

Focus

La scommessa di Zivieri

L'Appennino sotto le Torri

«Nuovo spazio in città»

L'amministratore Aldo racconta le novità del gruppo, nato dalla storica macelleria «Il locale nell'ex Papappagallo fa parte di un progetto più ampio Vogliamo mettere insieme imprenditori attraverso un equity crowdfunding»

BOLOGNA

Portare l'anima dell'Appennino nel cuore del centro storico, promuovendone sapori, odori e prelibatezze, che spesso rimangono nascoste. Un progetto, questo, che mette in luce la qualità e la freschezza dei prodotti, in una filiera a chilometro zero 'made in Zivieri'. È questo l'impegno del gruppo Zivieri, nato dalla storica macelleria che dal 1987 a Monzuno è un punto di riferimento nel settore carni e salumi sull'intero territorio bolognese, pronto a tornare sotto le Due Torri con un nuovo spazio ristorativo negli spazi dell'ex Papappagallo, in piazza della Mercanzia. Un'idea che coniuga l'identità dei sapori nostrani grazie alla presenza della macelleria che sarà a due passi dal locale. Ma il disegno dietro alla nuova apertura va ben oltre un semplice ristorante, perché il gruppo Zivieri, condotto dai fratelli Aldo (amministratore unico), Elena (a capo della direzione della fattoria) e Stefano (responsabile della logistica) ha lanciato un crowdfunding per «trovare nuovi partner con cui crescere, sostenendo e credendo nei valori del club Zivieri».

Aldo Zivieri, quando nasce l'idea?

«Abbiamo deciso di fare due passi importanti, acquistando interamente l'azienda agricola Zivieri, prima nelle mani di quattro soci, che è il polmone operativo della

macelleria, che ci consente di garantire la nostra diretta filiera di qualità, che segue tutto il processo di lavorazione delle carni. Questo acquisto salvaguarda l'attività e la incorpora nel gruppo. Gruppo che ora apriamo a nuovi partner».

Può spiegare come?

«Con la creazione del nuovo spazio ristorativo in piazza della Mercanzia, luogo strategico di grande importanza (non a caso lì si trova la Camera di Commercio), abbiamo deciso di aprirci verso un progetto più ampio, lanciando una campagna di equity crowdfunding, che si è aperta il 6 novembre e chiuderà martedì 3 dicembre, disponibile sulla piattaforma Mamacrowd».

Qual è l'obiettivo?

«L'idea scava nel mio passato lavorativo nel mondo finanziario: abbiamo pensato che fosse interessante allargare la nostra base aziendale, aprendo nuovi scenari al gruppo consolidando nuovi partenariati in grado di offrire maggiori possibilità. L'idea di mettere insieme e a sistema tanti imprenditori ci permette di farlo ed è molto bello. Ci sentiamo gratificati».



Contiamo, a oggi, 214 nuovi soci e 4.103,504 milioni di euro (l'obiettivo è di 4,5 milioni)



LA STORIA

La prima intuizione nel 1987
La qualità al centro

Era il 1987 e un giovanissimo Massimo Zivieri decideva, insieme al papà Graziano e al fratello Fabrizio, di rilevare una piccola macelleria nel cuore di Monzuno, nell'Appennino bolognese – dando così inizio alla storia della Macelleria Salumeria Zivieri. Massimo, pioniere dei concetti di tracciabilità della carne, di carne etica e consapevole, punta fin da subito sulla qualità delle materie prime, quale elemento in grado di rappresentare una garanzia assoluta per il consumatore.



Aldo, Elena e Stefano Zivieri nella foto di (Carlotta Ginevra Volpini)

In quanti hanno abbracciato il vostro progetto?

«Siamo esterrefatti dalla risposta. Contiamo, a oggi, 214 nuovi soci e 4.103,504 milioni di euro (l'obiettivo è di 4,5 milioni, ndr). Anche Emil Banca ha deciso di investire 250 mila euro. Una campagna senza eguali, soprattutto perché non parliamo di start up strategicamente innovative, che vede anche in campo i giovani, che hanno deciso di investire il loro gruzzoletto. Siamo ancora più fieri del crowdfunding, che nasce perché vogliamo mantenere e portare avanti il valore della nostra azienda, sviluppando e trovando nuovi partner che credono nei tuoi pro-

getti. Alla scadenza del percorso, fra cinque anni, saranno gli investitori stessi a decidere come proseguire, saranno liberi di capitalizzare il risultato finanziario o di rimanere soci per nuovi progetti».

Quali sono gli scopi da raggiungere alla scadenza?

«Il gruppo conta circa 4 milioni di euro di fatturato. La nostra idea è quella di raggiungere 9.600.000 milioni di euro, portando avanti le nostre attività con prudenza: seguiamo la nostra storia guardando al futuro. Ma guardando a ora, siamo contenti: potremmo chiudere la campagna anche prima della scadenza nel caso in cui raggiungessimo la cifra finale».

Mariateresa Mastromarino

I titolari sul progetto: «La forza del gruppo è anche nella squadra di 60 collaboratori»

«In tavola tutta la nostra filiera»

Il gruppo Zivieri è pronto a tornare in centro storico, con uno spazio ristorativo che conterà anche sulla presenza della macelleria poco distante dall'ex Pappagallo. Un locale dove trovare «la filiera diretta dell'azienda agricola, con anche il sapore della selvaggina in una cucina artigianale». E per artigianale Aldo Zivieri intende «la qualità dei prodotti, le materie prime che spesso sono sconosciute – dice -. Sul-

la tavola ci sarà la nostra filiera», come per esempio «la mortadella artigianale, prodotta dai suini allevati nella nostra azienda – precisa Zivieri -. Siamo tra i pochi a poter proporre ai nostri clienti prodotti artigianali provenienti da una filiera controllata e proveniente dalle nostre attività».

Attività numerose, quelle del gruppo: a Sasso c'è l'azienda agricola con agriturismo, in Valsamoggia il macello, a Zola

Predosa c'è il negozio con il laboratorio e il salumificio, mentre la città conta sui negozi gastronomici. La forza del gruppo sta anche «nei nostri collaboratori – conclude l'amministratore -. Sono loro la vera ricchezza: ora la squadra è composta da 60 collaboratori, ma vogliamo crescere. Senza persone fidate, che condividono i valori, non c'è successo. Lavoreremo per inserire tutti nel crowdfunding».

