



Con CNA il gusto di fare impresa

CONSULENZE CNA PER LE IMPRESE DELL'AGROALIMENTARE

- ✓ **Attività di rappresentanza presso le Istituzioni e gli Enti Pubblici**
- ✓ **Workshop gratuiti di aggiornamento sulle normative di settore**
(Haccp, Ambiente e Sicurezza sul lavoro, Sicurezza Alimentare, Regolamento 1169/2011 su obbligo Etichettatura ingredienti, allergeni, nutrizionale, ecc).
- ✓ **Newsletter informative e seminari gratuiti rivolti ai soci. Helpdesk telefonico e pareri accreditati**
- ✓ **Favorisce incontri sinergie e opportunità di collaborazione tra gli operatori di tutta la filiera produttiva**
- ✓ **Formazione specialistica per abilitazione alla professione**
(corso idoneità sanitaria, corso SAB per la somministrazione di Alimenti e Bevande)
- ✓ **Formazione specialistica per Cuochi Pasticceri Panificatori**
- ✓ **Credito e finanziamenti** (consulenza finanziaria per finanziamenti bancari e non, tassi agevolati, finanziamenti a fondo perduto, presentazione di progetti a valere su bandi pubblici e relative newsletter informative)
- ✓ **Ricerca personale**
- ✓ **Relazioni istituzionali con Enti Pubblici e Privati** (anche per problematiche inerenti controlli e sanzioni su Rifiuti, Dehors, Occupazione Suolo Pubblico, Chioschi, Ambulanti con particolare riferimento alla Direttiva Bolkenstein, ecc.)
- ✓ **Facilita la partecipazione delle imprese a fiere ed eventi promozionali e di sviluppo internazionale** (partecipazione ad eventi e fiere in Italia e all'estero, supporto all'esportazione dei prodotti, ricerca clienti)
- ✓ **Realizza progetti per la collaborazione produttiva e il trasferimento tecnologico**



Richiedi una consulenza a: **Unione Agroalimentare**

CNA Bologna - Viale Aldo Moro, 22 Bologna - Tel. 051 299.220 - alimentare@bo.cna.it

PER TUTTE LE IMPRESE

- Consulenza direzionale e strategica
- Consulenza Impresa 4.0
- Credito e finanziamenti
- Consulenza fiscale e contabilità
- Marchi e brevetti
- Mercati esteri
- Formazione
- Paghe e gestione del personale
- Contrattazione e relazioni sindacali
- Ambiente e sicurezza sul lavoro
- Contenzioso tributario
- Servizi informatici
- Mediazione civile e commerciale
- Adeguamento nuova normativa privacy

PER CHI VUOLE FARE IMPRESA

Servizi personalizzabili e a prezzo agevolato, per sviluppare un'idea in un'impresa attraverso l'esperienza di CNA Bologna.

Pacchetti di servizi grazie ai quali l'aspirante imprenditore può ottenere i servizi di cui ha bisogno a prezzo agevolato: consulenza societaria per definizione del modello societario adeguato, pratiche inizio attività e formazione per la redazione del business plan.

Inoltre servizi di gestione che vanno dalla contabilità aziendale al sistema paghe e contributi per i suoi dipendenti.

Tutte le informazioni su www.cnauptobiz.it

Conosci queste e tutte le altre opportunità e vantaggi di CNA Bologna su www.bo.cna.it

L'IMPRESA FA NOTIZIA

■ ARTIGIANATO AGROALIMENTARE ■

L'INTERVISTA ANTONIO GRAMUGLIA, VICEPRESIDENTE CNA BOLOGNA

«Il cibo, un'eccellenza simbolo del territorio»

Materie prime, studio, esperienza e lavoro: «La qualità, il tratto distintivo»

di MARCO PRINCIPINI

«**ALIMENTARE** e gastronomia sono settori di eccellenza del territorio». Antonio Gramuglia, vicepresidente di Cna Bologna, ne è sicuro. «La qualità deve essere il nostro tratto distintivo», dice.

Gramuglia, quanti sono gli associati di Cna Agroalimentare Bologna, a quali settori appartengono, che dimensioni di impresa hanno?

«Riuniamo circa 700 imprese associate del settore agroalimentare che operano in tutte le fasi di trasformazione della filiera agroalimentare dal campo alla tavola. I principali settori rappresentati sono quelli che vanno dalla panificazione alle paste fresche e secche, dalla gastronomia ai formaggi, dalle diverse tipologie di lavorazioni delle carni e del pesce alle conserve vegetali e ai distillati e liquori, fino alla pasticceria e al settore dolciario, la cioccolateria, la gelateria la ristorazione il catering e banqueting. Anche i birrifici artigianali sono ampiamente rappresentati. Complessivamente il sistema che rappresentiamo ha un volume di affari che si aggira attorno ai 500 milioni di euro e occupa circa 4.000 addetti nella città metropolitana di Bologna. Il 40% delle imprese associate è artigiano. Il 27%, invece, è considerato piccola industria. Complessivamente parliamo di circa 180 imprese che presentano caratteristiche più simili a quelle dell'industria che a quelle dell'artigianato per fatturato, investimenti, numero di dipendenti, altro. Di queste 180 imprese, in 7 occupano complessivamente un totale di 800 addetti e producono un volume di affari di oltre 100 milioni di euro».

