

## **VIA ZAMBONI 18/A – EX LIBRERIA EDAGRICOLE CALDERINI**

PROPOSTA DI PROGETTO SPECIALE ai sensi dell'art. 3 del Reg. per l'esercizio del commercio nelle aree urbane di particolare valore culturale (c.d. Reg. UNESCO)

### **“BELLO GARNO – Il cassone Riminese”**

#### **L'IMMOBILE**

L'immobile è situato al numero 18/A di via Zamboni, al piano terra dell'edificio storico denominato “Casa Malvasia” anticamente “Pannolini”. L'immobile intero è sottoposto alla tutela della soprintendenza per i beni architettonici di Bologna.

La parte nella quale si trovano i locali oggetto del presente progetto, è la “Casa Anteriore Pannolini”, con affaccio su via Zamboni e su Piazza Rossini; dell'impianto originario di tale porzione di fabbricato è rimasto solo il piano terra e relativo portico prospiciente, nel quale appunto si trovano i locali in oggetto.

#### **LA LIBRERIA**

I locali adibiti a libreria sono in piena zona universitaria, a metà strada tra le 2 torri e Piazza Verdi, di fronte a Piazza Rossini e alla Basilica di San Giacomo Maggiore, e furono acquistati dalla casa editrice Calderini-Edagricole di Bologna all'inizio degli anni '60 del secolo scorso, che ne fece il proprio punto di riferimento in città. La libreria era specializzata in testi scientifici e universitari, e pubblicazioni periodiche specialistiche nel settore dell'agricoltura, veterinaria, botanica, ingegneria, economia e politica agraria, e altre discipline tecnico-scientifiche.

La libreria Edagricole è stata per 50 anni punto di riferimento dell'editoria scientifica ed universitaria italiana, fino a quando la letteratura scientifica e specialistica ha iniziato a “migrare” su internet e gli istituti universitari di agraria e veterinaria si sono delocalizzati dal centro storico di Bologna.

La libreria ha cessato l'attività nel 2018, e successivamente l'immobile è rimasto inoccupato, per la difficoltà a trovare una analoga destinazione commerciale: le attività quali librerie, cartolerie, copisterie, e in generale tutti i servizi legati al mondo studentesco si sono fortemente ridotti, in un'epoca in cui la maggior parte di questi servizi sono reperibili ed erogati attraverso il web.

#### **LA ZONA UNIVERSITARIA DI BOLOGNA**

L'università di Bologna ha molteplici primati, dei quali ogni bolognese va fiero: è considerata la più antica università del mondo propriamente detta, la prima università moderna e la prima del mondo occidentale, ha il più grande campus universitario urbano al mondo, sebbene negli ultimi decenni alcuni istituti si siano trasferiti o siano in corso di trasferimento nella periferia e nella provincia di Bologna. Ancora, Bologna è la città dove è nata la gogliardia legata al mondo studentesco. Sicuramente, tutto il quadrante nord-est del centro di Bologna, ricompreso tra le vie San Vitale, viale Filopanti, via Irnerio e Oberdan, è considerato “zona universitaria”. Via Zamboni taglia esattamente in diagonale questo quadrante, ed è considerata il “centro” della zona universitaria. La via Zamboni, a sua volta, ha una fortissima caratterizzazione “culturale”, in quanto oltre ad ospitare i più importanti istituti universitari, ospita, in piazza Verdi, il Teatro Comunale. Proprio per questo motivo, la parte più cosmopolita della città, quella con più fermento dal punto di vista socio-culturale, è proprio la zona universitaria, più frequentata dai giovani, dagli stranieri (turisti e studenti) e dal mondo della cultura in senso lato.

La zona universitaria, proprio perché molto frequentata da giovani e stranieri non ha (e forse non ha mai avuto) una vocazione residenziale, con la conseguenza che anche le attività in questa zona sono prevalentemente al servizio di giovani, studenti e stranieri, quindi fortissima è la richiesta di attività legate alla ricettività, al divertimento, oltre che alla cultura.

La zona, proprio per le sue caratteristiche, tende nel tempo ad essere oggetto di processi di degrado, in parte attribuibili anche alla mancanza dei residenti, e alla tipologia delle attività esercitate, che spesso sono di scarsa qualità e rivolte ad un pubblico serale e notturno.

Proprio per questo riteniamo importante che in zona universitaria vengano aperte attività di qualità, con un ritorno delle specialità e dei prodotti del territorio emiliano-romagnolo.

L'amministrazione Comunale di Bologna è particolarmente sensibile al problema del degrado della zona universitaria, e ha correttamente individuato nella riqualificazione e valorizzazione del Teatro Comunale di Bologna la via maestra per la riqualificazione dell'intera zona universitaria e per avviare una non facile lotta al degrado, senza per questo snaturare la vocazione dell'area, della quale come già detto ogni bolognese è fiero ed orgoglioso.

