



Succede a Bologna: attività che crescono

RoManzo raddoppia

di Silvia Saracino

Aperto nell'aprile 2014 nel cuore del centro storico di Bologna, il Mercato di Mezzo è una formula innovativa che offre ai clienti la possibilità di gustare piatti tipici provenienti da aziende del territorio in un ambiente informale dove si può mangiare in loco, dalla colazione fino alla cena, oppure portare via le pietanze acquistate, crude o cotte. Una struttura sorta sulle ceneri di un antichissimo mercato esistente già nel XII secolo con il nome *forum maior*, poi *forum medio* o *de medio*: un crocevia di artigiani e commercianti di ogni genere che hanno dato il nome al dedalo di viuzze in questo angolo del centro, da via Orefici a via Drapperie fino a via Pescherie. Realizzato grazie a COOP ADRIATICA,

con il contributo di Comune, Ascom e AUSI, il Mercato di Mezzo nel 2015 ha macinato cinque milioni di fatturato e mezzo milione di clienti: un successo realizzato grazie ad operatori come *RoManzo*, che unisce alla storica macelleria bolognese ZIVIERI l'arte culinaria dello chef FABIO FIORE del ristorante *Quanto Basta*. Alla vigilia del secondo anniversario del Mercato, *RoManzo* ha inaugurato i nuovi spazi raddoppiati rispetto ai 14 metri quadrati iniziali.

«Abbiamo rilevato lo spazio di fronte al nostro — spiega Aldo Zivieri, titolare insieme ai famigliari dell'omonima macelleria — così riusciamo ad avere molta più visibilità: in uno spazio offriamo piatti di carne cucinata sul momento e da mangiare in loco o da asporto

mentre nell'altro spazio abbiamo un ampio banco macelleria dove esponiamo i nostri prodotti e dove si possono scegliere i tagli di carne e gustarli anche al mercato, dai "crudi" al roast beef, la carne di cervo, di capriolo e di daino, la carne battuta al coltello, arrostiti, fiorentine, serviti con abbinamenti di verdure di stagione ma anche salumi». Le ricette vengono preparate dallo chef Fiore, socio di *RoManzo*, mentre la carne proviene da allevamenti di proprietà della macelleria Zivieri. Le carni suine di razza Cinta senese e di Mora romagnola provengono da allevamenti semi-bradi, i bovini arrivano dal Consorzio piemontese *La Granda*, di cui Zivieri è tra i soci fondatori, mentre polli e pollastri sono allevati a terra e in libertà.



Il nuovo spazio di *RoManzo* all'interno del Mercato di Mezzo a Bologna (photo © Davide Lorenzini, www.fb/DigitalArtsEvents).



Alcuni momenti dell'inaugurazione del locale (photo © Davide Lorenzini, www.fb/DigitalArtsEvents).

Viva la selvaggina

Da novembre 2013, per controllare tutta la filiera, lavorazione compresa, Zivieri ha deciso di gestire direttamente il macello a Castel di Casio, sulle montagne dell'Appennino bolognese. E dentro RoManzo la famiglia ha portato anche il suo fiore all'occhiello, la selvaggina. «Siamo i primi in Italia ad aver creato la filiera per la commercializzazione della selvaggina — spiega Aldo Zivieri — con la collaborazione di Provincia di Bologna, Unione dei Comuni

dell'Appennino bolognese, Gal e AUSL di Bologna abbiamo creato una filiera della carne di selvaggina dell'Appennino bolognese, dal cinghiale al capriolo, dal daino al cervo. In questo modo riusciamo a mettere a disposizione di ristoranti e privati una carne cresciuta, macellata e lavorata esclusivamente sull'Appennino bolognese».

Anche il cliente di RoManzo può gustare la battuta al coltello di capriolo, la salsiccia di cervo o la coscia di daino. «Spesso si pensa

che la carne di selvaggina cruda sia difficile da digerire ma non è così, la nostra è digeribile e si può gustare solo con sale e pepe».

L'ampliamento dello spazio nel Mercato di Mezzo permetterà all'attività di assumere altro personale, ragazzi pronti a preparare i piatti che si arricchiscono di gustose novità: dai würstel di Mora romagnola alle salsicce di pollo ai mini-hamburger di sei tipologie di carne, dall'agnello al bovino fino al cinghiale.

Silvia Saracino