Le Pmi del settore agroalimentare rappresentano un settore di eccellenza e quali



tà, come si impegna Cna Bologna per affiancare queste imprese e per qualificare il settore?

«L'eccellenza in campo alimentare è frutto di un mix di elementi, a partire dall'attenzione verso le materie prime, studio, esperienza, saper fare, duro lavoro e passione artigianale. Le nostre imprese sono vocate all'eccellenza produttiva e questa viene riconosciuta ogni giorno testimoniata dall'incremento delle esportazioni in valore e da un prodotto sempre più idoneo a rispondere alle esigenze del mercato ma devono fare i conti con un settore sempre più normato da adempimenti cogenti dai quali poi derivano anche sanzioni. Cna supporta le imprese nella

UN SISTEMA DA 700 IMPRESE
Le aziende generano un volume d'affari da 500 milioni di euro, con 4mila persone occupate

promozione, nella ricerca di nuovi mercati e nell'accesso ad opportunità di business o di miglioramento del prodotto. Facciamo in modo che i nostri imprenditori siano sempre più consapevoli delle norme che quotidianamente escono in ambito di sicurezza alimentare. Facilitiamo l'innovazione delle imprese per renderle sempre più forti per affrontare il mercato sia locale che globale. In questo modo Cna è un partner fondamentale per farsi conoscere e rap-

presentare. Grazie a noi le imprese si rafforzano e tutto il sistema agroalimentare locale punta dritto verso la qualità totale».

A Bologna si sta sempre più affermando il collegamento tra turismo e 'city of food', qual è la posizione di Cna Bologna?

«Il turismo è una importante leva di sviluppo. Fino a pochi anni fa Bologna era poco conosciuta all'estero ma oggi sta vivendo un vero e proprio boom e non è un mistero che una delle attrazioni principali è la nostra offerta enogastronomica. Noi crediamo però che questa debba restare un'offerta di qualità perché solo così la nostra comunità può garantirsi uno sviluppo del turismo sostenibile e duraturo. La nostra città deve rap-

IL BOOM DEL TURISMO

«Non è un mistero che una delle attrazioni principali sia l'enogastronomia, che è parte integrante della nostra cultura»

CAPITOLO EXPORT

«Diverse realtà stanno conquistando mercati strategici come Usa, Canada o Giappone. Made in Bologna vincente»

FIDUCIOSO

A sinistra Antonio Gramuglia, vicepresidente di Cna Bologna

presentare un'esperienza culturale e la nostra gastronomia di qualità è un pilastro di questa cultura. Un'offerta di scarsa qualità finirebbe con lo snaturare la nostra identità penalizzando chi fa bene».

Un tema molto importante per le imprese Cna Agroalimentare è l'export, cosa offre Cna? E di che vantaggi concreti possono beneficiare?

«Sono numerose le imprese anche di piccole dimensioni che stanno conquistando mercati strategici quali gli Usa, il Canada, il Giappone e in generale il nord Europa. Il Made in Bologna trova spazio soprattutto in mercati ricchi e attenti alla qualità e al benessere delle persone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**APPENNINO FOOD***Truffles***SAPIENZA ARTIGIANALE,
INNOVAZIONE TECNOLOGICA,
SAPORI INDIMENTICABILI...**

WWW.AFOODGROUP.IT



LE INTERVISTE

«VIVERE LA CAMPAGNA
COME CUOCO È UNA GRANDE
FONTE DI ISPIRAZIONE»

«Un patrimonio gastronomico da tramandare»

Il punto dello chef Poggi, presidente Unione Agroalimentare Cna Bologna

MAX POGGI – chef bolognese, ma dalla fama che varca decisamente i confini petroniani con il ristorante di Trebbo di Reno ‘Massimiliano Poggi Cucina’ – è anche presidente Unione Agroalimentare Cna Bologna.

Poggi, come va il comparto nella nostra città dal suo punto di osservazione?

«Bologna è una meta turistica importante e si sta ritagliando uno spazio a livello italiano ed europeo. Sono diversi anni che l'approccio turistico è cambiato, da quello solo business, a quello anche culturale. Proprio questo aspetto della cultura si associa al nostro comparto agroalimentare ed è quello che al momento fa da traino. Sta andando molto bene».