### **BELLO GARNO – Il Cassone Riminese**

“Bello Garno – il Cassone Riminese” è una attività nata alla fine del 2018 dall'incontro tra 2 imprenditori bolognesi, Ferruccio Perdisa e Fabio Pasini (proprietari dal 2004 della storica Pasticceria Gamberini di via Ugo Bassi) e Andrea Semprini, maestro di Piadina con attività nel centro storico di Verucchio, in provincia di Rimini.

“Bello Garno – il Cassone Riminese” è oggi un laboratorio artigianale con rivendita, in via Ugo Bassi al numero 10 (dove era lo storico forno-panificio Fogli) di 40 mq senza posti a sedere e con grandi limiti all'espansione dell'attività dovuti alle ridotte dimensioni del locale e all'impossibilità di accogliere il pubblico con tavoli e sedute.

“Bello Garno” (oggi Tanimodi) è l'unica piadineria a Bologna a produrre gli autentici Piada e Cassoni riminesi: si tratta di un prodotto tipico, non identificabile genericamente con la piadina e prodotto secondo la tradizione del territorio di una parte della provincia di Rimini (la piada di Riccione, ad esempio, pur provenendo anch'essa dalla provincia di Rimini, è un prodotto completamente diverso).

Andrea Semprini a Verucchio è titolare della piadineria “Piada Style”, stimato per essere uno tra i migliori produttori di piada e cassoni di Romagna.

### **IL PROGETTO - “BELLO GARNO – Il Cassone Riminese”**

La piadina romagnola è tutelata dal “Consorzio di Tutela e Promozione della Piadina Romagnola IGP”.

Bologna è il capoluogo dell'Emilia Romagna, ed è il centro della cultura culinaria della regione, nel quale si incontrano le tradizioni emiliane e quelle romagnole; Bologna è l'unica provincia nella regione Emilia-Romagna, il cui territorio ricade in parte in Emilia ed in parte in Romagna; Bologna è la capitale della c.d. *food valley* e chiunque giunga a Bologna per motivi di studio, turismo, affari, o vi capiti solo di passaggio, è inesorabilmente attratto e conquistato dal suo cibo. Bologna raccoglie e accoglie le tradizioni e le tipicità dell'intera regione, fonde la Romagna con l'Emilia e valorizza ogni ricetta e ogni tipicità rendendole accessibili al mondo intero e spesso elaborandole e modernizzandole fino a trasformarle in nuove e superlative creazioni culinarie. Bologna, in poche parole, è il **laboratorio** della cucina del territorio emiliano-romagnolo ed è il luogo dove gli ospiti della città desiderano assaggiare e anche, sempre più, fare l'esperienza di produrre il cibo bolognese, dai tortellini, alle tagliatelle, al pane, e a tutto ciò che è tipico e caratteristico.

“BELLO GARNO Il Cassone Riminese” vuole convertire la storica libreria Edagricole di via Zamboni in un locale che sia il punto di riferimento della cultura romagnola, e tipicamente di quella riminese,

nel centro storico di Bologna. All'interno del locale vi sarà lo spazio per la produzione e la consumazione dei prodotti romagnoli più tipici, incentrati sulla piada e il cassone riminese.

Vi sarà un intero ambiente dedicato alla cultura romagnola, con una ricca biblioteca di testi romagnoli consultabili e acquistabili. Verrà allestito un **"tavolo dell'amicizia"** in cui i clienti/ospiti potranno condividere l'esperienza del cibo romagnolo, sia sotto il profilo pratico della consumazione, sia sotto quello più culturale della consultazione dei testi specifici.

Con cadenza settimanale si terranno, all'interno del locale, dei corsi di 3 ore, di cui un'ora di teoria e 2 ore di pratica, per apprendere l'arte della piadina: Andrea Semprini di Verucchio e il suo staff saranno a Bologna per insegnare a produrre e cuocere la piada: destinatari dei corsi saranno i turisti, i bolognesi, gli studenti e tutti coloro che vorranno scoprire l'arte di un prodotto che oggi, come tanti altri, rischia di cadere nelle mani dell'industria alimentare e della grande distribuzione, e di venire standardizzato fino al punto da farne scomparire la sua autentica natura di prodotto tipico di un territorio, e in quanto tale necessariamente artigianale e popolare.

Lo scopo è quello di proporre al pubblico uno dei più importanti prodotti del nostro territorio, secondo la tradizione, e mediante una ricca biblioteca di testi specifici e attraverso un breve corso al quale si può partecipare o semplicemente assistere, di farne conoscere la tipicità e valorizzarne il legame con la nostra terra e la nostra città.

Il locale sarà gestito direttamente dai soci (Ferruccio Perdisa, Fabio Pasini e Andrea Semprini). Sarà composto di una sala nella quale troveranno posto la produzione e vendita e si svolgeranno i corsi, di una seconda sala con tavoli e sedie per la consumazione e di una terza sala con il tavolo dell'amicizia e la biblioteca/libreria.

Il piano superiore soppalcato, in grado di ospitare una trentina di persone, verrà aperto e utilizzato per feste di laurea, per eventi speciali quali presentazioni di libri su temi e argomenti che abbiano un legame con la Romagna, per la parte teorica dei corsi di Piada & Cassoni e per degustazioni tematiche.

