



## **Autogrill presenta il primo Bistrot in autostrada: innovazione e tradizione italiana si uniscono**

- il Gruppo porta al Bistrot di Fiorenzuola d'Arda le eccellenze del territorio selezionate in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) di Pollenzo

Milano, 5 aprile 2016 – Autogrill debutta per la prima volta in autostrada con **Bistrot**, il concept realizzato in collaborazione con l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** (UNISG) di Pollenzo che riflette l'evoluzione della cultura dell'alimentazione, attenta alla valorizzazione delle **eccellenze italiane locali** e al recupero di **pratiche di lavorazione artigianale**.

L'Amministratore Delegato della Società, Gianmario Tondato Da Ruos, ha presentato oggi il progetto alla presenza del Viceministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il Sen. Andrea Olivero e ai rappresentanti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) in occasione di un evento a Fiorenzuola d'Arda presso l'area di servizio rinnovata.

Questo punto vendita diventa quindi protagonista dell'espressione della **nuova cultura alimentare** - in movimento ma non solo - e della rinnovata attenzione che Autogrill dedica alle mutate esigenze e stili alimentari dei consumatori per offrire ai propri viaggiatori una pausa di qualità.

Il nuovo store si trova presso l'area di sosta di Arda, nel comune di Fiorenzuola d'Arda (PC), sulla **A1 Torino-Piacenza-Brescia**: un punto di incontro di due grandi flussi di viaggiatori ma anche di importanti tradizioni gastronomiche come quella **piacentina** e quella **parmigiana**.

Nello store particolare attenzione viene riservata alla selezione dei produttori locali, in un'ottica di stagionalità, regionalità e filiera corta, per offrire alla clientela un'esperienza unica, capace di fondere insieme i sapori della tradizione gastronomica regionale, accessibile a tutti, con i valori della sostenibilità.

*“Con grande interesse partecipo a questo evento che vede Autogrill e l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo accomunati dalla volontà di rendere onore alla cultura alimentare del nostro Paese. Per turisti e viaggiatori, questo luogo diventa una vetrina delle peculiarità gastronomiche di cui i nostri territori sono custodi e un ottimo biglietto da visita del nostro inestimabile patrimonio agroalimentare” ha dichiarato il **Sen. Andrea Olivero, Viceministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**.*

*“Con l'apertura di Bistrot Fiorenzuola d'Arda torniamo alle radici della nostra storia per guardare al futuro, un futuro che si colloca nel percorso intrapreso da Autogrill che parla d'innovazione e di eccellenza attraverso la costante trasformazione della propria offerta.” ha dichiarato **Gianmario Tondato Da Ruos, Amministratore Delegato del Gruppo**. “Forti del successo ottenuto da Bistrot in Europa – ha proseguito Tondato – oggi compiamo un nuovo passo avanti portando questo brand per la prima volta in autostrada in Italia, puntando ad offrire e a far conoscere a chi viaggia in auto le eccellenze di un territorio con una grande ricchezza e tradizione agroalimentare”.*



*“Per l’Università di Scienze Gastronomiche è motivo di soddisfazione proseguire il progetto di ricerca e innovazione ormai consolidato con Autogrill - ha dichiarato **Carlo Petrini, Presidente di UNISG**. “Il modello Bistrot, dopo aver rinnovato l’idea di ristorazione alla Stazione Centrale di Milano, approda ora sull’autostrada, instaurando un forte legame con il territorio circostante e puntando sulla qualità e la freschezza della produzione in loco”.*

Caratterizzato da un layout di interni che rievoca l’atmosfera tipica dei **mercati coperti di città**, Bistrot Fiorenzuola d’Arda è un ambiente eclettico in cui l’alta qualità si abbina ai concetti di naturalità, stagionalità, località e rispetto per il ciclo di vita dei prodotti. Il punto vendita promuove una visione che sottolinea la continuità tra il momento della produzione e quello del consumo, con un’innovativa comunicazione in-store che presenta alla clientela i volti, la storia e le caratteristiche dei principali fornitori.

Il rinnovamento del locale di Arda ha riguardato sia i due pilastri laterali, che intercettano i flussi dei passeggeri in viaggio, sia il piano ponte.

L’offerta al piano terra comprende il **Forno**, con un reparto panificazione direttamente alla vista del cliente, che propone un ampio assortimento di pizze, nonché una grande varietà di pane preparato con lievito madre e specialità dolciarie locali come la tipica **Torta di Vigolo della Pasticceria Perazzi**, Bottega storica in provincia di Piacenza, la **Caffetteria**, presso la quale è possibile degustare un autentico caffè napoletano preparato nella tradizionale “cuccuma” e il **Frutteto**, un’oasi di frutta e verdura fresca con un’ampia scelta di centrifugati, frullati freschi e macedonie.

