

Bottega Portici 2 Torri: nuovo concetto di street food italiano in piazza di Porta Ravegnana.

Aprire con grande successo Bottega Portici – 2 Torri, il nuovo spazio di ristorazione in piazza di Porta Ravegnana, nel pieno centro di Bologna. Ultimo prestigioso concept food di Bottega Portici, dove si possono gustare i piatti della cucina bolognese tradizionale all'ombra delle Due Torri. Progetto di street food contemporaneo, 100% italiano, che parte da Bologna, culla della pasta fresca, per allargarsi e “conquistare” altre città italiane ed estere attraverso una formula di franchising.

Dopo l'acquisizione di Palazzo Melchiorre Bega il Gruppo Imperial, azienda leader del Fast Fashion in Italia, ha portato a termine, con successo in tempi rapidi e con grandi risultati, un radicale lavoro di restyling interno. Uno spazio di 350mq e con oltre 200 posti a sedere compresi di dehor e della splendida terrazza che si affaccia alla spettacolare vista delle Due Torri, simbolo della città

“Abbiamo scelto di coniugare design, tradizione e innovazione di servizio – dichiara Adriano Aere presidente di Imperial– per proporre all'esterno una formula giovane e pratica di cibo di strada che facesse leva sulla cultura della buona pasta italiana, riconosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, così da conquistare – prima di tutto gli stessi bolognesi e poi le migliaia di turisti che stanno riscoprendo il capoluogo emiliano - con il mitico tortellino bolognese, trasformato dalle nostre brave sfogline “in vetrina” nel protagonista di un'esperienza culturale e sensoriale di assoluto valore”.

A tutto ciò si unisce l'investimento in formazione dell'Academy, la moderna scuola di cucina rivolta ad aziende e persone, che ha aperto i battenti con l'attività di team building per la crescita della “squadra”. Formatori e docenti d'eccellenza sono pronti a trasmettere la loro passione, le loro conoscenze e la loro manualità.

Nell'assumere i connotati della moderna scuola d'impresa, Academy si apre anche al mercato esterno con un'offerta formativa dedicata ai privati e alle aziende, proponendo corsi di pasta fresca, di cucina, di caffetteria, di pasticceria, show cooking, team cooking e non solo.

L'intento è quello di proporre tematiche sempre diverse e interessanti, come corsi zero, corsi avanzati per adulti, corsi per bambini e corsi personalizzati per gourmet, dando nuova veste e voce alla gastronomia e ai suoi contenuti alimentari, e per promuovere al meglio la buona cucina italiana.

Bottega Portici 2 Torri ospita ogni lunedì, una volta al mese, un grande Chef per uno show cooking nel corso del quale presenterà una sua “ricetta d'autore”, protagonista la pasta fresca. Ecco i nomi dei sette grandi Chef Italiani coinvolti nel grande progetto di valorizzazione della pasta fresca italiana: 24 aprile – Agostino Iacobucci; 15 maggio – Beppe Aversa; 12 giugno – Aurora Mazzucchelli; 10 luglio Peter Brumel; 11 settembre Igles Corelli; 23 ottobre – Mauro Uliassi; 20 novembre Max Poggi

“Progetto questo, che punta non solo alla promozione dei nostri prodotti e alla valorizzazione della cultura enogastronomica ma anche alla salvaguardia del decoro della città” conclude Riccardo Bacchi, general manager di Bologna Portici.