

AUTOGRILL LANCIA AMORE IL NUOVO CONCEPT DI CUCINA FAST CASUAL ALL'ITALIANA

Il primo format con servizio al tavolo in autostrada a firma Autogrill

Milano, 22 aprile 2022 - Autogrill, leader nella ristorazione per chi viaggia, lancia **AMORE "Do Eat Better"**, il **nuovo concept di cucina fast casual all'italiana** e il **primo format con servizio al tavolo in autostrada con un brand di Autogrill**, una novità nel panorama della ristorazione on the road.

Inaugurato oggi nei locali del punto vendita di **Montepulciano Est**, sulla A1, **AMORE** aprirà presto anche nel punto vendita di **Badia Al Pino** (AR).

*"Autogrill, che da sempre dedica una attenta analisi alle tendenze del settore e una profonda attenzione alle esigenze dei propri clienti, prosegue il proprio percorso di sviluppo e di innovazione, ideando un nuovo concept pensato per soddisfare al meglio i bisogni di chi viaggia", ha dichiarato **Andrea Cipolloni, CEO Europe – Italy di Autogrill**. "Con il lancio di AMORE e l'introduzione della formula del servizio al tavolo, intendiamo rispondere alle nuove richieste dei clienti che sono sempre più attenti al proprio benessere e all'autenticità del prodotto e dell'esperienza di sosta".*

AMORE è il primo ristorante con servizio al tavolo in autostrada con un brand di Autogrill, caratterizzato da uno spiccato stile italiano, dalle ricette all'atmosfera: un ambiente informale ma curato, un servizio rilassato e accogliente, e una selezione di piatti e ricette regionali pensate da grandi chef e realizzate con ingredienti premium per soddisfare il palato di ogni cliente.

Ogni elemento del concept - dagli arredi alle stoviglie - mira a **valorizzare gli aspetti peculiari della cucina e del design delle regioni del Nord, Centro e Sud**, accompagnando i clienti che sostano in Autogrill in un viaggio attraverso l'Italia, alla scoperta di atmosfere e sapori che raccontano i luoghi, la cultura, le tradizioni e il sapere gastronomico della Penisola.

Il layout dei locali è curato nel dettaglio per rappresentare tre ambientazioni che raccontano la varietà del nostro Paese: se la sala **"Nord"**, ispirata alla città di Milano, è infatti caratterizzata da elementi che richiamano la moda e il design, la sala tavoli **"Centro"** richiama invece la storia, l'arte e la tradizione delle trattorie toscane e romane, mentre nella sala **"Sud"** dominano l'allegria e i colori delle regioni meridionali.

L'offerta gastronomica

Dai piatti abbondanti della tradizione a quelli più light e genuini, **AMORE va incontro alle esigenze di tutti i viaggiatori**, sia coloro che viaggiano per lavoro, sia chi lo fa per piacere, dalle famiglie ai gruppi di amici.

La proposta gastronomica è varia e sfiziosa: tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in **menù golosi e personalizzabili, firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani**, già da tempo coinvolti in importanti collaborazioni con Autogrill: **Andrea Ribaldone**, il maestro della pasta, **Renato Bosco**, il "pizzaricercatore", **Simone Salvini**, per i piatti green e vegani, **Luca Montersino** e **Sal De Riso**, con la loro pasticceria d'autore.

Vera protagonista della proposta gastronomica di AMORE è infatti **la cucina italiana, interpretata nel suo continuo divenire in un viaggio attraverso l'Italia di oggi**: dagli antipasti caldi e freddi dei menù Sfiziosiamo e Golosiamo, con gli affettati e i fritti della tradizione, si passa poi ai primi piatti gourmet firmati dallo chef Andrea Ribaldone, con le mezze maniche alla carbonara, le tagliatelle alla bolognese e il risotto alla milanese della tradizione reinterpretati con materie prime d'eccellenza.

Tra i secondi, oltre alle tipiche pietanze come la cotoletta alla milanese e il tonno scottato, spiccano le proposte per i clienti più attenti al benessere: le insalatone ricche e gustose e il WOW Burger vegano, firmato dallo Chef Simone Salvini. Ampia scelta anche per chi preferisce la pizza: Renato Bosco firma la sua "pizza contemporanea" caratterizzata dall'impasto genuino, digeribile, gustoso, e dai due formati "Doppiocrunch®" o "La Tonda".

Con il menù "Ultimo Bacio" si arriva ai dolci: l'irresistibile Babà dello Chef Sal De Riso e il tiramisù e la frolla alle mele con gelato dello Chef Luca Montersino sono classici irresistibili con cui i viaggiatori possono coronare la propria sosta on the road.

Il Gruppo Autogrill

Autogrill è il primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia. Presente in 30 Paesi con oltre 34.000 collaboratori, gestisce circa 3.300 punti vendita in circa 829 location ed è presente in 139 aeroporti. Autogrill opera prevalentemente tramite contratti di concessione nei principali canali di viaggio con presenze selettive nei centri commerciali, nelle fiere e in alcuni siti culturali. La Società gestisce, direttamente o in licenza, un portafoglio di oltre 300 marchi a carattere sia internazionale che locale.