Quali sono i motivi?

«La crescita dell'aeroporto Marconi, ma anche il lavoro delle associazioni di valorizzazione del patrimonio culturale: prima ne godevamo solo noi bolognesi, mentre ora è più conosciuto e fruito. Ormai i turisti stanno 4/5 giorni in città e girano per musei e chie-



DECISO
Max Poggi, chef e presidente Unione Agroalimentare Cna Bologna

se».

Cosa cercano questi turisti sulle tavole cittadine?

«Intanto non sono d'accordo sul fatto che la 'città dei taglieri' abbia per forza un'accezione negativa: si possono proporre taglieri anche di estrema qualità. Ma il nostro lavoro non va inteso dal solo punto di vista commerciale. Noi

operatori abbiamo una missione: quella di tramandare il nostro patrimonio gastronomico, non solo di sfruttarlo. Non è fondamentale fare la sferificazione di una lasagna, si può fare anche una tagliatella, ma con dignità».

Quanto conta il legame con le eccellenze del territorio?

«Molto. Raccomando a tutti gli

operatori del settore di chiedersi perché la cucina bolognese è internazionale: perché ha dei valori suoi, dati dai sapori e dall'amore che le cuoche e i cuochi hanno sempre messo per realizzare il pranzo della domenica. Noi dobbiamo avere la responsabilità di dare il cuore al servizio di questo patrimonio di ingredienti riconosciuto nel mondo».

IL COMPARTO

«Ormai siamo una città meta di turisti e il settore sta andando molto bene»

Il suo ristorante a Trebbo è a un passo dalla campagna. Che legame c'è fra uno chef e il mondo agricolo che lo circonda?

«Sono un cuoco che si è sempre dato delle filosofie, ma vivere la campagna tutti i giorni apre un mondo e si regola l'orologio lavorativo in base a quello che si trova intorno. Le stagioni sono sempre

diverse: quest'anno i fiori e frutti arriveranno molto prima rispetto ad altri anni. Questa è una grande fonte di ispirazione. Per fare un esempio: io non ho mai cucinato con i fiori, ma da due settimane faccio un piatto con i fiori di cavolfiore. Li ho visti nell'orto, li ho assaggiati e trovati buonissimi. Ecco, i fiori entrano o meno nel piatto se hanno un senso».

Quanto è importante l'aspetto dell'artigianalità per un cuoco e il rapporto con i prodotti del territorio?

«Noi facciamo un piatto provocatorio – il piccione servito con la zampa intera –, ma il 99% di operatori commerciali propone sempre i soliti tagli, i più facili. Anche i macellai sono in difficoltà perché devono comprare venti lombate a settimana e una coscia ogni quindici giorni. Il messaggio che deve passare è che c'è tanta carne che non siamo più abituati a consumare, e serve una presa di coscienza se vogliamo darci una filosofia contro lo spreco e gli abusi alimentari».

Letizia Gamberini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOCUS L'ANALISI DI ANGIULI, REFERENTE UNIONE AGROALIMENTARE CNA BOLOGNA

«Un export in crescita e 44 prodotti Dop e Igp»

ISABELLA ANGIULI (foto), referente Unione Agroalimentare Cna Bologna, nel settore agroalimentare tantissimi sono gli adempimenti da rispettare per essere a norma, quale supporto offre Cna Bologna alle imprese?

«Il settore alimentare è strettamente legato alla salute dei consumatori. Per questo motivo sono moltissime le norme da rispettare e molto salate le sanzioni collegate tali da poter causare anche la chiusura delle attività. Tanti anche i corpi di polizia che possono intervenire nei controlli (dalla municipale, ai Nas, alla forestale, ecc.) Per questo la Cna affianca le

piccole imprese per aiutarle nell'applicazione di queste norme nel lavoro e per far sì che siano in regola. Inoltre, anche perché non aggravino ulteriormente l'attività artigianale delle nostre imprese ma, anzi, possano trasformarsi in una opportunità di miglioramento dei processi e dei prodotti».

L'Emilia-Romagna si configura come la regione con il più alto tasso di prodotti con la Denominazione di origine controllata e garantita, quali sono le eccellenze del territorio bolognesi?

