

PIAZZA GRANDE

CAFFE' – BOTTEGA - CUCINA

“Piazza Grande” è un progetto promosso dalla società Va Mo Là srls con lo scopo di coniugare convivialità, promozione del territorio e l'eccellenza della cultura enogastronomica italiana. Partners del progetto sono **Fabbri Italia** titolare del prestigioso marchio “Amarena Fabbri 1905”, **Palazzo di Varignana** contemporaneo riscopritore dell'olio evo emiliano e l'**associazione culturale bolognese Dino Sarti – APS** attiva nel campo della divulgazione e della promozione della memoria storica della città di Bologna.

Gli spazi si sviluppano su tre livelli, lungo una superficie di oltre 200 mq commerciali, con un doppio accesso Piazza Maggiore – Via d'Azeglio rispettivamente al civico 5 e al civico 2 all'interno della prestigiosa cornice di palazzo dei Notai.

Il locale sarà dotato di un laboratorio cucina, una sala di sosta, una zona bar e uno spazio libreria.

Svolgerà il servizio delle colazioni, del pranzo e della cena. La sala di sosta, adiacente al laboratorio cucina al piano ammezzato, ospiterà anche le iniziative della **scuola del gusto**; una serie di eventi dedicati a masterclass, degustazioni e corsi legati a caffè, vino, cioccolata, pasticceria, panificazione, olii evo, pasta fresca, confetture, formaggi.

In una visione di rete e valorizzazione delle imprese del territorio, si sceglieranno prioritariamente fornitori e collaboratori locali. L'attenzione ai temi della sostenibilità, tra cui l'agricoltura biologica e di prossimità saranno al centro delle scelte aziendali le quali saranno improntate al risparmio energetico, alla riduzione dei rifiuti dotandosi della certificazione “locali green night”.

La pasticceria sarà fornita da **Francesco Elmi**, pluripremiato accademico bolognese e maestro pasticcere italiano.

La carta del bar sarà curata da **Francesco Trimigno**, recentemente premiato con i 3 bicchieri dalla rivista gambero rosso, come miglior bartender della regione e tra i primi dieci d'Italia. Sarà contraddistinta dai prodotti della tradizione italiana intrecciati alle tecniche di miscelazione più contemporanee, mettendo al centro il bere responsabile e di qualità.

Si vuole dedicare uno spazio nella carta dei vini riservato alle migliori cantine artigianali della **collina bolognese**, raccontando la storia dei nostri vitigni autoctoni e dei nostri vini tipici, quali tra gli altri il *Pignoletto*, il *Negrettino* e il *Rosso bologna*.

Per quanto concerne la sezione food, si vuole proporre un'offerta culinaria di cucina tradizionale utilizzando le materie prime della nostra pianura e del nostro Appennino, valorizzando i **prodotti IGP del territorio** di cui la nostra città metropolitana detiene una delle più alte concentrazioni al mondo. In tal senso il proponente ha attiva una proficua collaborazione con il consorzio *Appennino Food* collettore delle piccole attività artigiane che animano e promuovono il territorio montano e collinare. Il menù sarà composto da un numero ridotto di piatti, seguirà la stagionalità e valutando la delicata cornice del contesto non effettuerà alcuna frittura di cibi evitando le emissioni odorigene più aggressive. In caso di necessità alcune preparazioni verranno effettuate in altri locali di proprietà del gruppo.

Piazza Grande collaborerà con l'**associazione culturale bolognese Dino Sarti – APS** presieduta da Cesare Fauni, quale animatrice di numerosi gruppi facebook animati da migliaia di utenti, tra cui

“A Dino Sarti – Bologna invece”, “La mia Bologna amarcord” dedicato alle fotografie storiche della città e altri gruppi social legati allo studio del dialetto, affinché i locali in oggetto diventino luogo in cui ospitare mostre ed eventi dell'associazione, nonché definire e ricercare con la stessa arredi, decori ed immagini per il locale, dedicati alla memoria ed alla storia della città la quale verrà raccontata attraverso i personaggi che l'anno contraddistinta ed animata, in particolare musicali, tra cui anche il defunto *chansonnier* dialettale Dino sarti, protagonista proprio in Piazza Maggiore dei suoi famosi concerti agostani che nel passato hanno allietato le estati di tanti cittadini bolognesi.

Non a caso si è scelto di chiamare il locale “Piazza Grande”, in onore al cantautore Lucio Dalla (residente nella stessa Via d'Azeglio a poche decine di metri) e ad una sua celebre canzone che ricorda l'originario nome di Piazza Maggiore.

Aspetti di interesse pubblico

1)

La partecipazione di alte e note professionalità nello sviluppo del progetto garantisce una qualità commerciale intrinseca migliorativa rispetto l'attuale tessuto.

2)

Il progetto attraverso la certificazioni “green night” intercetta la domanda di un'utenza sia interna che turistica attenta ai temi della sostenibilità, che valorizza le eccellenze del territorio e le filiere produttive locali, tematiche sempre più presenti nella sensibilità comune e nello sviluppo della città metropolitana.

3)

La riconversione dell'esercizio contribuirà allo sviluppo commerciale della zona superando la dimensione di crisi che sta inflazionando il settore del commercio e consolidandone la vocazione; in tutta europea le città attrattive turisticamente vedono le loro piazze centrali animate dal settore ricettivo in particolare caffè, bistroat e ristoranti.

3)

In un'ottica di più ampio respiro si andrà a rinforzare il tessuto commerciale della città di Bologna in quanto distretto turistico del buon cibo, anche denominato *food valley*, aggiungendo così alle sue attrattive un'ulteriore spazio, innovativo e ricercato e allo stesso tempo con uno sguardo alle proprie radici.

4)

La forma del caffè letterario, con libreria e mostre annesse, è di sicura innovazione in un panorama attuale in cui i locali seguono generalmente logiche più commerciali e layout standard. L'associazione culturale bolognese Dino sarti avrà un centro in cui poter sviluppare le sue iniziative e promuoversi, autofinanziandosi e continuando il suo prezioso lavoro di preservazione della memoria storica culturale locale.

5)

Si svilupperà marketing territoriale promuovendo altre aziende storiche del territorio, in primis l'Amarena Fabbri che si doterà di un suo punto promozionale in centro città e del progetto di recupero dell'olio evo emiliano, con ulivi biologici ed autoctoni creato da Palazzo di Varignana, attraverso l'impianto sulle colline bolognesi di oltre centomila ulivi e alberi da frutto delle specie “dimenticate” autoctone.

6)

Si divulgherà una cultura enogastronomica positiva e autentica, aumentando consapevolezza e conoscenza dei prodotti e delle loro narrazioni attraverso gli eventi della scuola del gusto.

7)

Si ridarà luce a un angolo di Piazza Maggiore, principale piazza cittadina e a Palazzo dei Notai, attualmente con 4 vetrine spente e oscurate.