DISPENSA EMILIA PORTA LA SUA CUCINA SU RUOTE:

IL FOOD TRUCK DEL BRAND EMILIANO PARTE PER UN'ESTATE ON THE ROAD

Protagonista in questi giorni ai concerti di Vasco a Firenze, il nuovo Food Truck di Dispensa Emilia – capace di servire fino a 1.000 pasti al giorno – toccherà varie città italiane fino al prossimo autunno

Modena, 12 giugno 2025 – Un ristorante su ruote capace di servire fino a 1.000 pasti al giorno: è l'ultima novità dell'innovativo brand modenese Dispensa Emilia, che ha da poco compiuto 20 anni e aperto a Bologna il suo cinquantaduesimo ristorante in Italia.

Partito nel mese di maggio all'interno dei centri commerciali di Roma e Marcianise, **il nuovo Food Truck di Dispensa Emilia è stato protagonista assoluto delle due date sold out del concerto di Vasco Rossi a Firenze** (5 e 6 giugno) – di cui Dispensa Emilia è sponsor ufficiale - dove ha servito più 500 persone al giorno con un menù che includeva tigelle per onnivori e vegetariani, tagliatelle al ragù e tortellini fritti.

Il food truck, che richiama esteticamente il fascino retrò del celebre furgone Citroën HY con una livrea arancione in linea con la Visual Identity del Brand, è dotato di una cucina professionale in grado di riprodurre gran parte del menù dei ristoranti. Totalmente autosufficiente o allacciabile a impianti elettrici, può operare in autonomia anche in eventi su larga scala, e si presta sia ad attività di sampling gratuito per azioni di brand awareness e drive to store, che alla vendita diretta durante manifestazioni di grande affluenza.

"L'esperienza fatta nel 2024 – con il noleggio di un furgone vintage - e il gradimento del pubblico ci hanno convinto ad acquistare un mezzo nuovo su cui installare una replica in miniatura delle nostre cucine – **commenta Federico Frigieri, Head of Marketing di Dispensa Emilia –,** *la scelta precisa è stata quella di non puntare soltanto su di un mezzo iconico e memorabile per aumentare la conoscenza delle tigelle nelle nuove regioni in cui arriviamo, ma di avere un vero e proprio ristorante su ruote che ci permetta di far assaggiare anche altre proposte del nostro menù. Vogliamo essere là dove si respira la voglia di stare insieme, e presidiare anche gli hero events, quelli con un pubblico di migliaia di persone. Inoltre, cosa da non trascurare, è gestito interamente dal nostro personale, scelto a rotazione tra gli operatori locali, cosa molto apprezzata soprattutto tra i giovani"***.**

I prossimi appuntamenti vedranno il truck impegnato in un tour della Lombardia, con tappe confermate in festival locali come il Desio Summer Festival, Emilia Pop Fest a Pantigliate, il Mediglia Summer Festival e molti altri, in sinergia con le aperture su strada e le attività promozionali in nuove zone del Paese.

Un'iniziativa che rafforza la presenza di Dispensa Emilia sul territorio e porta direttamente al pubblico l'esperienza autentica della cucina emiliana, in modo conviviale, accessibile e innovativo.

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