«La Regione ha un ruolo attivo nel sostegno al settore agroalimentare. Un settore che si caratterizza

per una crescita dell'export pari al 4,5% nell'ultimo anno e che rappresenta il 10% circa del Pil regionale. L'Emilia-Romagna ha raggiunto, con 44 prodotti, il record europeo di certificazioni Dop e Igp di prodotti agroalimentari. Ma altrettanto importante è il lavoro che Cna sta facendo con la Regione e gli enti locali per la valorizzazione della 'cultura agroalimentare locale'. Un esempio è il sostegno attraverso iniziative promozionali sul pane fresco, sul gelato artigianale, e più in generale sui cosiddetti Prodotti agroalimentari tradizionali. Cna si sta battendo per il riconoscimento di azioni specifiche per la valorizza-

zione dei quasi 400 prodotti agroalimentari tradizionali censiti su tutto il territorio regionale. La 'pinza', il 'migliaccio', il 'sassolino', i 'garganelli', fino alle insuperabili tagliatelle e tortellini sono solo alcune di queste produzioni agroalimentari tradizionali».

Quali opportunità di visibilità offre Cna Bologna alle imprese?

«Nella valorizzazione delle aziende agroalimentari e nella promozione delle loro eccellenze, il ruolo di Cna è sempre stato e sarà strategico. Attraverso manifestazioni di richiamo per i visitatori bolognesi e i turisti, basti pensare al Cioccoshow. Portando le aziende all'estero in fiere e altre occasioni



come è stata la collettiva di Cna al Mercato Metropolitan di Londra. Oppure portando missioni estere direttamente nelle aziende, come è avvenuto per la delegazione indiana nelle imprese della Valsamoggia. Cna si impegna nella promozione di ogni sua azienda, perché dare loro valore significa dare valore a Cna e a Bologna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GRATIFICO

l'arte della pasta di Bologna



www.gratifico.it
info@gratifico.it

Via E. Mattei, 6/A - Minerbio (BO)
Tel. 051.0337400

LE IMPRESE

Una 'Fermata' d'obbligo «Con noi torna in vita la bottega all'italiana»

Materie prime ricercate e di qualità in via Saragozza

LA BOTTEGA di una volta ha aperto appena un mese fa. Il primo marzo scorso infatti i soci Franco Marinelli e Simona Bonafè hanno rilevato una ex gastronomia che è diventata la 'Fermata del gusto'. Così Franco, ex dirigente d'azienda con la

re in città, e i migliori crudi Parma e San Daniele, oltre a una selezione mirata di formaggi. Diamo spazio al lavoro artigianale; l'idea è di uscire dalla mediocrità, smettere di guardare solo al prezzo, per valorizzare invece servizio e qualità».

La 'Fermata' ha anche un piccolo reparto di macelleria con carni selezionate – polli allevati a terra, bovini allevati a erba in collaborazione con Lem e la facoltà di Veterinaria a Ozzano, il ricercatissimo manzo Wagyu – e ha ristudiato l'antica ricetta della galantina bolognese. «Abbiamo anche una piccola selezione vini, da aziende biodinamiche e biologiche», specifica Marinelli.

E SE IL BANCO gastronomia parte dal fresco, non mancano poi le cotture speciali. «Cuociamo a bassa temperatura, a vapore, e proponiamo poi i prodotti in buste sottovuoto, perché si conservino anche 7-10 giorni – prosegue il titolare –. Usiamo anche buste termiche che si posso-

no direttamente mettere scaldare con il cibo dentro». C'è anche il brodo sottovuoto, magari da abbinare alla pasta fresca dell'apposito reparto, affiancata a pane e dolci «fatti come a casa». L'altra titolare, Simona Bonafè, punta poi l'accento sugli «aspetti nu-

PRODOTTI NON BANALI
Dal pregiato manzo Wagyu al prosciutto cotto Capitelli, l'offerta è varia e attenta

trizzionali dei prodotti che vendiamo, valutando attentamente la scelta della materia prima e la sua lavorazione – spiega –. Intendiamo aprire collaborazioni con nutrizionisti per proporre piatti bilanciati per chi segue diete o regimi alimentari particolari. Siamo disponibili a gestire la linea settimanale dei clienti, pranzo e cena a seconda delle esigenze. Inizieremo con i dolci per chi è intollerante al lattosio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FRANCO MARINELLI E SIMONA BONAFÈ

I TITOLARI DELLA 'FERMATA DEL GUSTO' HANNO REALIZZATO IL PROPRIO SOGNO DI UNA «GASTRONOMIA DI QUALITÀ, CHE NON GUARDI SOLO AL PREZZO, MA A PRODOTTI E SERVIZIO»



AL BANCONE I proprietari della 'Fermata del gusto', i soci Franco Marinelli e Simona Bonafè

PROPOSTA QUOTIDIANA
«Assieme a nutrizionisti proporremo piatti bilanciati per chi segue diete speciali»

passione per il buon cibo e all'attivo esperienze amatoriali con lo chef Max Poggi e il re dei pasticceri Gino Fabbri, ha realizzato il suo sogno aprendo il negozio di gastronomia in via Saragozza.

