passo dopo passo e che continua ad investire su una formula che si è rivelata da subito vincente grazie a una proposta gastronomica tradizionale presentata in modo innovativo, un riuscito mix tra qualità, soluzioni tecnologiche e strutturali, che consente di poter ritrovare i sapori della cucina emiliana in ognuno dei ristoranti di Dispensa Emilia.

“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”.

Dagli inizi con tigelle farcite con salumi e formaggi allo sviluppo di una proposta ampliata con tutti i piatti della cucina emiliana: tagliatelle al ragù, lasagne, tortellini, gnocco fritto, insalatone e piatti completi. Alla prima fase di crescita focalizzata sui centri commerciali durata fino al 2015, è seguita la volontà di replicare l’esperienza del ristorante di Modena, vero e proprio apripista delle location su strada. Oggi Dispensa Emilia vanta ristoranti non solo in Emilia, ma anche in Toscana, Lombardia e in Veneto, locali stand alone, posizionati in zone strategiche, con ampi parcheggi e facile accessibilità.

Il processo di espansione di Dispensa Emilia ha portato il brand da Modena a Firenze, Verona, Milano e i suoi dintorni, e proprio la Lombardia è ora la regione che può contare, assieme all’Emilia naturalmente, su più ristoranti. Le nuove aperture oltre a rafforzare la solidità del marchio emiliano hanno una importante valenza economica, poiché i 10 nuovi locali del 2021, tra quelli già attivi e quelli che verranno inaugurati a breve, porteranno all’assunzione di circa 200 dipendenti, contribuendo in questo modo a dare un segnale positivo per il territorio in un momento storico difficile.

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.

Nel menu di Dispensa Emilia 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. In menu sono presenti in diverse versioni, dalle Classiche alle Ortolane, dalle Sfiziose alla Imperdibili scegliendo tra 'la Tradizionale' con battuto di lardo e grana, 'la Bolognese' con ragù di carne e 'la Parmense' con Parma Dop, pomodoro e rucola, 'la Trevigiana' con radicchio spadellato, ricotta e grana o 'la Magni Fico' con coppa, stracchino, confettura extra di fichi.

La qualità della proposta gastronomica è la protagonista di un format apprezzato sotto ogni punto di vista: da Dispensa Emilia è infatti possibile ordinare alla casa in modo facile e veloce per poi essere serviti al tavolo come in un ristorante. Una realtà, quella del brand emiliano, che rispetta prodotti e ricette della tradizione, ma che al tempo stesso è al passo coi tempi grazie alla tipologia di servizio e l'innovazione, anche dal punto di vista tecnologico con il 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. E sempre attraverso l'App Dispensa Emilia è possibile ordinare in delivery, con consegna fatta attraverso rider regolarmente contrattualizzati e mezzi elettrici a ridotto impatto ambientale.