Si evidenzia, in ultimo ma non per questo meno di minor importanza, che l'attività darà lavoro ad almeno 12 persone, e che l'attività si prevede che avrà un'apertura di 7 giorni su 7 su 350 giorni all'anno con orario continuato dalle 9.30 alle 23.30 (orario indicativo che potrà subire variazioni a seconda degli eventi in città, delle festività, ecc...)

## **IL PROGETTO ARCHITETTONICO**

Il progetto consiste nella trasformazione di uno spazio già utilizzato come libreria, in un pubblico esercizio, con la conseguente dotazione dei servizi necessari per lo svolgimento dell'attività.

Dal punto di vista architettonico, non verranno fatte modifiche alle murature esistenti, per cui non vi saranno demolizioni di parti esistenti, ad eccezione dell'allargamento della porta di accesso ai bagni dei clienti, e l'apertura della porta di accesso ad uno dei bagni, che verrà costruito ex novo.

Oltre a questo minimo intervento, verranno rinnovati tutti gli impianti, e sostituita la porta-vetrina; gli infissi verranno possibilmente recuperati.

Al piano interrato verranno realizzati i servizi per i dipendenti (toilette + spogliatoi), il magazzino e la cella frigorifera.

Per quanto riguarda la canna fumaria, ne esiste già una che verrà utilizzata per l'espulsione dei fumi di cottura, avendo previsto il riscaldamento mediante un sistema ad elettricità.

Dal punto di vista edilizio, la valutazione da parte dei tecnici incaricati è positiva e si ritiene che non vi siano elementi ostativi da parte da parte della Soprintendenza e del Comune.

Si allega una planimetria con il Lay-Out del locale.

## IMPEGNI NEI CONFRONTI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il progetto speciale che "BELLO GARNO – Il Cassone Riminense" intende proporre all'Amministrazione Comunale di Bologna, nella convinzione che vi sia un importante interesse pubblico, è caratterizzato dai seguenti 4 punti:

1. disponibilità a siglare con l'Amministrazione Comunale un accordo, contenente l'impegno a mantenere pulito il portico, ed in particolare a ripristinare tempestivamente le pareti e le colonne dello stesso qualora venissero scritte, o imbrattate, o effettuate affissioni prive di autorizzazione. Tale impegno, viene assunto dalla società Pasticceria Gamberini Srl, non solo con riferimento al portico prospiciente il locale in via Zamboni 18/A, ma con riferimento a tutto il portico degli edifici di via Zamboni 16 "Palazzo Manzoli-Malvasia" e via Zamboni 18 "Casa Pannolini". L'impegno potrà essere assunto, previo accordo tra i titolari delle rispettive attività, anche dalle adiacenti "The Clauricane Irish Pub" e "Lab16", entrambe esercenti di pubblici esercizi di ristorazione sotto i portici degli storici palazzi "Manzoli-Malvasia" e "Casa Pannolini" in via Zamboni 16 e 18. Pasticceria Gamberini Srl, nell'intenzione condivisa con le altre 2 attività, di sostenere il decoro e la lotta al degrado della zona universitaria già in corso da parte dell'Amministrazione Pubblica Comunale, e non ultimo anche in previsione della promozione dei portici di Bologna a patrimonio dell'Umanità con tutela dell'Unesco, si assumerà l'impegno di dare la maggiore continuità possibile al servizio, rendendosene garante nei confronti del Comune di Bologna;
2. L'attività che verrà esercitata nel locale ha una fortissima sinergia con il rilancio del Teatro Comunale, trattandosi di attività che si presta in modo ottimale alla consumazione prima e dopo gli spettacoli teatrali, posizionata lungo la direttrice Due Torri – Piazza Verdi e offrendo una proposta alimentare di facile e veloce consumazione, ma non per questo assimilabile al *fast food* e tantomeno allo *street food*: come già accennato, la filosofia di "Bello Garno – Il Cassone Riminense" comprende il Kilometro zero, il biologico, il *plastic free*, il *gluten free*, ingredienti di prima qualità, prezzi accessibili, la produzione veloce con cucina a vista, e - a differenza della maggior parte delle attività oggi presenti in zona – non punta sulla consumazione dell'alcool, che è e rimane per noi un prodotto marginale e di mero completamento dell'offerta;
3. La disponibilità a rafforzare il presidio di sicurezza in zona, mediante l'installazione di videocamere il cui utilizzo verrà disciplinato anche in accordo con le esigenze di tutela della sicurezza che verranno richieste, e ad illuminare il portico per tutta la fascia oraria notturna, sempre in accordo con le disposizioni del Comune e della Soprintendenza;
4. Come già accennato, l'attività dovrà avere la caratteristica dell'"Open Space", nel senso di essere uno spazio dove trovarsi non solo per consumare cibi, ma anche per socializzare, studiare, consultare pubblicazioni tematiche, frequentare corsi e connettersi gratuitamente alla rete internet; il locale vuole essere un punto di riferimento per studenti e turisti, e per questo verranno creati appositi spazi fruibili non solo nelle fasce orarie del pranzo e della cena, ma anche in quelle mattutina e pomeridiana.