Bis a Roma per Dispensa Emilia: inaugurazione a Fiumicino e 38esima in Italia

20231026091756dispensaemilia-cestinosfiziose-1dcc4c2a

Dopo l'apertura del ristorante nel centro commerciale Porte di Roma, **Dispensa Emilia inaugura un nuovo locale a Fiumicino** con cui arriva a quota 38 ristoranti in Italia, dislocati al Centro Nord tra Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana e Lazio.

Il nuovo ristorante ha una superficie di **330 metri quadri con 174 posti a sedere**, di cui **44 nel dehor esterno**, per accogliere i passeggeri dello scalo – che siano in viaggio per lavoro o per piacere - con le sue golose tigelle, i primi, gli gnocchi fritti e le insalate all'emiliana. La sua **formula "Fast Casual"**, che abbina gli ordini veloci in cassa o tramite app alla comodità del servizio al tavolo, è **perfetta per le esigenze di chi ha poco tempo prima o dopo il volo**, ma non vuole rinunciare a una pausa golosa e rilassante.

Tutte le proposte del menu sono **cucinate al momento dell'ordine** senza l'utilizzo di alcun ingrediente surgelato per offrire sempre un piatto fresco e di qualità. Molti degli ingredienti arrivano nei ristoranti dalla Cucina della Dispensa, l'unità produttiva di Modena che prepara e distribuisce quotidianamente le tigelle, il ragù, e molti altri condimenti.

Come tutti quelli di Dispensa Emilia, anche il nuovo ristorante di Fiumicino è riconoscibile dal **mood all'emiliana** fatto di colori caldi, arredi in legno e materiali moderni e da quel **senso di accoglienza** unico che ha reso questa terra famosa nel mondo. Anche la formula gastronomica invita alla condivisione e allo stare insieme. Grazie alle tigelle, "al" gnocco fritto con i salumi e ai migliori Lambruschi del territorio, Dispensa Emilia porta nel presente il piacere antico di stare a tavola in compagnia, assaporando e condividendo i piatti fino all'ultimo boccone. Per portarsi a casa un po' di tutto questo ci sono anche le **modalità delivery e take away**, per ricevere gli ordini direttamente nel parcheggio nei posti auto **App&Go senza scendere dall'auto**.

“Dispensa Emilia sta sviluppando una strategia di espansione basata sulla capillarità" spiega **Alessandro Medi**, Amministratore Delegato. *"Oggi **ci avviciniamo anche al turismo internazionale** dell’aeroporto di Fiumicino, uno dei più premiati in Europa per i suoi standard di qualità. Ci fa piacere poter offrire nuovamente il gusto della cucina emiliana al pubblico romano che frequenta il parco commerciale Da Vinci, e far assaggiare le nostre tigelle e gli altri prodotti di Dispensa Emilia anche a chi ruota intorno a Fiumicino mentre si sposta per il mondo”.*

Il ristorante di Roma Fiumicino, che impiega **29 persone prevalentemente del territori**o, è inserito come struttura “stand alone” nel parco commerciale Da Vinci di via Meucci 11, e **sarà aperto da domenica a giovedì dalle 11 alle 22, il venerdì e il sabato dalle 11 alle 22.3**0. Per il brand si tratta di una scelta strategica in termini di visibilità: ogni anno lo scalo capitolino accoglie milioni di viaggiatori da tutto il mondo e dal 2022 è inserito nel “Director General’s Roll of Excellence” di ACI World, albo di eccellenza di cui fanno parte solo 64 aeroporti su oltre 18.000 nel mondo.