



Autogrill e Eataly per la prima volta insieme, in autostrada

Le due aziende “unite per il gusto”, a Secchia Ovest (Modena) sulla A1, per offrire ai viaggiatori una sosta gastronomica di qualità

Milano, 30 maggio 2016 – **Autogrill**, società leader mondiale nei servizi di ristorazione per chi viaggia, con marchi di proprietà ed in licenza tra i più importanti al mondo, unisce le forze con **Eataly**, l’Azienda che valorizza il meglio delle produzioni artigianali Made in Italy, realizzando un punto vendita nell’area di servizio di Secchia Ovest (Modena) sulla A1, gestita da Autogrill dando vita al format “**Eataly x Autogrill**”. Si tratta di una “alleanza per il gusto” che consente a chi viaggia in auto per lavoro e per piacere di poter godere di una sosta gastronomica di qualità.

L’iniziativa è stata presentata oggi dall’Amministratore Delegato di Autogrill, **Gianmario Tondato Da Ruos** e dal fondatore di Eataly **Oscar Farinetti** in occasione di un evento presso la rinnovata area di servizio.

Nel punto vendita si fondono la filosofia Eataly, basata sul proporre prodotti di alta qualità in maniera accessibile grazie alla creazione di un rapporto diretto fra produttore e distributore, e la volontà di Autogrill a voler innovare e diversificare la propria offerta sul canale autostradale. Entrambi i marchi credono inoltre in valori comuni quali sostenibilità, responsabilità e condivisione oltre alla medesima passione per la qualità e la visione di un Made in Italy capace di affascinare il mondo.

Una visione comune che si sostanzia in strategie e percorsi specifici delle due aziende che si ricongiungono in un punto vendita unico nel panorama delle autostrade italiane.

Il nuovo punto vendita si trova lungo l’A1 tra l’allacciamento con l’A22 e il casello di Modena Nord, un’area di snodo tra significativi flussi di viaggiatori italiani e stranieri. E’ inoltre situato in una delle aree nazionali con maggiore connotazione gastronomica, considerando che l’Emilia-Romagna è una delle regioni leader in Europa nell’agroalimentare e detiene il primo posto per numero di prodotti Dop e Igp (ben 43)¹.

Nel punto vendita si possono gustare specialità che permettono di cogliere in un unico spazio la ricchezza della tradizione gastronomica italiana, tutte realizzate con un’attenzione unica per la freschezza dei prodotti e la sostenibilità dei metodi di produzione.

“La collaborazione con Eataly, marchio che sta diventando icona del Made in Italy enogastronomico, sottolinea la nostra attenzione all’innovazione continua e allo sviluppo di una offerta di alta qualità”, ha dichiarato Gianmario Tondato Da Ruos, Amministratore Delegato di Autogrill.

¹ <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/comunicati-stampa/2015/settembre/expo-lagroalimentare-dellemilia-romagna-si-presenta-alle-delegazioni-estere>



“Si tratta della conferma della nostra capacità di lavorare in team con marchi leader al mondo sia in Italia che all'estero, offrendo una varietà di format, sviluppati internamente o gestiti con partner d'eccellenza, capaci di soddisfare le più diverse esigenze dei viaggiatori moderni, offrendo il meglio della cultura gastronomica italiana: per noi è il miglior modo di interpretare il futuro, un futuro sempre più attento alla qualità di ciò che mangiamo e dei luoghi dove sostiamo” ha proseguito Tondato.

“Parte vitale del viaggio è la sosta, il piacere del fermarsi. Con Autogrill abbiamo progettato un luogo per la sosta in linea con i nostri principi. Finalmente potremo fermarci in un'area di servizio che offre pane sfornato al momento e fatto con lievito madre e farine biologiche macinate a pietra, pizza napoletana, cotture in forni a legna, e un ristorante con servizio al tavolo. Tutto questo su una delle tratte autostradali più trafficate d'Italia, nella direzione sud: una digressione gastronomica dal nostro consueto andare di fretta. Con Eataly per Autogrill mangi meglio e viaggi meglio”, ha dichiarato Oscar Farinetti, Fondatore di Eataly.

L'Eataly x Autogrill Secchia Ovest si caratterizza per la semplicità, l'essenzialità e la cura che connotano tutti i punti vendita di Eataly. Il locale sottolinea una visione che mette al centro la naturalità dei prodotti e l'attenzione artigianale alla produzione.

L'offerta al piano terra comprende una **caffetteria** a marchio **Eataly e Kimbo**, partner storico di Autogrill, aperta 24 h, il banco dolci con la pasticceria **“Golosi di salute”** di Luca Montersino, il pasticciere di Eataly le cui pregiate creazioni si trovano anche nei Bistrot di Autogrill, a Milano Centrale e all'interno del Mercato del Duomo. Ci sono poi le **insalate di Ortobra**, verdura freschissima selezionata di stagione con attenzione a quanto propone il mercato nei diversi periodi dell'anno. Eataly x Autogrill inaugura tramite il pastificio artigianale **Michelis** una speciale collaborazione con il **pastificio Rossi** di Modena che fornirà i tipici tortellini di Modena (quelli del Consorzio) e i passatelli con Parmigiano Reggiano. A completare l'offerta le carni, dell'**azienda La Granda** razza Piemontese, Presidio Slow Food. In Emilia-Romagna, infine, non può mancare la piadina artigianale, come quella offerta dai **Fratelli Maioli** di Cervia e il gelato **Lait**: gelato realizzato con latte di montagna mantecato al momento attraverso un innovativo processo di lavorazione e mantecatura.

La panetteria, con forno a legna, completa il panorama del piano terra caratterizzandosi per le preparazioni a vista e la produzione di diversi tipi di pane e focacce farcite con i prodotti Eataly.

Il primo piano è dedicato alla ristorazione con servizio al tavolo per un totale di 350 posti a sedere.

In particolare si trovano al primo piano il ristorante: la Pasta, la Pizza e La Sosta, dedicato al pensiero di Tonino Guerra, concepito sul concetto del piacere della sosta e del rallentare i ritmi di vita.

L'approccio di tutti i ristoranti è incentrato sulle preparazioni espresse come ad esempio al ristorante dedicato a La Pasta, dove il pastificio Michelis prepara ogni giorno la pasta fresca per le lasagne con il ragù La Granda, Presidio Slow Food.

Il ristorante della Pizza è il vero fiore all'occhiello di questo locale: finalmente è possibile gustare anche in autostrada la vera pizza napoletana preparata a vista con farine biologiche e cotta in un grande forno a legna tradizionale con piatto rotante.

Mentre il ristorante La Sosta offre ai viaggiatori la carne cruda de La Granda, l'hamburger Giotto, la tagliata, tutte rigorosamente di razza Piemontese, Presidio Slow Food. Sergio Capaldo è il fondatore del



primo presidio Slow Food, La Granda, un'associazione di allevatori di bovini Razza piemontese che si sono dati un disciplinare molto rigido. Nessuna vitamina, nessun integratore e nemmeno mangimi insilati, solo foraggi naturali coltivati e trasformati nella propria azienda agricola.

Nel nuovo Eataly Secchia Ovest sono attesi nei prossimi 12 mesi circa 1 milione e 300 mila clienti.

La nuova area di servizio impiega circa 115 collaboratori e raggiunge, nei periodi di picco, 80 addetti presenti per turno sul locale.

Per ulteriori informazioni:

Autogrill Media Relations Department
02 4826 3250
dir.com@autogrill.net

Ufficio Stampa Eataly
press@eataly.it