

AZIENDE E TERRITORIO

Le eccellenze

Zivieri, missione compiuta

Raccolti 4,2 milioni di euro

«Attestato di fiducia della città»

Si è concluso il crowdfunding per un maxi-progetto che comprende la rinascita del 'Pappagallo'. Il titolare Aldo: «Hanno aderito importanti imprenditori, ma anche risparmiatori e studenti»

di **Giovanni Di Caprio**

Un 'crowdfunding' da 4 milioni e 250mila euro per dare nuova vita (anche) all'ex Pappagallo in piazza della Mercanzia. Obiettivo raggiunto - anzi, più che superato - per la famiglia Zivieri, titolare dell'omonima macelleria e da qualche tempo anche di una fattoria con agriturismo in Appennino, ora pronta ad approdare nel cuore di Bologna con l'apertura di un ristorante proprio dove c'era uno degli storici locali felsinei, realizzandovi accanto anche una macelleria. Un maxi-progetto enogastronomico a due passi dalle Torri.

«Un'esperienza bellissima e un attestato di fiducia incredibile da parte della città e della proprietà dell'ex Pappagallo, che è al nostro fianco - dice Aldo Zivieri, titolare della macelleria omonima, il giorno successivo alla chiusura della raccolta fondi -. Tanti imprenditori hanno stanziato somme rilevanti e anche i piccoli risparmiatori hanno sposato il nostro progetto e apprezzato l'idea di mettersi in relazione con professionisti del territorio». Non solo, «anche qualche studente ha deciso di investire i propri risparmi», sottolinea Zivieri.

Per sostenere la rinascita di un locale importante della città, quale è stato il Pappagallo - dove hanno cenato, tra i tanti, anche Sophia Loren, la principessa Margherita e Alfred Hitchcock, per fare qualche esempio -, il gruppo ha lanciato una raccolta fondi il 6 novembre. Il traguardo a cui hanno aspirato gli Zivieri, da raggiungere entro il 3 dicembre, ultimo giorno della campagna, era di minimo 2,5 milioni di euro, da destinare allo sviluppo delle attività e convincere investitori grandi e piccoli «a puntare sul futuro dell'azienda», che ora mira a duplicare il proprio fatturato nell'arco dei



Aldo, Elena e Stefano Zivieri (foto di Carlotta Ginevra Volpini). Sotto, due delle recenti iniziative che si sono svolte al ristorante di Zivieri, a Sasso Marconi: a sinistra il 'Campionato nazionale di salami' e, a destra, Chef al massimo



cinque anni del piano di investimento.

Quindi, obiettivo raggiunto e quasi doppiato rispetto alle attese iniziali: «Un euro investito oggi, sarà più di un euro a fine piano. La nostra volontà è quella di comunicare e attenzionare quello che è un modo di fare impresa anche in Appennino - afferma Zivieri -. E col nuovo ristorante in centro, oltre alla fattoria in montagna, rinnoviamo il legame Appennino-città, i due pilastri della nostra filiera». Diverse le fasce per chi ha partecipato alla campagna: le più piccole

vanno da 500 a mille euro e da mille a 49mila euro, la quota B da 50mila a 250mila, la quota A da 250mila a un milione, invece, quella più grande è dedicata a chi ha deciso di investire oltre il milione di euro.

Il taglio del nastro del nuovo ristorante-macelleria di Zivieri, se tutto andrà secondo i piani, avverrà in primavera, «probabilmente tra fine marzo e inizio aprile», racconta la futura gestione.

Nato nel 1987 a Monzuno, il gruppo Zivieri, dal 2025 porterà anche sotto le Due Torri le proprie doti e i propri prodotti,

quell'artigianalità che, in particolare, ha portato alla crescita del gruppo bolognese. Piazza della Mercanzia, però, in questo momento vive un periodo di cantierizzazione, così come la vicina Garisenda.

«Siamo certi che i lavori non impatteranno sul ristorante. Siamo fiduciosi perché, nonostante tutto, in quelle aree c'è molto passaggio e tanti sono i cittadini curiosi di capire cosa succederà», continua Zivieri. Poco distante, all'inizio di via Santo Stefano, ha aperto da poco un'altra catena di ristoranti. «Non ci faremo concorrenza o ci pesteremo

L'origine del marchio

LA STORIA DELLA FAMIGLIA



La partenza in Appennino

La prima macelleria è del 1987

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, intende puntare sulla qualità delle materie prime.

Negli anni, infatti, l'avvio di un allevamento allo stato semibrado di suini di razza, di un macello per il controllo diretto sull'intera filiera produttiva e di un laboratorio per la lavorazione delle carni hanno permesso la creazione di una filiera corta. Poi, la nascita del ristorante a Sasso Marconi ha fatto il resto. La 'famiglia' di collaboratori di Zivieri conta ormai più di 50 persone e mescola esperienze diverse - dalla gestione patrimoniale, alla moda, alla logistica - indispensabili per guardare al futuro.

i piedi a vicenda. Anche perché penso sia normale che in questa città, diversa rispetto a 30 anni fa, ci siano locali di diverso tipo, anche internazionali. L'ultima parola, tuttavia, spetta sempre al consumatore: deciderà lui a chi dedicare una maggiore attenzione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I LAVORI DELLA GARISENDA

«Non impatteranno sugli incassi, è una zona di grande passaggio»

TRAGUARDO DOPPIATO

Il minimo previsto era 2,5 milioni di euro
«In primavera il taglio del nastro»