



## Carpi apre le porte a Dispensa Emilia

*Il brand di ristorazione emiliana inaugura il ventesimo ristorante e dà il via ad un intenso piano di aperture nel corso dell'anno*

Identità e territorio, solide basi su cui costruire una filosofia aziendale che da 17 anni 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 torna a rafforzare la sua presenza sul territorio emiliano inaugurando giovedì **6 Maggio** il locale di **Carpi**, in via delle Magliaie 45, e si prepara alle 2 successive aperture Milanesi di **Garbagnate e Legnano**.

Nuovi investimenti, concentrati tra Emilia e Lombardia, estremamente significativi e che porteranno la catena emiliana ad aprire **10 nuovi locali** entro fine anno e ad **assumere 200 persone**. 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.

Nel nuovo ristorante di **Carpi**, 400 mq e dehors esterno, sarà disponibile l'intera offerta che ha conquistato clienti ad appassionati del buon cibo, dalla **tigella** al (*come si dice a Modena*) **gnocco fritto**, passando per altri classici della tradizione culinaria emiliana come **tagliatelle** e **tortellini**. Una proposta calibrata per soddisfare sia il lavoratore che si ferma per una pausa pranzo sana, gustosa e veloce, che famiglie, coppie e gruppi di amici che vogliono condividere un pranzo o una cena all'insegna della migliore tradizione emiliana. A Carpi sarà inoltre disponibile anche il servizio di **colazione** con cornetti farciti al momento e tigelle dolci.

### Il valore umano e il piano di sviluppo

*"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 (BO) e riuscendo a dar vita a una realtà aziendale fondata su relazioni umane e rispetto per dipendenti e clienti. *"Siamo partiti nel 2004 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. Quella di Carpi è un'apertura molto significativa perché consolida la nostra presenza sul territorio ed inaugura un piano di sviluppo molto intenso che vedrà 10 nuove aperture e 200 assunzioni entro fine anno".*

Le nuove aperture riguarderanno sia locali stand alone su strade ad alto traffico che format più piccoli e snelli in città e centri commerciali.

*Dispensa Emilia nasce nel 2004, dall'idea e dall'intuizione imprenditoriale di offrire la qualità dei piatti della tradizione emiliana in chiave moderna, con un servizio rapido e in un ambiente caldo e accogliente. Tra i fondatori **Alfiero Fucelli, oggi Presidente e Amministratore Delegato dell'azienda**, - che vanta un passato lavorativo nel mondo della ristorazione commerciale e un'intensa esperienza nello sviluppo di catene di ristoranti. Il primo locale Dispensa Emilia viene aperto all'interno del centro commerciale "Shopville Gran Reno" di Casalecchio di Reno (BO) e oggi la catena conta diversi punti vendita tra Emilia Romagna, Toscana, Veneto e Lombardia. Nel luglio 2018, per sostenere un importante piano di espansione in Italia e con lo sguardo rivolto verso l'estero, Dispensa Emilia apre le porte a Investindustrial, società di investimento leader in Europa, cui oggi fa capo la maggioranza della società.*



## Tecnologia al servizio del cliente

Una realtà, quella di Dispensa Emilia, che può definirsi **Slow** per prodotto, cura nella preparazione e rispetto della tradizione, ed al tempo stesso **Fast** per la tipologia di servizio e l'innovazione, anche dal punto di vista tecnologico con il nuovo sistema totalmente contactless **App&Go**, che permette ai clienti di ordinare e pagare il loro asporto attraverso l'App Dispensa Emilia e ritirare l'ordine *direttamente in auto*. Da poche settimane è poi attivo, sempre tramite l'App, il servizio di **delivery**, con consegna fatta dai propri rider e attraverso l'utilizzo di mezzi elettrici.

## Una cucina dinamica e gustosa

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.

Per informazioni: [Massimiliano@dispensaemilia.it](mailto:Massimiliano@dispensaemilia.it)

*Dispensa Emilia nasce nel 2004, dall'idea e dall'intuizione imprenditoriale di offrire la qualità dei piatti della tradizione emiliana in chiave moderna, con un servizio rapido e in un ambiente caldo e accogliente. Tra i fondatori **Alfiero Fucelli, oggi Presidente e Amministratore Delegato dell'azienda**, - che vanta un passato lavorativo nel mondo della ristorazione commerciale e un'intensa esperienza nello sviluppo di catene di ristoranti. Il primo locale Dispensa Emilia viene aperto all'interno del centro commerciale "Shopville Gran Reno" di Casalecchio di Reno (BO) e oggi la catena conta diversi punti vendita tra Emilia Romagna, Toscana, Veneto e Lombardia. Nel luglio 2018, per sostenere un importante piano di espansione in Italia e con lo sguardo rivolto verso l'estero, Dispensa Emilia apre le porte a Investindustrial, società di investimento leader in Europa, cui oggi fa capo la maggioranza della società.*