Dispensa Emilia, nuova apertura a Torino nel centro commerciale Lingotto

20240522105759dispensaindex-23d70019

Ha aperto **all'interno del centro commerciale Lingotto** il terzo locale piemontese di **Dispensa Emilia**. Reduce dai risultati dello Shopville Le Gru di Grugliasco, dove il brand modenese conta già due punti vendita, Dispensa Emilia punta adesso sul capoluogo della regione pianificando a stretto giro, **come avvenuto recentemente nel Triveneto**, **una quarta apertura**, all'interno dello Urban District "To Dream" di corso Romania, **prevista per giugno.**

*«La nostra strategia consiste nello sviluppare e consolidare la presenza del brand su uno specifico territorio con **aperture ravvicinate** -* spiega **Alessandro Medi**, amministratore delegato di Dispensa Emilia -*. Il successo avuto allo Shopville Le Gru ci ha suggerito di aprire subito un secondo ristorante sul lato opposto della galleria per **soddisfare l'afflusso significativo** soprattutto **in pausa pranzo**. Al Lingotto, primo tassello dell'avvicinamento al centro di Torino, siamo convinti di poter raccontare una nuova esperienza di gusto alla clientela del centro grazie al nostro **format trasversale e innovativo**, che unisce la bontà e la varietà delle specialità emiliane preparate come a casa alla rapidità e alla praticità del servizio».*

Il nuovo ristorante di Torino Lingotto è dotato di una **sala da 140 metri quadri** nella galleria del centro commerciale Otto del Lingotto, e dispone di circa **80 posti a sedere**. Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 22.30 e il sabato fino alle 23, **crea 14 nuovi posti di lavoro** sul territorio.

La formula di servizio proposta è quella del **"fast casual"** che ha reso Dispensa Emilia un brand unico nel suo genere: gli ordini si possono effettuare in cassa o tramite l'app, con la comodità e la convenienza di un concept fast, ma il servizio al tavolo e la qualità dei piatti preparati al momento sono quelli tipici di un ristorante. È anche possibile **usufruire del servizio di delivery**, agli stessi orari del ristorante.

La filosofia del brand modenese abbina alla qualità e al gusto anche la **varietà del menù proposto**. I primi sono sempre cucinati freschi al momento e conditi a scelta. È possibile scegliere anche tra gnocco fritto e tagliatelle, tortellini, lasagne e gustose insalate, ma la vera protagonista è **la tigella**: una ricetta esclusiva sviluppata negli anni, priva di lattosio e fatta di acqua, lievito madre, olio extravergine di oliva e un mix di farine integrali, che consente di dar vita a dischetti di impasto che, una volta preparati nell'Unità Produttiva della Dispensa a Modena, arrivano nei singoli ristoranti dove completano il loro percorso di lievitazione, prima di essere cotti su pietra e farciti al momento **con i migliori salumi e condimenti**.