

# DOSSIER DE PRESSE



# BUONA LOMBARDIA

en partenariat avec



# La Lombardie gourmande à l'honneur sur le réseau **Autogrill** en France

La région Lombardie et l'ICE (Institut du Commerce Extérieur Italien), en partenariat avec Autogrill, le leader mondial de la restauration et des services aux voyageurs, lance l'opération « **Buona Lombardia** » en France jusqu'au 28 décembre.

## La Lombardie, une diversité géographique et culturelle

Son cœur palpite à Milan, frénétique ville italienne, cité de la mode et du design. Mais la Lombardie se révèle en étirant sa diversité géographique et culturelle jusqu'à la frontière suisse. C'est l'une des plus grandes régions d'Italie, et la plus haute avec des sommets culminants à 4 000 mètres en Valtellina et en Valcamonica. Elle embrasse au Nord les puissants contreforts des Alpes, avec les secteurs des Retiche, des Orobie et des Préalpes. Ce havre montagneux émaillé de pâturages prometteurs est un paradis pour les randonneurs qui bivouaquent dans des refuges en alpage, doués d'une hospitalité sincère. A la saison froide, la montagne s'habille de neige pour la plus grande joie des skieurs. A la fonte printanière, les torrents alpins alimentent les grands lacs : Majeur, Côme, Gard et Isea, bordés d'élégantes villas et de villages aux couleurs et saveurs méditerranéennes. Aux amateurs de la sinuosité, la Lombardie du sud offre des paysages de collines avec ses vignobles. Prendre le temps de s'y arrêter pour découvrir le goût de ces vins authentiques et respirer la brise délicate qui descend vers la ville où l'on part à la rencontre de ces places monumentales de Vigevano, Pavie, Crémone, Mantoue et Milan. La variété des paysages est telle qu'elle mérite d'être visité en «mode slow». Qu'on s'étonne que la Lombardie soit à l'avant-garde avec un circuit cyclotourisme qui permet l'exploration de lieux autrement inaccessibles, à la montagne, le long des fleuves et autour des lacs.

**A visiter absolument :** le mont sacré de Varèse, le mont sacré d'Ossuccio, Santa Maria delle Grazie avec le cenacle Vinci, les gravures rupestres de la Valcamonica, le village ouvrier de Crespi d'Adda, Mantoue et Sabbioneta, le chemin de fer Retic, autant de sites inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.



## La Lombardie, une industrie agroalimentaire florissante

Avec 15 % de la production agroalimentaire nationale, la Lombardie occupe la première place des régions en Italie. Cette agriculture et industrie alimentaire florissantes sont le reflet d'un terroir riche illustré par la diversité des paysages et des climats de cette partie de l'Italie à la lisière de la Suisse, située à l'ouest de la Vénétie et au nord de l'Emilie Romagne. Le dynamisme de l'industrie agroalimentaire puise ses racines dans un savoir-faire vieux de plusieurs siècles pour certains produits. La liste des charcuteries, des fromages, des fruits... et des vins auréolés d'un label officiel de qualité est longue. Les dénominations d'origine (AOP et IGP) sont au nombre de 27.

Cet encouragement vers des produits authentiques et de qualité est le socle de la politique de la Direction Générale Agriculture de la Région Lombardie qui soutient, aussi bien, les petites initiatives artisanales et les projets industriels.

### Quelques chiffres clés sur la Lombardie

**70.000**

entreprises  
agro-  
alimentaires

**57.000**

entreprises agricoles  
lombardes sur une  
superficie agricole  
moyenne 17 hectares  
(contre 7 hectares  
au niveau national)

**15%**

de la production  
agro-alimentaire  
nationale

**17,4 %**

des exportations  
nationales de  
produits agro-  
alimentaires.

**25 %**

des dénominations  
reconnues au  
niveau national.

### Liste des produits labellisés



**Fromages :** Grana Padano AOP, Parmigiano Reggiano AOP, Provolone Valpadana AOP, Taleggio AOP, Quartirolo Lombardo AOP, Salva Cremasco AOP, Formagella del Luinese AOP, Gorgonzola AOP, Bitto AOP, Valtellina Casera AOP, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana AOP.



