



Autogrill presenta il suo secondo Bistrot in autostrada

La trasformazione di "Cantagallo": da icona storica a eccellenza del territorio

Milano, 7 aprile 2017 – Autogrill apre il suo **secondo Bistrot in autostrada**, questa volta a Casalecchio sul Reno nel tratto appenninico dell'Autosole, il secondo dopo quello di Arda inaugurato un anno fa.

Il concept realizzato da Autogrill in collaborazione con l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) di Pollenzo** offre, anche ai viaggiatori che scelgono l'auto come mezzo di trasporto, una pausa all'insegna dell'eccellenza, della qualità e del benessere.

Bistrot Bologna Cantagallo lavorerà con produttori locali, in un'ottica di stagionalità e territorialità proponendo un'offerta in linea con le esigenze della cultura alimentare contemporanea sempre più attenta alla qualità, alle proprietà nutritive e alla territorialità dei cibi.

"Siamo particolarmente orgogliosi di rendere questo storico ristorante un punto di riferimento per le nuove abitudini alimentari: dalla sua inaugurazione nel 1961 questo edificio, con la sua struttura caratteristica e una parte centrale sospesa a 5,5 metri di altezza sull'autostrada, è stata un'icona della modernizzazione italiana negli anni del boom economico e ha sempre rappresentato un'idea di qualità della produzione alimentare." ha commentato **Ezio Balarini, Chief Marketing Officer di Autogrill**. *"La nostra filosofia, è quella di evolverci sempre verso una maggiore qualità, con una particolare attenzione nei confronti di tutti i consumatori e dei loro mutevoli desideri; nel caso di Bistrot abbiamo collaborato con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) di Pollenzo, che ci ha permesso di metter a punto un menù d'eccellenza, sano, variegato e in grado di esaltare i migliori cibi del territorio"*.

L'offerta comprenderà i salumi del **produttore emiliano Bonfatti Negrini**, che mantiene viva la tradizionale Arte Salumiera Emiliana attraverso l'adozione di una manifattura artigianale in tutte le fasi della lavorazione ed è famoso per la sua mortadella presidio *slow food*, il Nobilcotto e la Galantina di Tacchino.

Ancora, Bistrot proporrà i prodotti del **salumificio romagnolo Del Vecchio**, che opera secondo le ricette della tradizione della norcineria di Romagna lavorando solo carni suine selezionate: suoi prodotti di punta sono la Finocchiona e la Pancetta di Mora Romagnola presidio *slow food*.

I formaggi arriveranno dall'**Azienda Agricola Bordona** - che produce secondo i dettami dell'agricoltura biologica caciottine, mozzarella, casatella, tomino primo sale, ricotta e yogurt - e dal **Caseificio Comellini**, che utilizza il latte proveniente da allevamenti del territorio che alimentano le proprie vacche con foraggi coltivati sulle colline intorno a Castel San Pietro. Tra i suoi migliori prodotti troviamo lo **squacquerone di Romagna Dop**.

A fornire i dolci sarà la **pasticcERIA romana di Marco Rinella Cristalli di Zucchero**: un laboratorio di pasticceria e un progetto sul modello delle botteghe artigiane del Rinascimento Italiano, in cui convergono esperienza, capacità produttiva, rigore tecnico, libertà creativa e qualità estetica. Tra l'offerta presente a Bistrot, i viaggiatori potranno gustare la **Torta Tenerina**, una specialità emiliana tutta di cioccolato che parla d'amore, oppure la **Pinza Bolognese**, un dolce tradizionale contadino a base di farina e uova fresche, caratterizzato dalla presenza di un ripieno di mostarda.

L'offerta dei vini annovererà i prodotti **dell'Azienda Vitivinicola Chiarli**, che dal 1850 produce buon vino (Lambrusco in primis) con passione, costanza, serietà e totale dedizione verso le esigenze e le richieste del cliente.

Per info:

Fiorella Poppi

Group Media Relations Specialist Autogrill S.p.a.

fiorella.poppi@autogrill.net • + 39 (0)2 4826 3229 - +39 335 1407460