



## Zivieri apre un ristorante a Bologna, nella Torre degli Alberici. A fianco una Bottega

*In Piazza della Mercanzia, dove un tempo aveva brillato Il Pappagallo, ha aperto il doppio progetto del Gruppo Zivieri con prodotti di filiera e cucina della tradizione*

Con una conferenza stampa tipica delle grandi occasioni e con una forte presenza istituzionale, il **Gruppo Zivieri** ha presentato l'apertura del suo ristorante a Bologna, in Piazza della Mercanzia 3 – all'interno della Torre degli Alberici. A fianco, anche una "**Bottega**", con carni e salumi provenienti da quella filiera **etica, controllata e sostenibile** che l'azienda promuove dal 1987, quando fu aperta la prima macelleria a Monzuno sull'Appennino Bolognese (BO). Nello stesso spazio, nel 1273, nacque la prima bottega cittadina e successivamente ha ospitato il **Ristorante Il Pappagallo**, insegna che ha lasciato Bologna.



L'interno della Bottega-Macelleria (Foto © Enzo Radunanza).

Il team guidato da **Elena, Aldo e Stefano Zivieri**, insieme a oltre quindici nuovi collaboratori, accoglierà quotidianamente il pubblico con l'obiettivo di portare nel cuore della città la cultura gastronomica dell'Appennino con prodotti genuini, trasformazioni artigianali e una cucina identitaria. Dalla mortadella agli insaccati, dalle carni fresche ai formaggi, dalle verdure ai piatti del ristorante, il nuovo progetto rappresenta un passo ulteriore nel percorso di un'azienda che ha scelto di crescere preservando le proprie radici.



Da sn., Paolo Cevoli, Chef Lorenzo Biagioni, Giancarlo Tonelli (ASCOM), Aldo Zivieri, Luisa Guidone (Assessora al Commercio), Roberto Melloni (FIPE) e Gianluca Pavani (Emil Banca) – Foto © Enzo Radunanza

## Zivieri a Bologna, un progetto che porta in centro una filiera virtuosa

La Bottega e il Ristorante rappresentano un tassello centrale del piano di sviluppo reso possibile anche dalla campagna di **equity crowdfunding** lanciata lo scorso anno, che ha sostenuto un importante investimento aziendale. Negli ultimi dieci anni la famiglia ha dedicato oltre **10 milioni di euro** alla crescita della filiera, con un forte impegno nella formazione del personale, oggi composto da circa ottanta collaboratori. Nel corso dell'inaugurazione **Aldo Zivieri** ha proprio sottolineato il valore delle collaborazioni che hanno accompagnato la crescita del Gruppo:

«Al mio fianco c'è il direttore Giancarlo Tonelli di Confcommercio Ascom Bologna. Chi conosce la nostra storia sa che per noi non esiste un percorso senza Ascom: è un riferimento costante, un elemento che dà solidità e grande valore al nostro lavoro. Così come non potrebbe esserci la nostra impresa senza Emil Banca. La nostra storia è iniziata uno di fronte all'altro a Monzuno e, passo dopo passo, la banca ha seguito una crescita importante. Sapere di avere partner di questo livello ci permette di continuare

a sognare.»

## La cucina di Lorenzo Biagioni con il supporto di Igles Corelli

Alla guida della cucina del nuovo Ristorante Zivieri ci sarà **Lorenzo Biagioni**, storico collaboratore e conoscitore profondo delle materie prime aziendali. Nonostante la giovane età, Biagioni lavora con la famiglia da oltre dodici anni ed è artefice di una cucina con un approccio contemporaneo ma fedele all'identità del territorio bolognese. A sostenerlo ci sarà **Igles Corelli**, chef di grande esperienza e figura legata da un rapporto di lunga amicizia con i Zivieri.

«Desidero ringraziare Lorenzo Biagioni. – ha aggiunto **Aldo Zivieri** – È cresciuto professionalmente con noi ed è giusto che oggi abbia la responsabilità della cucina, un ruolo importante che merita pienamente. Siamo molto felici che questo nuovo percorso sia accompagnato anche dallo chef Igles Corelli, che porta competenza, esperienza e un rapporto di amicizia che dura da anni. La nostra sarà una ristorazione tradizionale, legata ai piatti storici bolognesi, ma costruita sulla filiera Zivieri. Non potrà mancare la selvaggina, che da anni rappresenta uno dei nostri elementi distintivi. Il ristorante sarà aperto a pranzo e a cena, chiuso la domenica per mantenere un'abitudine che sentiamo ancora importante. La Bottega seguirà un orario continuato dalle 10 alle 19, dal lunedì al sabato»



---

Risotto Gloria con ragù di selvaggina cacciata (Foto © Enzo Radunanza).

Infine, un passaggio sul recente percorso di crescita finanziaria:

«Il crowdfunding è stato determinante: ci ha permesso di sviluppare questa nuova fase raccogliendo 4 milioni e 190 mila euro, la terza cifra più alta in Europa nel periodo di riferimento, e accogliendo 220 nuovi soci. Un risultato che ci ha dato grande fiducia nel cammino intrapreso.»