**Charcuteries :** Salame Brianza AOP, Salame di Varzi AOP, Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, Gran Suino Padano AOP, Bresaola della Valtellina IGP, Salame Cremona IGP, Mortadella Bologna IGP, Cotechino Modena IGP, Zampone Modena IGP et Salame d'Oca di Mortara IGP.



**Fruits et légumes :** huiles extra vierges d'olive AOP "Laghi Lombardi" et "Garda", la poire "Pera Mantovana IGP" et la pomme "Mela Valtellina IGP"



**Poissons :** saumon « Salmerino del Trentino AOP » et la truite « Trota del Trentino AOP »

**Vins :** Franciacorta DOCG, Valtellina Superiore DOCG, Sforzato di Valtellina DOCG, Oltrepò Metodo Classico DOCG et Moscato di Scanzo DOCG. Boticino DOC, Capriano del Colle DOC, Cellatica DOC, Garda DOC, Garda Classico DOC, Garda Colli Mantovani DOC, Lambrusco Mantovano DOC, Lugana DOC, Oltrepò Pavese DOC, Rosso di Valtellina DOC, San Colombano DOC, San Martino della Battaglia DOC, Terre di Franciacorta DOC, Valcalepio DOC.

## ICE : le partenaire italien des entreprises françaises

Nouer un contact avec une entreprise italienne, tout savoir sur un produit du terroir italien, créer et développer un business en rapport avec l'Italie... l'Institut italien pour le Commerce Extérieur (ICE, Istituto nazionale per il Commercio Estero) est l'interlocuteur indispensable et incontournable. Cet organisme gouvernemental italien est chargé de promouvoir les échanges commerciaux, les opportunités d'affaires et la coopération industrielle entre les entreprises italiennes et étrangères, notamment dans le secteur agro-alimentaire.

Les collaborateurs de l'ICE à Paris sont à la disposition de toutes les entreprises françaises qui souhaitent développer leur activité avec des partenaires italiens. Ils sont disponibles pour une assistance adaptée à chaque demande. Cela commence par une mission d'information. L'ICE est la source idoine pour obtenir les chiffres clés de l'économie italienne, des informations sur le commerce extérieur de l'Italie et tout savoir sur la législation transalpine en matière d'attraction d'investissements étrangers.

L'ICE est particulièrement engagé dans la promotion d'une industrie agroalimentaire italienne florissante. Elle aide les français à découvrir la très grande richesse du terroir italien. Cette opération avec Autogrill autour des produits de la Lombardie en est la parfaite illustration. Ce faisant, l'ICE participe à l'amélioration de l'image du « **Made in Italy** ».

Pour de plus amples informations : [www.italtrade.com](http://www.italtrade.com) ; [www.terroirsditalie.com](http://www.terroirsditalie.com)

## AUTOGRILL au service des voyageurs

Restaurants du Monde, Foodissimo, Ciao Restaurant, Côté France, Pains à la ligne, Class'Croute, Brioche Dorée, Mc Do Mc Café, sur les aires d'autoroutes, dans les aéroports, les gares et les centres commerciaux, partout où les voyageurs transitent, Autogrill déploie, avec ses marques propres ou des marques partenaires, des enseignes offrant une offre diversifiée pour toutes les attentes, toutes les envies, et tous les goûts. Leur dénominateur commun est la recherche de la meilleure qualité de service pour le voyageur.

Leader mondial de la restauration au service des voyageurs, le groupe Autogrill gère ainsi en France un réseau de plus de **500 points de ventes répartis dans plus de 100 sites multiservices**. Autogrill est par ailleurs présent dans **39 pays** dans le monde, gère **5 300 points de vente** et emploie **61 000 salariés** (dont 5 000 en France).