«**PUNTIAMO** tutto sulla qualità e sui rapporti con il vicinato – sottolinea Marinelli –. Per esempio, abbiamo il prosciutto cotto Capitelli, difficilissimo da trova-



FERMATATA DEL GUSTO

GASTRONOMIA - SALUMERIA - MACELLERIA

Via Saragozza, 89/a - Bologna - Tel. 051.6142006 - fermatadelgusto@gmail.com - www.fermatadelgusto.com

LE IMPRESE

IL PUNTO DI FORZA

«UN SERVIZIO CHE METTE DAVANTI IL CLIENTE: GE.RIS.CO ASCOLTA I CONSIGLI E I SUGGERIMENTI, APPORTANDO ANCHE VARIAZIONI AD HOC NEI MENÙ»

IN BREVE

Realtà giovane

La Gestione ristorazione collettiva (Ge.Ris.Co) dei fratelli Emiliano e Mila Valdiserri, ha aperto a giugno del 2013, in un periodo delicato per l'economia italiana. «Ma la passione per il nostro lavoro ci ha sostenuti»

Non il solito pranzo in azienda «Ge.Ris.Co dà priorità al cliente»

Il servizio di ristorazione si prenota via app e il menù segue i consigli

LA RISTORAZIONE collettiva a misura di cliente. È quello che propone Ge.Ris.Co, Gestione Ristorazione Collettiva, di Emiliano e Mila Valdiserri. Una società che si occupa dei pasti per i dipendenti di una sessantina di aziende tra Bologna e provincia.

Emiliano Valdiserri, ci racconti la vostra realtà.

«Siamo una società relativamente giovane, nata a giugno 2013. Abbiamo avviato la nostra attività in

EMILIANO VALDISERRI

«La produzione di massa comprometterebbe la qualità del nostro lavoro»

un periodo economicamente non facile, con grossi investimenti, una grande determinazione e passione per il nostro lavoro. Il nostro personale, composto da 12 dipendenti, non supera di media i trent'anni di età. Abbiamo occupato soprattutto risorse del territorio, assumendo persone del posto».

Obiettivi in vista?

«Vogliamo crescere ancora, ma



LO STAFF Il team di Ge.Ris.Co., Gestione ristorazione collettiva di Emiliano e Mila Valdiserri

non tantissimo, dato che intendiamo comunque continuare a distinguerci dalle grandi società di ristorazione collettiva già attive a Bologna. Non vogliamo approdare a una produzione massa, che comprometterebbe la qualità del nostro lavoro».

Siete un'azienda giovane in tutti i sensi: forse anche per questo siete molto attenti all'informatizzazione...

«Puntiamo molto sull'informati-

ca. Le aziende nostre clienti sono collegate a noi via web, con la possibilità di prenotare o gestire il servizio con un click, direttamente dall'apposita app via smartphone, tablet o pc anche da casa, esonerando l'azienda dalla gestione diretta dei pasti a loro dedicate. È comunque un settore ancora in evoluzione, sono in serbo altre novità per offrire ulteriori servizi sotto questo aspetto».

Un punto di forza?

«Per noi anche le aziende più piccole sono importanti, non sono numeri, ma clienti cui vogliamo bene. Il nostro servizio è molto *customer oriented*, ascoltiamo i suggerimenti dei clienti cercando di soddisfarli il più possibile anche con variazioni nei menù, che cambiano ogni settimana secondo l'offerta del mercato. Ricerchiamo ossessivamente il miglior rapporto qualità-prezzo, stando attenti ai prodotti, tutti con ingredienti di origine nazionale».

OLTRE IL SELF-SERVICE

Tra 'mense' e pasti veicolati, su richiesta (anche di privati) si seguono eventi speciali

I vostri servizi?

«Oltre ai nostri due self-service e ai pasti veicolati che sono e rappresentano il nostro core-business, ci occupiamo anche di eventi speciali per le aziende nostre clienti, come feste o anniversari. Ma se i numeri lo giustificano, siamo disponibili anche a lavorare per privati, con catering per matrimoni o battesimi, per i quali abbiamo già una pluriennale esperienza».



Gli obiettivi

Il titolare Emiliano Valdiserri: «Vogliamo crescere ancora, ma continuando a distinguerci dalle grandi società di ristorazione collettiva, già presenti sul territorio bolognese»

Tecnologia

Con un'apposita app, il cliente può gestire o prenotare il servizio direttamente da casa via smartphone, tablet o pc. E altre novità sono in cantiere per il futuro, dal punto di vista dell'informatizzazione

Trattoria
«Delle Tele» da Gianni

P.zza Massarenti, 1 - Alto Reno Terme (Bo)
Tel. 0534.24575 - info@trattoriadelletele.it

GE.RIS.CO.

