



Bologna, 7 Ottobre 2011

COMUNICATO STAMPA

TIGELLE E LAMBRUSCO....SFRATTATI DALLA STAZIONE DI BOLOGNA!

Dopo 6 anni di successo "Dispensa Emilia" deve lasciare spazio alle catene fast food

E' quasi definitivo il "niet" che Grandi Stazioni ha dato alla tigelleria tradizionale aperta con successo da 6 anni all'interno della stazione di Bologna: il 15 ottobre p.v. segnerà infatti la data della esecutività dello sfratto che farà chiudere i battenti a una delle poche "isole felici" della ristorazione nelle stazioni ferroviarie italiane.

Solo un anno fa Davide Paolini nella sua rubrica "Il Gastronomo" segnalava il buon esempio bolognese in quello che dovrebbe essere lo scenario ideale per la valorizzazione dei prodotti del territorio ricordando che "Dispensa Emilia" -il nome del locale ideato da Alfiero Fucelli nel 2005- accanto alle tigelle propone al pubblico lambrusco, aceto balsamico, parmigiano reggiano e cioccolatini Majani...

"Abbiamo creduto e investito nell'idea che anche in stazione si potesse proporre un piatto della nostra tradizione fatto sul momento e servito caldo al tavolo, con materie prime di altissima qualità e rigorosamente legate al territorio" spiega Alfiero Fucelli "Un'alternativa anche culturale al panino sotto vuoto o all'hamburger omologato. Un modo per ricordare ai giovani -le tigelle fatte sul momento in pochi minuti costano 1,60 €!- oltre che ai turisti che esistono cibi veloci e di gusto anche nella cucina italiana!"

Dispensa Emilia nasce nel 2004 come "Tigelleria Tradizionale" all'interno di un centro commerciale a Casalecchio di Reno e subito dopo -vista anche la positiva risposta del pubblico bolognese- approda in franchising alla stazione di Bologna, puntando a pendolari e turisti. Una ristorazione veloce ma attenta alla qualità dei prodotti e al servizio (Tigelle preparate al momento e servite al tavolo all'interno di un contesto caratterizzato da richiami alla tradizione).

Una formula che ha visto crescere la risposta del pubblico se pensiamo che ogni anno sono 300.000 le Tigelle degustate, mentre vengono venduti 3.500 kg di Prosciutto di Parma, 1.000 kg di Parmigiano Reggiano, 200 litri di Aceto Balsamico, 5.000 bottiglie di Lambrusco e ogni estate 1500 kg di Ciliegie di Vignola!

Con la chiusura del punto della stazione di Bologna saranno in 20 i dipendenti che perderanno il posto di lavoro ma saranno soprattutto i viaggiatori che perderanno definitivamente l'opportunità di una ristorazione non omologata e di qualità. *"Per questo stiamo protestando con Grandi Stazioni e chiedendo un accordo che ci permetta di continuare a fare ciò che abbiamo voluto con grande determinazione in questi anni, dimostrando di poter reggere il confronto con le „major" della*

ristorazione a catena", lasciando al consumatore la possibilità di scegliere, sottolinea Fucelli.

Spetta ora al giudice che sta seguendo la pratica stabilire entro il 15 Ottobre 2011 se accogliere il reclamo presentato da Dispensa Emilia per ottenere la sospensione dello sfratto, che altrimenti sarà eseguito.

Dispensa Emilia - info@dispensaemilia.it