# Buona Lombardia, pour découvrir les produits authentiques de la région Lombardie chez **Autogrill**

**Autogrill** accueille, du 28 octobre au 28 décembre, les produits du terroir authentique de Lombardie dans ses points de vente (autoroutes, gares, centres commerciaux) pour le plaisir gustatif des clients des enseignes du réseau. Pour les consommateurs, c'est une occasion unique de découvrir la richesse gastronomique de cette région de l'Italie située à l'Ouest de la Vénétie et au nord de l'Emilie Romagne.

## Des recettes uniques autour des produits de la région Lombardie

Quatre fromages, deux charcuteries et un fruit, tous nantis d'un label officiel d'origine et de qualité ont ainsi été choisis pour être le cœur de recettes exclusives proposées dans le cadre de l'opération Buona Lombardia.

Tous élaborés dans le respect d'un terroir et d'un savoir-faire, souvent plus que centenaire, le Grana Padano, le Gorgonzola, le Taleggio, le Provolone Valpadana, la Bresaola de la Valtellina, le Salame Brianza et la pomme de la Valtellina, se retrouvent dans des recettes originales élaborées par **Autogrill**.

Parce qu'ils se déclinent aussi bien en entrée, sous la forme d'un plat ou d'un succulent dessert, les produits de la région Lombardie offrent ce qui se fait de mieux en Italie à toutes les envies et pour tous les moments de la journée. Ils sont à déguster chez **Autogrill** dans leur plus pure expression ou sous la forme de recettes originales.

---

## Les recettes de l'opération Buona Lombardia

A déguster chez Puro Gusto (Restaurants du Monde) et dans les enseignes de restauration rapide **Autogrill**

- Sandwich Bresaola della Valtellina, roquette et Grana Padano
- Panini Provolone Valpadana jambon blanc, beurre,
- Pommes de la Valtellina

A déguster au Foodissimo de la Gare de l'Est, dans les restaurants self-service et en service à table

- Gratin de gnocchis au gorgonzola et noix
- Penne au gorgonzola et noix
- Carpaccio de bresaola della Valtellina et Grana Padano

A déguster au Foodissimo de la Gare de l'Est, dans les restaurants self-service et en service à table

- Assiette de Salame Brianza
- Assiette de fromages de la Lombardie : Taleggio, Gorgonzola
- Assiette de Bresaola della Valtellina et de Grana Padano
- Pommes de la Valtellina

## 52 lieux exclusifs pour déguster les produits de la région Lombardie

Autogrill propose de retrouver les recettes exclusives **Buona Lombardia** dans 52 de ses points de vente. Que cela soit sur autoroutes (28 points de vente), dans les gares (22 points de vente), ou dans les centres commerciaux (2 points de ventes), ces produits authentiques se dégustent aussi bien dans les espaces de restauration rapide, sous la forme de sandwich, qu'à table dans les restaurants self-service ou en service à table. Les recettes à base des fromages, des charcuteries et des pommes de la région Lombardie se savourent notamment dans les points de vente **Tazio** et **Puro Gusto** au Carrousel du Louvre, au sein du foodcourt **Restaurants du Monde**, ouvert en 2009. Ils sont également disponibles dans les enseignes **Bar Café** et **Côté France** sur les autoroutes, chez **Pains à la ligne** et **Pasta Go** dans le Foodissimo et chez **Time Café** de la Gare de l'Est, ainsi que chez **Grignotin** et **Pains à la ligne** dans les autres gares.\*

\* Découvrez en annexes l'ensemble des sites Autogrill accueillant l'opération.

Regione Lombardia

ITALIA

**BUONA LOMBARDIA**

Du 28 octobre au 28 décembre 2010

Découvrez ses spécialités gourmandes

www.autogrill.fr

**AUTOGRILL**

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.  
www.mangerbouger.fr

### Une campagne dans les points de vente pour informer le consommateur

L'opération **Buona Lombardia** fait l'objet, dans les points de vente, d'une campagne de communication permettant de sensibiliser les clients d'**Autogrill** au plaisir gustatif des recettes composées autour des produits lombards. Des affiches, au sein des sites et sur les points de vente, informent de l'opération. 30 000 leaflets ont par ailleurs été distribués dans 8 points de vente, au Carrousel du Louvre, à la gare Paris Nord, à la gare Paris Est, aux gares de Roissy TGV et Chessy TGV et sur les aires d'autoroutes de Nemours, de Troyes et de Reims.