Per i pasti veicolati e trasportati nella tua azienda scegli

“Ge.Ris.Co. Gestione Ristorazione Collettiva”

Tel. 0534.37471
www.gerisco.it - info@gerisco.it

LE IMPRESE

«Sapori tipici emiliani e un pizzico d'innovazione Ecco il nostro segreto»

Paolo Carati gestisce Caminetto d'Oro e Twinside

LA STORIA del Caminetto d'oro - in via de' Falegnami - comincia nel Dopoguerra, ma il ristorante come lo conosciamo oggi nasce nel 1980. «Il 6 marzo scorso - calcola il titolare Paolo Carati - ha compiuto 39 anni la gestione della mia famiglia».

Carati, cosa è rimasto in questi anni?

«Abbiamo preservato il sapore tipico del territorio, ma gli ingredienti delle ricette tradizionali sono riproposti in combinazioni rivisitate: i nostri piatti sono più leggeri e colorati, con cotture diverse, ma sempre rispettando l'emilianità, i suoi sapori e i suoi profumi».

Quali invece le novità?

«Dieci anni fa abbiamo aperto accanto al ristorante il bistro Twinside, un'idea all'avanguardia allora. Il Caminetto è attento alle tendenze e all'evoluzione del modo di lavorare in città, cerca di essere sempre un passo avanti. Forse anche per questo non è mai stato un

ristorante davvero 'per i bolognesi': cerchiamo di preservare la nostra cucina da un'influenza troppo massiccia della tradizione più integralista. Ma abbiamo una clientela interessante e varia, è venuto da noi anche il regista Scorsese».

Un piatto forte?

«La Polpetta di Fassona di Zivieri, inserita dal 2000 e che ogni tanto torna in menù per affetto. E la nostra tagliatella alla bolognese crea dipendenza».

Chi c'è dietro al Caminetto?

«Uno staff molto giovane, la media è sotto i 30 anni. Lo chef Andrea Serra, oggi trentenne, è arrivato ragazzino. In tutto siamo 16, quasi tutti qui da almeno cinque anni, appena usciti da scuola».

Parliamo invece del vostro bistro, Twinside.

«Il Twinside, Twin per gli amici, è aperto dalle 12.30 alle 24 tutti i giorni tranne la domenica. È un posto accogliente, in cui sedersi e mangiare un piatto semplice e di

LA CURIOSITÀ

Tra ristorante e bistro, si consumano oltre tre quintali di farina al mese: pane, pasta e dolci infatti sono fatti in casa

qualità: a pranzo abbiamo una proposta più leggera, al pomeriggio invece il menu è più legato alla tradizione, perfetto per chi è in visita alla città. E i nostri dolci fatti in casa sono l'occasione per una deliziosa merenda».

E chi preferisce un buon calice di vino?

«La nostra lista vanta ben 480 etichette tra italiane e straniere, e i clienti possono gustarne un calice magari accompagnandolo con salumi e formaggi del territorio. Infine, la sera, ci si può trattenere per assaporare il menu creativo del bistro, che completa quello più elaborato e tradizionale del Caminetto. Un consiglio? La tartare di manzo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN BREVE

I dolci

I dolci di Caminetto e Twinside sono fatti in casa: dietro ai fornelli c'è anche una ragazza con esperienza in pasticceria. Si tratta di piatti semplici, ma deliziosi, con latte, panna e burro di altissima qualità

I vini

Sono 480 le etichette di bottiglie italiane e straniere che si possono trovare nel bistro di via de' Falegnami: è possibile gustarne un calice, magari accompagnandolo come aperitivo con salumi e formaggi

CAMINETTO
1927 D'ORO
TRATTORIA



Cucina tipica bolognese,
per stupire il vostro palato
e allietare il vostro spirito.

chiuso per turno la Domenica

CAMINETTO D'ORO Via de' Falegnami 4 ■ Bologna ■ tel 051 263494 - info@caminettodoro.it
www.caminettodoro.it



A tavola con stile dalla merenda alla cena ...



Una cucina flessibile, dal piatto unico a pranzo alla proposta più ricercata per la cena, passando per la piccola carta della merenda, senza rinunciare alla qualità. Preferiamo frutta e verdure di stagione, siamo attenti al biologico e all'agricoltura sostenibile, privilegiando sempre i prodotti artigianali. Sui vini ci diamo tante arie con oltre 350 etichette e i calici giusti!