## La comunità di intenti con ASCOM ed EmilBanca

Grande enfasi da parte di Giancarlo Tonelli, direttore di Confcommercio Ascom Bologna, il quale ha espresso apprezzamento per il nuovo progetto del Gruppo Zivieri ripercorrendone le principali attività. Ha poi ringraziato i fratelli Zivieri *«per averci dato l'opportunità di vivere una giornata così significativa. Quello che presentiamo oggi è un progetto imprenditoriale di grande valore, che si aggiunge a un percorso già ricco di iniziative importanti portate avanti in questi anni dal Gruppo e dalla famiglia Zivieri.»*

Il direttore ha poi sottolineato la qualità del recupero architettonico ed evidenziato il valore imprenditoriale dell'iniziativa:

«Vedere un'impresa bolognese – guidata da imprenditori giovani e determinati – investire nel centro storico con un progetto di questa intensità è motivo di grande soddisfazione. Bologna è una città aperta e accogliente, ma è importante riconoscere la capacità di chi sceglie di mettersi in gioco, ancora una volta, con un'idea solida e ambiziosa.»

Il richiamo al **percorso di crowdfunding** ha probabilmente dato un senso al grande entusiasmo del Direttore Ascom:

«Il crowdfunding realizzato con il sostegno diretto della famiglia Zivieri, dei soci, dei collaboratori, ma anche di Confcommercio Ascom e di Emil Banca, ha portato a un risultato straordinario: oltre 4 milioni di euro raccolti, reinvestiti in tutti gli aspetti di questo nuovo progetto. Chi ha creduto in questa iniziativa, diventando piccolo, medio o grande sostenitore, può oggi vedere il valore concreto del proprio contributo.»



Lasagnetta croccante di verdure, crema di topinambur e olio al cavolo nero (Foto © Enzo Radunanza).

## L'intervento di Luisa Guidone, Assessora al commercio

La conferenza stampa ha coinvolto anche l'**assessora Luisa Guidone**, secondo la quale l'apertura di questa realtà nel contesto urbano e normativo del centro storico è molto importante:

«Negli ultimi anni, abbiamo limitato le nuove aperture di attività di somministrazione nel centro storico e, proprio per questo, non mi capita spesso di partecipare a inaugurazioni come questa. Oggi, dal punto di vista istituzionale, si chiude un cerchio: lo strumento elaborato con le associazioni di categoria ha preservato la vocazione non alimentare di alcune vie centrali, come San Felice o Guerrazzi, favorendo al tempo stesso un aumento della qualità nelle attività di ristorazione. Ringrazio la famiglia Zivieri per aver creduto in questo percorso, portando nel cuore della città un pezzo di territorio metropolitano di cui c'è un grande bisogno. È una buona notizia anche per chi vive e risiede in centro: nasce un nuovo punto di riferimento, capace di accoglierli durante le festività e oltre.»

## Dichiarazioni di Gianluca Pavani, Emil Banca

**Gianluca Pavani**, presente all'inaugurazione per Emil Banca, ha ricordato il lungo rapporto che lega l'istituto alla famiglia Zivieri:

«Partecipiamo al progetto perché condividiamo un'idea di sviluppo del territorio. Emil Banca vive e prospera se il territorio vive e prospera. Il nostro compito è sostenere le imprese che generano occupazione, crescita sostenibile e qualità della vita. È questa la ragione per cui siamo stati al fianco della famiglia Zivieri per tanti anni. Abbiamo finanziato il gruppo per lungo tempo, ma non eravamo soci; abbiamo ritenuto che fosse il momento giusto per sostenerlo anche da un punto di vista patrimoniale. Crediamo fortemente in questo progetto e nelle sue prospettive di successo.»

## Cosa si mangia al Ristorante Zivieri a Bologna

Il menù del nuovo Ristorante Zivieri traduce in cucina la ricchezza della filiera, a partire dai grandi classici bolognesi. Si possono ordinare le *tagliatelle al ragù* (16€) o i *tortellini in brodo di cappone e bue grasso* (18€), il *friggione* servito tra i contorni (8€), fino alle preparazioni dedicate alla selvaggina, tra cui il *risotto con ragù di cacciata* (20€) o il *petto di germano reale ripieno* (23€). Completano l'offerta i salumi e i formaggi dei laboratori aziendali, con degustazioni che spaziano dai 15 ai 22 euro. Info: [www.fattoriazivieri.it](http://www.fattoriazivieri.it)



Uno dei dolci del Ristorante Zivieri (Foto © Enzo Radunanza).

**RISTORANTE ZIVIERI**

Piazza della Marcanzia, 3 – Bologna  
Tel. 051 0402325  
Chiusura: domenica

**BOTTEGA ZIVIERI**

Piazza della Marcanzia, 3 – Bologna  
Tel. 051 0404848  
Dal lunedì al sabato, dalle 10 alle 19

**Data di creazione**

01/12/2025

**Autore**

enzo-radunanza