# Les produits Buona Lombardia



## GORGONZOLA AOP, douceur et caractère

**GORGONZOLA** Crémeux, fondant, d'un caractère franc, d'une saveur affirmée, le Gorgonzola est l'une des stars du plateau de fromage italien. Ce représentant de la famille des pâtes persillées (ou bleu) tire son nom du village de Gorgonzola dans la proche région de Milan où il aurait été fabriqué pour la première fois en 879. Il s'appelait encore le stracchino. Ce fromage d'Appellation d'Origine Protégée est uniquement fabriqué avec le lait pasteurisé de vaches élevées dans les provinces de Bergame, Brésicia, Come, Crémone, Lecco, Lodi, Milan, Pavie, Varese en Lombardie et Novare, Verceil, Coni, Biella, Vco et le territoire de Casale Monferrat dans la région du Piémont. Le gorgonzola est une meule d'environ 12 kilos affinée pendant environ deux mois. Au cours de cette période, la pâte d'un blanc nacré développe un réseau de veinules bleues grâce à la fleur naturelle du pénicillium, conférant le caractère typique de ce fromage italien. Sa meilleure saison pour le consommer s'étale de juin à décembre mais il est présent toute l'année sur l'étal.



## GRANA PADANO AOP, un fromage millénaire

Ce fromage de lait de vache est né en 1135 à la faveur de l'imagination des moines cisterciens de l'Abbaye de Chiaravalle, dans la fertile plaine du Pô, au nord d'Italie, en quête d'une solution pour conserver les excédents de lait. Depuis cette époque médiévale, la recette n'a guère variée. Le Grana Padano est toujours fabriqué avec du lait partiellement écrémé naturellement. Grâce à un affinage long et attentif, il développe une texture granuleuse et des saveurs caractéristiques qui lui valent de bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. En fonction de son stade d'affinage sa texture et son goût se modifient. De 9 à 16 mois, il est marqué par une granulosité tendre et la coloration blanche de la pâte. C'est le fromage idéal des gratins et des sauces et il s'associe merveilleusement bien avec les vins blancs jeunes et frais. Au-delà de 16 mois, sa saveur et sa texture s'affirment davantage.



## PROVOLONE VALPADANA AOP, un drôle de fromage

C'est l'un des fromages les plus surprenant d'Italie. D'emblée, il attire le regard par ses formes originales : énorme boudin, melon, cône tronqué ou poire dodue surmontée ou non d'une tête sphérique. Ce fromage est né dans le sud de l'Italie, berceau de la Mozzarella dont il est de la même famille, et est remonté progressivement vers le Nord plus fertile quand le lait venait à manquer. Le provolone est un fromage à pâte filée. Le lait de vache, d'abord caillé (par ajout de présure), découpé grossièrement est chauffé entre 80 et 90 °. La préparation devient élastique. Le fromager peut commencer à travailler cette pâte souple en la pétrissant et en l'étirant. La dernière opération consiste à mouler la pâte la jeter dans un bain froid. Le Provolone Valpadana est ensuite vieilli en cave pendant au moins trois mois. Sa pâte devient élastique à sablée et développe des notes délicates, avec un léger piquant pour les fromages affinés plus longuement. Le terroir et la qualité de ce fromage sont protégés par une Appellation d'Origine protégée.



## TALEGGIO AOP, la puissance du fumet

Le Taleggio est un fromage de caractère doué d'un puissant fumet quand il est affiné à point. Il appartient à la famille des pâtes molles à croûte lavée. Fabriqué avec du lait de vache, le Taleggio a une forme carrée de 18 à 20 cm de côté. Après un affinage de 35 jours environ, au cours duquel il est brossé à la main tous les sept jours, une croûte rose pâle, fine et souple, protège une pâte onctueuse pouvant varier du blanc au jaune paille. Au nez, le fromage dégage un parfum pénétrant, intense et typé. La saveur est douce légèrement acidulée, avec une finale marquée parfois par un goût de truffe. Pour mériter l'Appellation d'Origine Protégée, le Taleggio doit être produit dans les provinces de Bergame, Brescia, Côme, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavie, Novara et Trévise. Il est fabriqué toute l'année, mais ses meilleures saisons pour le déguster sont l'automne et l'hiver. Il se révèle délicieux dans un risotto, une omelette ou sur une pizza.





