



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

Tel +39.02.4826.3250
Fax +39.02.4826.3614
ufficiostampa@autogrill.com
www.autogrill.com

Autogrill e la Provincia di Pavia siglano un protocollo d'intesa per la promozione delle tipicità enogastronomiche del territorio

Negli Autogrill di Dorno e Stradella sud (Pv) un week-end di degustazione delle specialità pavesi

- 20 eccellenze della tavola pavese, tra cui il Salame di Varzi, il Salame cotto di Mortara, le paste fresche, la Bonarda e il Buttafuoco
- I prodotti più apprezzati verranno "esportati" nei più importanti locali di Autogrill di altre 5 province lombarde

Milano, 13 maggio 2005 - Da venerdì 13 a domenica 15 maggio, chi farà sosta nelle aree di servizio Autogrill di Dorno (A7 Mi-Serravalle, Pv) e Stradella sud (A21 To-Pc in direzione Piacenza, Pv), avrà l'occasione di degustare le specialità pavesi, della Lomellina e dell'Oltrepò con i suggerimenti di un gastronomo, all'interno dell'area del market denominata La Bottegaccia e dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio.

Tra i prodotti in assaggio, spiccano il rinomato Salame di Varzi DOP, il Salame cotto d'oca di Mortara e il patè di fegato d'oca; sugli scaffali de La Bottegaccia, un'ampia scelta di vini DOC dell'Oltrepò Pavese – dalla Bonarda al Buttafuoco, dal Pinot Nero al Sangue di Giuda – di riso e di paste fresche – fagottini al salame di Varzi oppure ai funghi porcini, tagliatelle o tagliolini ai tartufi. Una rosa di 20 eccellenze della tavola pavese ha fatto così il suo debutto in due "vetrine" di prim'ordine lungo le direttrici autostradali Milano-Serravalle e Torino Piacenza: nel 2004, infatti, i locali di Dorno e Stradella sud hanno accolto rispettivamente oltre 1.4 e quasi 1 milione di clienti, mentre sulla sola rete della Milano Mare sono stati percorsi quasi 1.5 miliardi di chilometri.

L'iniziativa, giunta al suo terzo e conclusivo week-end, rientra nell'ambito delle attività previste dal Protocollo d'Intesa siglato lo scorso dicembre da Autogrill e dalla Provincia di Pavia per la promozione dei prodotti tipici del territorio, presentato oggi nel corso di una conferenza stampa alla presenza del Presidente della Provincia di Pavia, Silvio Beretta, del Vice Presidente, Paolo Bertorelli, e del Direttore Generale Autogrill Italia, Aldo Papa: "In pochi giorni – ha commentato Papa – oltre 3.000 persone hanno potuto assaggiare nei nostri locali le eccellenze del pavese, confermando il ruolo di Autogrill come vetrina e luogo d'incontro tra la migliore cultura enogastronomica del territorio e quanti si muovono con gli oltre 79 milioni di veicoli/km ogni anno lungo le autostrade italiane."

L'attività di promozione delle specialità pavesi proseguirà, nelle prossime settimane, con l'"esportazione" dei prodotti più apprezzati nei più importanti locali di Autogrill di altre 5 province



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

Tel +39.02.4826.3250
Fax +39.02.4826.3614
ufficiostampa@autogrill.com
www.autogrill.com

lombarde: Bergamo e Brescia (A4 Mi-Ve), Cremona (A21 Bs-Cr), Lodi e Milano (A1 Mi-Bo e A8 Mi-Va).

Come Autogrill ha selezionato la rosa dell'eccellenza enogastronomica pavese

I prodotti entrati nell'assortimento de La Bottegaccia sono il frutto di un'attenta selezione che Autogrill ha operato all'interno di una rosa più ampia di eccellenze segnalate alla Provincia di Pavia dagli enti locali di riferimento (la Comunità Montana dell'Oltrepò, i Consorzi Vini DOC, il Consorzio del Salame di Varzi, il Consorzio del Salame d'oca e le Industrie Risiere Italiane). La scelta è stata effettuata secondo l'applicazione delle normative di produzione e di conservazione cui Autogrill fa riferimento per garantire alla clientela la migliore qualità dei propri prodotti, nonché secondo criteri di natura commerciale.

Le specialità del pavese

Il riso

Pavia è la prima provincia risicola d'Italia con una superficie di oltre 82.200 Ha ed una produzione superiore a 5,5 milioni di quintali.

Oltre che per la quantità, il riso pavese è noto per la sua qualità: infatti è qui che vengono coltivate le varietà di riso fine tanto apprezzate dai consumatori.

Accanto ai tradizionali risi a granello tondeggianti più o meno farinoso, da qualche anno vanno affermandosi i risi della specie "indica" a granello allungato e vitreo, riso maggiormente ricercato sui mercati del Nord Europa.

Il pavese propone i migliori risi da risotto - da "re" risotto - alimento che sa abbinarsi a qualsiasi tipo di condimento, dalla carne al formaggio, dal formaggio al pesce, dalle uova al vino...

Il vino

L'Oltrepò pavese vanta ben 16 mila Ha di vigneti, di cui 13 mila specializzati nella produzione di vini DOC. Tra questi, lustro particolare è riservato alla produzione del Pinot Nero, nobile base per ottenere famosi spumanti di qualità "metodo classico" e dell'omonimo vino vinificato in rosso.

Tra i vini bianchi dell'Oltrepò ricordiamo il Riesling, il Cortese ed il vino da dessert Moscato; fra i rossi, una mozione particolare spetta al Bonarda ed i famosi spumanti.

Le paste fresche

La provincia vanta anche una specialità nel campo della pasta, stiamo parlando della pasta GAM, prodotto tipico delle nostre colline.

Pasta ripiena con gusti tipici dell'Oltrepò, quali il tartufo, i funghi porcini, il salame di Varzi ed altro ancora di sfizioso e saporito.

Un abbinamento sapiente e raffinato per coloro che hanno il gusto della sorpresa celata... da strati di pasta.

Il Salame di Varzi

Quando si parla di salame suino come prodotto di genuina qualità viene spontaneo pensare a Varzi.

Questo piccolo paese, immerso nella natura ancora quasi incontaminata della Valle Stàffora, offre, oltre che aspetti paesaggistici di indubbia suggestione e monumenti di rilevanza storica, la possibilità



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

Tel +39.02.4826.3250
Fax +39.02.4826.3614
ufficiostampa@autogrill.com
www.autogrill.com

di assaggiare il frutto di una cultura contadina giunta fino ai giorni nostri grazie a secoli di rigoroso perfezionamento.

Recentemente, dalla Commissione Europea è arrivata l'autorizzazione per la "Denominazione di Origine Protetta" che definisce la zona e le condizioni di produzione del salame crudo di Varzi. La produzione del Salame prevede l'uso di parti ben precise dell'animale (dalla coscia alla lonza, al filetto ed alla coppa) per l'ottenimento di un prodotto che presenti le caratteristiche organolettiche dettate dal Disciplinare di produzione.

L'intero processo di stagionatura è costituito da tre fasi differenti: la stufatura, l'asciugatura e l'invecchiamento che sono condizione indispensabile per l'ultimazione del prodotto.

Il Salame d'oca

Specialità a indicazione geografica protetta, viene oggi prodotta secondo l'antica ricetta: sono utilizzate solo oche e carni suine scelte, rigorosamente controllate e di sicura origine italiana.

Il salame, controllato marchiato e numerato, deve presentarsi di colore tenue con un delicato e raffinato profumo. Si presta ad essere gustato come ottimo antipasto.