

## DISPENSA EMILIA APRE IL PRIMO RISTORANTE IN LIGURIA

180 metri quadrati, 80 posti a sedere e 15 assunzioni: il brand modenese arriva a La Spezia con il suo 55esimo ristorante.

La Spezia, 7 novembre 2025 – Dispensa Emilia prosegue il suo percorso di sviluppo e arriva in Liguria, ottava regione che vedrà la presenza di almeno un ristorante della catena emiliana: la 55esima apertura del brand modenese si è tenuta ieri al Centro Commerciale Le Terrazze di La Spezia.

Situato in via Fontevivo 17, a soli 5 minuti dal centro storico della città, Le Terrazze rappresenta il principale polo commerciale del territorio spezzino, con oltre **100 punti vendita**, un'ampia area dedicata alla ristorazione e parcheggio gratuito. La posizione strategica, facilmente accessibile dagli snodi autostradali, e la vicinanza con le Cinque Terre ne fanno un punto di riferimento sia per residenti che per i moltissimi visitatori, anche via nave.

Con questa apertura, Dispensa Emilia porta a La Spezia il proprio formato di ristorazione ispirato alla tradizione gastronomica emiliana, proponendo il suo format che si basa su ingredienti di qualità e cucinati al momento, servizio rapido e ambiente accogliente. Icona del menù è la tigella, servita calda e accompagnata da salumi e formaggi, verdure e proposte stagionali. Ad arricchire l'offerta i primi piatti della tradizione emiliana, le ricche insalate e una selezione di vini.

"Siamo molto felici di portare per la prima volta il nostro format in Liguria," ha dichiarato Alessandro Medi, Amministratore Delegato di Dispensa Emilia. "Questa apertura rappresenta un nuovo traguardo nel nostro percorso di crescita e ci consente di far conoscere anche in questa regione la nostra idea di cucina emiliana, fatta di qualità, accoglienza e convivialità. Abbiamo scelto il Centro Commerciale Le Terrazze per la sua posizione strategica, essendo facilmente raggiungibile e un punto di riferimento per residenti e visitatori: un contesto ideale per presentare la nostra offerta. La Liguria è un territorio per noi strategico, e al momento stiamo lavorando per definire ulteriori aperture nei prossimi mesi nella regione."

L'apertura del nuovo ristorante ha comportato **15 nuove assunzioni** tra personale di sala, cucina, supervisori e store manager. A livello nazionale, invece, il Gruppo dà lavoro a oltre 1.000 persone, con una rete di ristoranti tutti a gestione diretta.

## Contatti

## **Ad Hoc Communication Advisors**

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: <a href="ivan.barbieri@ahca.it">ivan.barbieri@ahca.it</a>
Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: <a href="mailto:sara.mastrorocco@ahca.it">sara.mastrorocco@ahca.it</a>
Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: <a href="mailto:marialucia.boi@ahca.it">marialucia.boi@ahca.it</a>

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 55 in 8 regioni: Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Piemonte, Toscana, Veneto, Campania e Liguria.

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