

REGGIO EMILIA



Taglierè si espande in Europa e riapre a Palazzo Magnani

Entro l'anno saranno otto i ristoranti e gli Champagne Bar del gruppo

Reggio Emilia Riapre il ristorante Taglierè all'interno di Palazzo Magnani.

Il locale è stato chiuso a seguito dei lavori di ristrutturazione che hanno coinvolto lo storico edificio e che sono ancora in corso.

"Taglierè a Palazzo" ha colto l'occasione per rinnovarsi e mettere in campo una nuova proposta di cucina, che abbraccia la tradizione in chiave contemporanea, in partnership con Ruinart, la più antica Maison di Champagne. Il 10 giugno ci sarà un evento su invito, poi il ristorante nei giorni seguenti sarà aperto per tutti.

Intanto il progetto imprenditoriale dei soci Simone Ferrari e Dario Donelli continua a crescere. Particolare successo sta riscontrando il marchio "Bollicine by Taglierè", che è stato tenuto a battesimo al Fidenza Shopping Village, nel dicembre 2020. A questa apertura hanno fatto seguito lo sbarco all'estero, nello Shopping Village di Ingolstadt, nelle vicinanze di Monaco di Baviera.

"Taglierè a Palazzo" ha colto l'occasione dei lavori di recupero a Palazzo Magnani per rinnovarsi e mettere in campo una nuova proposta di cucina che rivisita la tradizione emiliana in partnership con la Maison Ruinart

L'apprezzamento del pubblico nei confronti del format Bollicine ha portato grandi gruppi internazionali (Value Retail, McArthurGlen, HolyAG e altri) in corso di trattativa, non solo in Europa ad invitare Taglierè Group ad aprire nuovi Champagne Bar nei loro Shopping Village.

A breve ci saranno altre aperture. Il 18 giugno nel

I due soci reggiani Simone Ferrari e Dario Donelli hanno in cantiere altre aperture nel 2023

più grande Outlet europeo, quello di Serravalle; a settembre seguirà l'apertura nell'OutletCity di Metzingen, vicino a Stoccarda; ad ottobre sarà la volta di quello di Wertheim a Francoforte; a fine anno, si alzerà il sipario a Parigi, così da portare a otto i ristoranti e gli Champagne Bar gestiti dal

gruppo, di cui quattro in Italia e quattro all'estero.

Il format Culatello & Champagne, completato da una selezione di salumi e formaggi, tartare di carne e pesce e dalle sempre presenti ostriche per un'autentica esperienza di gusto, si è rivelato vincente e nel 2023, Taglierè Group continuerà la serie di aperture internazionali.

Il gruppo reggiano ha anche aperto all'interno della Tenuta Venturini Baldini, a Roncolo di Quattro Castella, ora di proprietà della famiglia Prestia, il Ristorante La Limonaia. Il prossimo 2 giugno si festeggerà il primo anno di attività di questo frequentatissimo locale alla moda, che vanta una clientela internazionale, colpita dalla cucina di Chef Mario Comitale e dall'unicità di un luogo di grande bellezza e storicità, dove sorge anche il luxury Relais Roncolo 1888 e l'antica Villa Manodori, da poco tornata allo splendore di un tempo.

● P.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Gruppo Taglierè cresce il 18 giugno aprirà un locale nell'outlet di Serravalle Scrivia (AI). A settembre sarà la volta di Metzingen, vicino a Stoccarda. A ottobre ci sarà l'apertura a Wertheim a Francoforte; A fine anno, si alzerà il sipario a Parigi

Firmata la Carta dei valori della ristorazione presentata da Fipe e da Confcommercio

Massarini: «Il documento indica le azioni necessarie per valorizzare il settore»

Reggio Emilia Venerdì scorso, nella sede provinciale di Confcommercio-Imprese per l'Italia Reggio Emilia, è stata firmata la Carta dei valori della ristorazione italiana, presentata da Fipe-Confcommercio e curata da Davide Rampello.

«La Carta dei valori – spiega il presidente di Confcommercio Davide Massarini – esprime i principi ai quali dovrebbero ispirarsi i nostri imprenditori e le azioni necessarie



Davide Massarini è il presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia

per valorizzare un settore strategico per l'economia».

La Carta dei valori è stata firmata da Mariafrancesca Sidoli (assessore al Commercio e Attività produttive del Comune di Reggio), Matteo Musacci (vice presidente nazionale e presidente regionale Fipe), Simone Magnanini (presidente dell'associazione Cuochi Città del Tricolore) e Massarini. La firma è stata preceduta da una tavola rotonda coordinata da Nicola Fangareggi: Maria-

La Carta dei valori è stata firmata dall'assessore Mariafrancesca Sidoli, Matteo Musacci, Simone Magnanini e Davide Massarini

francesca Sidoli ha parlato dei progetti per valorizzare le eccellenze enogastronomiche; Matteo Musacci ha illustrato le novità a livello regionale e cosa significa essere imprenditori under 35; Roberto Calugi di Fipe ha parlato del futuro del settore dopo il Covid. Massarini: «L'impegno di Fipe-Confcommercio col governo si sta focalizzando sui temi del caro energia e delle difficoltà nel reclutare personale». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA


scuba & sail
 adventures
 DAL 1991, A REGGIO EMILIA

CORSI SUB

CON USO BOMBOLE

SONO APERTE LE
ISCRIZIONI
PER IL CORSO DI
GIUGNO LUGLIO
A REGGIO EMILIA

VUOI ISCRIVERTI ON LINE?
WWW.SCUBADVENTURES.COM



INFO@SCUBADVENTURES.COM
TEL 342.3275889

INFO POINTS:
DIVING CENTER
 Via Che Guevara 53/I, Reggio Emilia
AQUANAUTIC STORE
 Via Matteotti 45, Rubiera (RE)






I NOSTRI PARTNER


Polimeri e Chemical solutions


Fiji B. SYSTEMS


PROTEZIONE STRUTTURALE


ST. DICEMBRE PROLOG & C.


AGENZIA RUFFINO FERRARIO


FARMACIA FIORENTINI


V&P


Decorare e portare a mano


BATTISTON & ARBUSTI


ALBERGHI MONTICAVOLO


MONTICAVOLO