Al piano superiore (nel ponte che attraversa l’autostrada), invece, i viaggiatori possono gustare le specialità di primi del **Pastaio**, laboratorio a vista che propone una varietà di pasta fresca trafilata al bronzo prodotta direttamente sul punto vendita con le farine de i **Molini di Voghera**, i secondi delle **Cucine di strada**, con la griglia per la cottura alla brace della carne, come quella proveniente dall’Azienda Agricola Morini, ad appena 20 km da Fiorenzuola, i piatti freddi e le insalatone della **gastronomia**.

Nel nuovo Bistrot Fiorenzuola d’Arda sono attesi nei prossimi 12 mesi circa **1 milione e 900 mila clienti**.

Per soddisfare le loro esigenze, verranno prodotti in un anno circa **600.000 panini e pizze**, utilizzati **6.300 kg di caffè** e serviti **12.300 kg di pasta**.

La nuova area di servizio impiega stabilmente **100 collaboratori** e raggiunge i **150 addetti** nei momenti di maggior picco stagionale.

Per realizzare questo progetto Autogrill ha avviato un importante programma di formazione del personale (con oltre 3000 ore di addestramento) che ha consentito di introdurre nel punto vendita nuove professionalità e mestieri, quali ad esempio i panettieri, in linea con l’offerta del locale e la filosofia Bistrot.



Comunicato stampa



Completa l'offerta un **market**, presente all'interno del locale, che propone una selezione di prodotti di alta qualità provenienti da selezionati produttori locali, come l'aceto **dell'Acetaia Bellei** con più di 600 anni di storia.

Un caso di successo quindi, come testimoniano le presenze di Bistrot in Europa: 5 Paesi, tra Italia, Olanda, Svizzera, Germania e Finlandia in 7 città: Milano, Roma, Helsinki, Düsseldorf, Ginevra, Utrecht ed ora Arda. E 2 città in cui Bistrot aprirà prossimamente: Montreal e Francoforte.

### **Autogrill e Fiorenzuola d'Arda**

Il locale di Fiorenzuola d'Arda è stato il primo punto di ristoro autostradale **a ponte edificato in Europa nel 1959** e rimane tutt'oggi uno tra i simboli più iconici della modernizzazione del nostro Paese e del boom economico dell'Italia di quegli anni, accompagnando così, idealmente, la crescita del Paese negli ultimi 5 decenni nonché generazioni di Italiani in viaggio lungo l'Autostrada del Sole. A ideare la costruzione di questa opera che si mostrò agli italiani in tutta la sua imponenza fu l'architetto **Angelo Bianchetti**. Dal 1949 iniziò a collaborare con **Mario Pavesi**, l'imprenditore di Novara che aprì la prima vera area di ristoro per gli automobilisti sulla Milano-Torino, "inventando" il modello per gli Autogrill che sarebbero stati aperti nei decenni successivi. La struttura in calcestruzzo e acciaio di Fiorenzuola d'Arda, con ingressi da entrambi i sensi di marcia mediante due scalinate e ascensori e con la galleria a vetrata riservata al ristorante, fu studiata per garantire la massima accessibilità e funzionalità al servizio per i viaggiatori. Il progetto costituì il **prototipo per i successivi punto di ristoro a ponte**. L'idea nacque durante un viaggio negli Stati Uniti, dove queste strutture già esistevano da qualche anno. Del resto, anche Mario Pavesi aveva tratto l'ispirazione e il nome del suo punto di ristoro in autostrada durante un viaggio negli Stati Uniti nel decennio precedente: a ispirarlo furono i *grill room*, piccoli ristoranti disseminati lungo le interstatali americane. L'esperienza americana suscitò in Pavesi anche la scelta gastronomica, proponendo un vero e proprio "Menù dell'automobilista" elaborato appositamente dall'Istituto di Fisiologia dell'Università di Milano, a base di piatti nutrienti e leggeri per permettere all'automobilista di mantenersi vigile al volante. Negli anni Fiorenzuola D'Arda si è affermata come una delle aree di sosta preferite dai viaggiatori, diventando una delle più frequentate della rete Autogrill. La struttura e l'offerta sono state oggetto di diversi interventi ed evoluzioni, sempre al passo con i trend, le esigenze dei consumatori e con lo sviluppo del Paese. Nel 2012 l'Autogrill di Fiorenzuola d'Arda è stato uno dei sei punti vendita del Gruppo coinvolti dal progetto "Territorio – Piacenza", sviluppato in collaborazione con l'Ente Provincia ed il consorzio Piacenza Alimentare per promuovere i prodotti tipici locali e rafforzare il legame con il territorio.

Tutti i materiali della cartella stampa sono disponibili sul sito [www.autogrill.com](http://www.autogrill.com) al seguente link:

<http://www.autogrill.com/it/our-way/progetti-speciali-bistrot-fiorenzuola-arda>

Per ulteriori informazioni:  
Media Relations Department  
02 4826 3250  
[dir.com@autogrill.net](mailto:dir.com@autogrill.net)