Conorzio per la tutela del nome

*Bresaola della Valtellina*

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, tendrement gourmande**

Cette délicieuse salaison d'un rouge très sombre révèle toute la richesse de ses saveurs quand elle est tranchée fine comme un voile de mariée. Tendre et délicate, la Bresaola della Valtellina a un goût bien affirmé. Cette spécialité traditionnelle montagnarde est au départ un mode de conservation naturel de la viande grâce au sel. Elle est fabriquée avec les meilleurs muscles de la cuisse de bœufs âgés de 18 à 48 mois. Les viandes sélectionnées sont dégraissées pour ne conserver que la partie la plus maigre. Elles sont ensuite salées à sec, aromatisées et massées régulièrement pendant 10 à 15 jours pour permettre une absorption uniforme de la saumure épicée. Certains fabricants ajoutent un peu de vin et de sucre dans la recette. C'est leur petit secret. Après la salaison, la viande est embossée dans un boyau puis mise au séchage de manière naturelle. Pendant 4 à 8 semaines, la Bresaola della Valtellina s'affine et développe son goût et son caractère. Depuis 1996, elle jouit du label communautaire IGP (Indication Géographique Protégée) qui protège sa production dans la Province de Sondrio.



## **SALAME BRIANZA AOP, une charcuterie délicate**

En 1978, une poignée de producteurs ont décidé de porter sur les fonts baptismaux le Consortium du Salame Brianza pour protéger l'authenticité et la tradition centenaire de cette charcuterie savoureuse de la région de Lombardie. Presque vingt ans plus tard, ils étaient récompensés en décrochant la précieuse Appellation d'Origine Protégée. Le Salame Brianza est inimitable. Il se reconnaît à sa tranche d'un joli rouge rubis, à sa texture ferme, son parfum délicat, et sa saveur douce jamais acide. Cette charcuterie de la famille des salaisons sèches est fabriquée exclusivement avec de la viande de porcs élevés dans la Lombardie, l'Emilie Romagne et le Piémont. La méthode de fabrication respecte la tradition, depuis la préparation des viandes, jusqu'à l'affinage, en passant par le broyage. La recette est unique tout comme le séchage naturel grâce à un terroir favorable. Les collines de la Brianza s'élèvent au-dessus de 350 mètres par rapport au niveau de la mer, loin des brouillards de la plaine du Pô. Le climat est idéal pour le séchage et l'affinage des saucissons.



## **MELA DI VALTELLINA IGP, un amour de pommes**

Les pommes de la Valtellina ne manquent pas d'arguments pour séduire les papilles de tous les gourmands. Le fruit à la forme allongée caractéristique, de belles couleurs intenses, exhale un délicieux parfum. Sa chair est croquante, ferme et délivre une large palette aromatique. Il faut préciser que ces fruits protégés par une IGP (Indication Géographique Protégée) sont cultivés dans un terroir propice à une altitude comprise entre 200 et 900 mètres au-dessus du niveau de la mer. La zone de production de la Mela di Valtellina IGP s'étend sur une soixantaine de communes de la Province de Sondrio situées dans la vallée de la Valtellina, en Lombardie, une très jolie région montagneuse. Elle est le fruit de pommiers Red Delicious, Golden Delicious et Gala, variétés réputées pour leur capacité à produire des pommes de qualité en altitude. La conduite des vergers suit un cahier des charges respectueux de l'environnement. La récolte s'effectue quand le fruit est à son meilleur stade de maturité. C'est la garantie d'un goût authentique et d'une conservation longue.