



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 Camera di Commercio di Cremona portano la sagra del Melone di Casteldidone lungo le autostrade del Nord Italia

Cremona, 30 giugno 2005 - Continua il viaggio di Autogrill attraverso le principali sagre italiane. Dopo la prima tappa a "Vignola... è tempo di ciliegie" (Mo), insieme con la Camera di Commercio di Cremona, promuove la "Festa del melone di Casteldidone" (Cremona, 2, 3, 8, 10 luglio). Dal 6 al 10 luglio, in 5 aree di servizio nelle province di Cremona, Brescia e Piacenza, saranno disponibili e in vendita per la clientela in viaggio i meloni freschi di Casteldidone.

L'iniziativa si inserisce nel progetto "Le sagre in Autogrill: viaggi nei prodotti tipici di qualità" - realizzato da Autogrill in collaborazione con il sistema delle Camere di Commercio, Autostrade per l'Italia e il "Gastronauta" Davide Paolini - che valorizza, nell'area del market denominata La Bottegaccia, alcune delle principali sagre agroalimentari italiane tramite un'attività di promozione e vendita dei prodotti tipici. Un patrimonio culturale "sparso" sul territorio italiano che Autogrill intende in questo modo condividere con i milioni di persone che ogni anno viaggiano lungo le autostrade italiane (oltre 79 milioni di veicoli/km).

A Vignola, dove ha preso avvio il percorso attraverso le sagre, in una settimana sono state vendute in sole tre aree di servizio oltre 3.100 confezioni di ciliegie da 500 grammi.

Il progetto testimonia inoltre l'attenzione di Autogrill e del Sistema Camerale per il settore agroalimentare, una filiera che riveste un ruolo strategico nell'economia italiana con il 19,2% delle imprese, il 21,4% degli occupati e il 7,1% degli occupati (Istat 2004).

La promozione in Autogrill

La promozione in Autogrill, per la quale verranno recapitati sui locali oltre 1.700 kg di meloni di Casteldidone, si terrà dal 6 luglio fino a conclusione della manifestazione, negli Autogrill di Fiorenzuola D'Arda (A1, Pc), Cremona Sud (A21, Cr), San Giacomo Nord, Monte Alto Nord e Monte Alto Sud (A4, Bs) dove ogni giorno transitano fino a oltre 65.000 veicoli.

La qualità del melone di Casteldidone (30.000 quintali di meloni prodotti ogni anno) deriva dal clima, dalle caratteristiche del terreno, calcareo e alluvionale, particolarmente adatto alla coltivazione di questo prodotto, dall'esperienza produttiva e dalle tradizionali tecniche culturali.

L'iniziativa rappresenta un'ulteriore importante occasione di visibilità per il prodotto, per il quale sta per essere definito un marchio di qualità volontario con un disciplinare di produzione ed è stata avviata la procedura per l'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP 2081/92).



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

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

La Festa del melone di Casteldidone

Nel primo fine settimana a Casteldidone, presso il Castello Mina della Scala, dimora storica, avranno luogo numerose iniziative organizzate dalla Camera di Commercio, dalla Provincia di Cremona, dal Comune di Casteldidone, dal Gal-Oglio Po, dalla Strada del Gusto, dall'Associazione dei produttori di melone, dalla Coldiretti e dalla Libera.

Il secondo fine settimana sarà all'insegna dell'iniziativa "Di Villa in villa", un itinerario turistico guidato alla scoperta di alcune delle più importanti residenze estive della zona.

L'anno del melone in Autogrill

Il melone è un prodotto fresco e gustoso, spesso presente nei menu di Autogrill: solo nel 2004 sono stati acquistati oltre 500mila Kg di questo prodotto, di cui più del 67% nei mesi estivi. Tra maggio e settembre dello scorso anno, sono stati serviti più di 248.000 piatti di prosciutto crudo e melone.

Anche quest'anno oltre alla promozione dei meloni di Casteldidone, dal 18 al 31 luglio verrà lanciato il Menu Evento nei ristoranti Ciao, ricette a base di melone e carota dall'antipasto al dessert. In alcuni locali, inoltre, sarà presente per un giorno uno chef che elaborerà sfiziosi abbinamenti con questi due prodotti da far degustare alla clientela.

I prodotti tipici ne La Bottegaccia

L'assortimento complessivo nazionale de La Bottegaccia è costituito da oltre 500 prodotti selezionati da più di 150 fornitori e rappresenta il meglio della tradizione locale italiana, scelti tra salumi, formaggi, pasta fresca e secca, drogheria e conserve, vini e dolci tipici, con una particolare attenzione alla certificazione IGP, DOP, DOC e DOCG.

Circa 30 i prodotti tipicamente lombardi inseriti nell'assortimento degli Autogrill della regione (un numero destinato a crescere di circa 15 ulteriori referenze entro l'autunno 2005). Eccone qualche esempio: il Salame Cremona, il Salame di Varzi DOP, il Salame e la Panseta della bergamasca, il Gorgonzola DOP, il Taleggio DOP, il Riso della Lomellina (Arborio, Baldo e Carnaroli), il Bonarda DOC dell'Oltrepò Pavese.