



Bistrot: successo e crescita internazionale per la ristorazione sostenibile e di qualità

Bistrot, l'innovativo concept sviluppato da Autogrill in partnership con UNISG, propone una ristorazione in viaggio sostenibile e di qualità che ha riscosso da subito un notevole apprezzamento da parte dei consumatori. Forte di questo successo Autogrill ha avviato un programma di espansione e sviluppo di Bistrot con nuove aperture nel nostro Paese e all'estero.

In Italia, dopo l'apertura del **Bistrot Milano Centrale** nel 2013, hanno fatto seguito quelle di **Bistrot Roma Fiumicino** e **Bistrot Milano Duomo** (premiato come miglior Retail Brand Identity al Grand Prix 2016). Oggi, per la prima volta in autostrada, si inaugura **Bistrot Fiorenzuola d'Arda**.

In Europa Bistrot è già presente in quattro paesi, in aeroporti e stazioni ferroviarie: **Germania, Finlandia, Olanda e Svizzera**.

- **Bistrot Düsseldorf Airport:** l'offerta del locale presente nel terzo aeroporto di Germania comprende simboli della gastronomia nazionale come *bratwurst* e *currywurst*, proposti tra i cibi di strada, e diverse specialità a base di patate. Per la fine del 2016 è prevista anche una seconda apertura nello scalo di **Francoforte**, portando a due le location tedesche;

- **Bistrot Helsinki Airport:** i viaggiatori in transito nella capitale finlandese possono degustare tante specialità preparate dai nostri panettieri come la *pulla*, dolce locale dalle diverse declinazioni stagionali, e prodotti tipici come il salmone affumicato e gli affettati di renna;

- **Bistrot Utrecht Centraal:** situato nella prima stazione ferroviaria dell'Olanda, offre ai viaggiatori la tipica colazione olandese con i *krentenbollen*, un piccolo panino arricchito con uva passa e farcito con il *gouda*, tipico formaggio olandese che – come da filosofia Bistrot - viene fornito da una piccola azienda locale;

- **Bistrot Genève Aéroport:** all'aeroporto di Ginevra è possibile gustare i pesci del lago di Ginevra forniti da uno storico pescatore locale, o l'hamburger di carne delle vacche brune autoctone, accompagnando il pasto con un succo di mele prodotto da tre piccoli agricoltori della regione.

La crescita di Bistrot non accenna a fermarsi e, dopo l'importante traguardo di Fiorenzuola d'Arda, il concept ne taglierà prossimamente un altro con lo sbarco per la prima volta in **Nord America** a **Montreal**.

Bistrot Montreal Airport, infatti, è previsto in apertura per la primavera di quest'anno. Due punti vendita, nell'aeroporto della seconda città più popolosa del Canada, che includeranno nell'offerta alcune delle specialità tipiche della cultura francofona locale tra cui *crêpes* e *croissant*, realizzati sempre con ingredienti reperiti tramite filiera corta.