...prima e dopo il teatro!

twinside > via dei falegnami 6 > bologna > 051 9911797 > www.twinside.net > chiuso per turno domenica

seguici su

facebook

LE IMPRESE

LE SFOGLINE

«Turisti in ‘pellegrinaggio’»



Daniela e Monica Venturi sono state protagoniste anche sulla Bbc

ERA IL 1996 quando Renata Zappoli aprì con le figlie Daniela e Monica ‘Le Sfogline’, in via Belvedere. E dopo 23 anni nell'accogliente negozio «che sembra più la cucina di una casa di campagna» continua a rinnovarsi una gustosa storia fatta di tradizione, sapori di una volta e passione. «E' un lavoro che ci piace molto – spiega Daniela Venturi – siamo davvero soddisfatte, anche perché abbiamo una clientela fidelizzata e i nostri clienti sono come di famiglia». Tante le specialità che prendono forma nella bottega, finita anche sulla Bbc. «Sono tutte tipiche – prosegue –: tortellini, tortelloni, zuppa imperiale, lasagne. Oggi le facciamo anche con le verdure di stagione per venire incontro ai nostri clienti vegetariani, in aumento. Lavoriamo su prenotazione per garantire prodotti sempre freschi». Il segreto, da una parte è l'organizzazione, ma

anche tanto lavoro: «E' un'attività la nostra in cui non si guarda l'orologio e nel fine settimana siamo in sette: abbiamo validi aiuti: l'età spazia dai 40 anni, alla signora Adriana di 79». Ma, se oggi questo mestiere torna a essere richiesto dai giovani («c'è un mercato vivace») non è sempre stato facile. «Oggi la zona del Mercato delle Erbe è trendy – spiega Daniela –, ma ha cambiato faccia rispetto al passato, quando c'erano problemi di spazio. Anche noi siamo state artefici del cambiamento, quando iniziammo, con altre tre attività, a mettere sotto il portico i tavolini». E tutto il centro è molto cambiato: «Ora sono tanti i turisti, che amano inserirsi nella vita quotidiana della città venendo a visitare il nostro laboratorio e anche comprando la parta fresca da cucinarsi in appartamento. Siamo meta di pellegrinaggio!».

IL NEGOZIO DI VIA BELVEDERE

«E' STATO APERTO DA NOSTRA MADRE RENATA ZAPPOLI NEL 1996. ABBIAMO ANCORA GRANDE PASSIONE, I CLIENTI SONO COME DI FAMIGLIA: IL NOSTRO È UN LAVORO SENZA OROLOGIO»



Fra i tanti prodotti realizzati in modo artigianale nel Caseificio Valsamoggia c'è anche la caciotta tenera

CASEIFICIO VALSAMOGGIA

«Solo latte del territorio»

LA STORIA del Caseificio Valsamoggia inizia nel 1974, anche se l'esperienza casearia è partita molto prima, già nel 1946. Oggi nell'azienda di Monteveglio, in via di Vagno 1, lavora una quindicina di persone. L'attività della famiglia Manzini, ormai arrivata alla quarta generazione, è sempre a conduzione familiare ed è conosciuta per i prodotti freschi e stagionati, con una caratteristica importante: «Usiamo solo materie prime del territorio – spiega Gabriele Manzini –, il latte di mucca da Bologna e quello di pecora dell'Appennino emiliano».

E COSÌ non c'è che l'imbarazzo della scelta fra la caciotta tenera e il pecorino dolce dei Colli bolognesi, passando per il 'pecorino di una volta' – nato dall'idea del fondato-

re del caseificio Sigfrido, da latte raccolto fra aprile e giugno – a ravigliolo e squacquerone. Tanti prodotti – «realizzati in modo artigianale, ma secondo le normative vigenti» – per una clientela ampia. «Lavoriamo molto a livello locale e in tutta l'Emilia-Romagna – prosegue Manzini –. Fra i nostri clienti c'è Eataly e siamo presenti anche a Fico: il fatto che il parco agroalimentare fosse a Bologna ci ha permesso di partecipare a questa avventura». Ma il cuore dell'attività resta in Valsamoggia, dove la bottega è sempre di più meta di visite, anche di turisti. «Prenotandosi si può vedere il nostro caseificio – conclude Manzini –. Abbiamo notato l'aumento delle presenze in città, un discorso che si è legato alla valorizzazione delle botteghe e dei prodotti della tradizione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE SFOGLINE

Via Belvedere, 7/b – Bologna – Tel. 051.220558
Mail: sfoglinebo@gmail.com – www.lesfogline.it

CASEIFICIO Valsamoggia

“L'emozione del tempo la qualità di sempre”

Via di Vagno 1 – 40053 Valsamoggia - Loc. Monteveglio (BO)
Tel. 051 960334 - Fax. 051 960146
www.caseificiovalsamoggia.it

LE IMPRESE

SALUMIFICIO FRANCESCHINI

«Salame e mortadella, delizie»



FAMIGLIA
Simone
Franceschini
con il padre
Giulio
nel loro
Salumificio in
Valsamoggia,
aperto
ben 55 anni
fa

SIMONE FRANCESCHINI rappresenta la terza generazione dell'omonimo Salumificio, in Valsamoggia; assieme ai cugini e al padre Giulio, manda avanti la tradizione iniziata 55 anni fa dal nonno e suo fratello. «Siamo un salumificio artigianale di famiglia», chiarisce.

