



DISPENSA EMILIA APRE IL SESTO RISTORANTE A BOLOGNA, NUOVA LOCATION A PORTA MAGGIORE, TRA STORIA E INNOVAZIONE

140 metri quadrati, 60 posti a sedere e nuove assunzioni: continua la crescita del brand modenese nel cuore dell'Emilia-Romagna con l'apertura del suo 52simo ristorante

Bologna, 23 maggio 2025 – **Dispensa Emilia rafforza la sua presenza a Bologna con l'apertura del sesto ristorante in città, portando a 52 il numero complessivo di locali in Italia.** La nuova sede si trova in una delle location più iconiche e suggestive del capoluogo emiliano: Porta Maggiore, storico crocevia urbano che coniuga il fascino delle antiche mura con il dinamismo dei viali cittadini.

Dopo aver celebrato **i vent'anni di attività e superato il traguardo dei 50 ristoranti**, il brand emiliano continua a investire sul territorio che lo ha visto nascere, confermando la crescente domanda da parte del pubblico bolognese, affezionato ai piatti della tradizione preparati al momento con ingredienti freschi, in un format ormai consolidato che coniuga qualità, rapidità e convenienza.

“Porta Maggiore è da sempre un punto di incontro tra storie e persone, ed è proprio questo che la rende una scelta strategica per noi: un ristorante cittadino, a due passi da Strada Maggiore e dall'Università, affacciato sui viali principali e vicino al polo ospedaliero Sant'Orsola,” ha dichiarato Alessandro Medi, Amministratore Delegato di Dispensa Emilia. “Abbiamo lavorato con la città per creare un format che s'integrasse al meglio con il tessuto urbano, puntando su scelte concrete di sostenibilità, come uno spazio dedicato ai ciclamatori e alla manutenzione delle loro biciclette, in linea con la vocazione green e la mobilità dolce di questa zona, che abbiamo contribuito a riqualificare, e di cui speriamo di diventare un riferimento abituale.

Riteniamo infatti che la domanda da parte dei nostri clienti sia così alta che il potenziale della città non sia ancora stato completamente espresso, e stiamo per questo già lavorando ad una nuova apertura a Bologna che vedrà la luce nella seconda metà dell'anno.”

L'apertura del nuovo ristorante ha previsto 18 nuove assunzioni tra personale di sala, cucina, supervisor e store manager, e Dispensa Emilia non si ferma qui: sono già in corso le selezioni per una prossima apertura nel territorio bolognese.

A livello nazionale il Gruppo dà lavoro a oltre 1.000 persone. I ristoranti sono tutti a gestione diretta.

Contatti

Ad Hoc Communication Advisors

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it

Dispensa Emilia nasce a Modena nel 2004, ed è il primo esempio in Italia di ristorazione tradizionale con servizio veloce.

Tutto comincia con l'intuizione imprenditoriale del fondatore Alfiero Fucelli: offrire la qualità dei piatti della cucina tipica emiliana in chiave moderna e tecnologica, con un nuovo formato che unisce i vantaggi dei concept fast - servizio rapido, prezzo contenuto - a quelli del ristorante: servizio al tavolo, ingredienti freschi e preparati al momento, ambiente caldo e accogliente. La tigella, il sottile pane rotondo originario dell'Appennino emiliano e perfetto da farcire a piacimento, la pasta fresca con condimenti artigianali, “il” gnocco fritto, le ricche insalate: partendo dall'iniziale successo in Emilia, Dispensa Emilia ha portato e fatto apprezzare le ricette della tradizione modenese oltre i confini del territorio di origine. Oggi i ristoranti del brand sono 50 in 7 regioni: Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Piemonte, Toscana, Veneto e Campania.

Per supportare l'importante piano di espansione in Italia e con un possibile sguardo futuro rivolto verso l'estero, nel 2018 Dispensa Emilia apre le porte a Investindustrial, cui oggi fa capo la maggioranza della società.

www.dispensaemilia.it