Franceschini, quali sono i vostri prodotti di punta?

«Certamente il salame, poi tutti i prodotti tipici della zona: coppa di testa, pancetta, cotechino, zamponi... E dall'anno scorso c'è una novità: abbiamo iniziato a produrre la mortadella 'Opera' e il salame rosa».

È un periodo in cui di mortadella 'tradizionale' si parla molto...

«Il progetto è nato quattro anni fa, ma siccome la produzione di mortadella in salumeria è tra le più difficili, solo l'anno scorso

siamo approdati finalmente a un prodotto che riteniamo in linea con la qualità degli altri che proponiamo. Noi utilizziamo solo carne di suini nati e allevati in Italia, lavoriamo tutto a mano, con budelli naturali».

Una lavorazione artigianale.

«Sì, anche se 'organizzata'. Dedichiamo al nostro lavoro un'attenzione ormai difficile da trovare. Per esempio, nonostante ormai sia tutto automatizzato, controlliamo ogni giorno di persona le celle di asciugatura e stagionatura, un controllo fondamentale per la stagionatura del prodotto in modo artigianale».

Il vostro cliente tipo?

«Un mercato di fascia medio-alta, che riconosce la qualità dei nostri prodotti. Non serviamo la grande distribuzione, ma salumerie, gastronomie, enoteche e ristoranti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL VALORE DEL 'MADE IN BOLOGNA'

LUCIO FAZIO, TITOLARE DI CREMA DI LATTE:

«NEL NOSTRO SETTORE È VINCENTE CHI PUNTA SULLA QUALITÀ»
SIMONE FRANCESCHINI: «SERVIAMO ENOTECHES E RISTORANTI»



INGRESSO
La gelateria
Crema di latte
in via
Amendola,
aperta
da circa
tre anni

CREMA DI LATTE

«Il nostro gelato artigianale»

«**NON** è semplice trasmettere con le parole quel che sente il palato». Lucio Fazio è il titolare della gelateria 'Crema di latte' in via Amendola. Un posto in cui «è possibile – assicura Fazio – mangiare il gelato di una volta: quello artigianale con una base realizzata da zero, in cui il buon latte viene unito a uova, acqua e zucchero, e senza l'utilizzo di semilavorati o polveri addensanti». Il risultato è un «prodotto leggero. Dopo aver mangiato il nostro gelato, che non ha grassi idrogenati, si sente la bocca 'pulita' e non c'è quella sensazione di sete che deriva proprio dall'utilizzo di semilavorati».

Il merito è di chi realizza il gelato: Mariana, la moglie di Fazio. «Per circa dieci anni lei ha lavorato in una gelateria storica di Bologna, in centro. Lì ha appreso il valore dell'artigianalità. Quello che ha caratterizzato attività che hanno scritto la storia di

Bologna, come Pino, Ugo e Biagi a Casalecchio. I posti della vera crema alla bolognese. Ecco, noi cerchiamo di mantenere quella tradizione».

'CREMA di latte' ha aperto tre anni fa. «I riscontri dei clienti – ammette Fazio – sono davvero ottimi. L'artigianalità si riflette nel gusto, e ovviamente sulla qualità, dando qualcosa in più al prodotto. E al giorno d'oggi non è scontato». Anche perché sono «poche – continua il titolare di 'Crema di latte' – le gelaterie che non fanno utilizzo di semilavorati. Nel nostro settore c'è stata una sorta di selezione naturale, perché negli ultimi anni hanno aperto diverse attività. Alcune hanno poi chiuso, in un contesto di questo tipo è vincente chi offre la qualità». Quella che 'Crema di latte' vuole offrire ogni giorno ai propri clienti. Per un gelato made in Bologna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALUMIFICIO FRANCESCHINI
Via Valle del Samoggia, 6927 - Loc. Castello di Serravalle
40053 Valsamoggia - Bologna - Italia
Tel. +39.051.6708010
www.salumificiofranceschini.it - www.mortadellaopera.it

MORTADELLA
Opera
SALUMIFICIO FRANCESCHINI

segui su
f

DAL 1964
CERTIFICATO
SISTEMA DI CERTIFICAZIONE
ITALIA, 11.58919.010

IT
9 · 508 L
CE

UOVO
più
latte
più
zucchero

gelato
il gelato come una volta

PUOI TROVARE UN VASTO ASSORTIMENTO
DI MONOPORZIONI, TORTE
E CIOCCOLATO ARTIGIANALE

da **CREMA di LATTE**
la qualità è di casa

Crema di Latte
Via Amendola 5 - BOLOGNA
Tel. 051 243124