



Autogrill ad Identità Golose con il concept di successo Bistrot

- Il Gruppo è sponsor della XII Edizione del Congresso Internazionale di cucina, pasticceria e gelateria d'autore in programma dal 6 all'8 marzo al Mi.Co di Milano.
- La Società è presente con il concept Bistrot sviluppato in partnership con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) di Pollenzo

Milano, 29 febbraio 2016. Per il primo anno, Autogrill è tra i partner del Convegno Identità Golose, iniziativa giunta alla sua XII Edizione, in programma dal 6 all'8 marzo al Mi.CO di Milano. Il Gruppo sarà presente all'interno dello spazio espositivo con Bistrot, il concept di ultima generazione sviluppato in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) di Pollenzo e proposto con successo in 5 Paesi europei (Italia, Olanda, Svizzera, Germania e Finlandia). Durante la tre giorni del Convegno, gli ospiti di Identità Golose potranno scoprire, vivere e sperimentare la filosofia di questo concept con degustazioni di specialità tipiche dei diversi Paesi in cui Bistrot è presente ed anche con dimostrazioni pratiche ed incontri con i mastri panificatori.

“La Forza della Libertà è il titolo di questa dodicesima Edizione di Identità Golose. Abbiamo ritenuto importante esserci - **ha dichiarato Ezio Balarini, Group Chief Marketing Officer** - proprio perché Autogrill ha, in questi anni, avuto **la forza di trasformarsi ed innovare**, per rendere l'offerta di ristorazione in viaggio più varia, sana e piacevole. E Bistrot è proprio il risultato di queste trasformazioni”.

“Per il nostro Gruppo l'innovazione è una leva fondamentale – ha proseguito Balarini - e per realizzarla ci avvaliamo della collaborazione di autorevoli partner come **Magenta Bureau** che ogni anno organizza Identità Golose.”

La collaborazione tra Autogrill e Identità Golose nasce nel dicembre 2012 - con l'ideazione e lo sviluppo del **Culinary Council**, il programma internazionale di **innovazione gastronomica** con il quale il Gruppo riunisce ogni anno chef ed opinion leader dell'industria del foodservices per confrontarsi e raccogliere spunti utili per trasformare l'offerta di ristorazione.

“Per noi di Identità Golose è una sincera e profonda soddisfazione poter collaborare con una realtà dinamica come Autogrill – **ha dichiarato Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose**”. “L'alta cucina, a dispetto del nome, non deve limitarsi a soddisfare solo una fascia elevata di pubblico proponendo un'offerta per molti economicamente inaccessibile. E' vero l'esatto contrario, come sosteneva anche Ferran Adrià, lo spagnolo padre della cucina contemporanea: essere stellati sì, ma anche facendo spendere al cliente cifre ragionevoli. E lo scambio di **informazioni e sapienza viaggia nei due sensi: la creatività, l'ingegno, l'eccellenza dei grandi chef stellati** che incontrano un'Azienda come Autogrill, impegnata costantemente ad innovare la sua offerta per permettere ai suoi clienti di vivere esperienze culinarie sempre diverse e soddisfacenti”.

Bistrot ad Identità Golose

Lo spazio Bistrot ad Identità Golose è stato realizzato da Autogrill sul progetto grafico di **Costa Group** – partner dei più importanti gruppi internazionali del food entertainment. Costa idealizza, sviluppa e costruisce, in esclusiva, **soluzioni d'arredo per il food** tenendo presente il prodotto da esporre e lavorando solo ed esclusivamente alla sua esaltazione.

In questo spazio, che riproduce gli interni di uno dei suoi Bistrot, Autogrill vuole condurre i suoi visitatori in un **viaggio culinario nel cuore dell'Europa**, attraverso le sue **specialità enogastronomiche** così ricche di gusto e tradizione. Ampio spazio troveranno quindi le degustazioni, che si susseguiranno durante tutto



il giorno: prodotti salati e dolci come il **"korvapuUsti"**, un delizioso rotolo di cannella e cardamomo tipico della **Finlandia** ed il **pan tranvai**, il pane all'uvetta della tradizione milanese, del Panificio Grazioli, fatto come da ricetta storica. Per chi preferisce una pausa più salutista, la centrifuga di " Pomella ", antica varietà di mela piemontese ed il **D'UVA**, un puro succo d'uva naturale in quattro interessanti varianti: Chardonnay, Moscato, Merlot e Barbera.

L'offerta dello spazio Bistrot di Autogrill si completa, inoltre, con innovazioni creative e gustose, frutto dell'attività di ricerca che da tempo il Gruppo persegue: un cubo di pane integrale con lievito madre infuso in sugo di pomodoro con ciliegino IGP siciliano e condito con formaggio burrata per un piatto perfettamente bilanciato, espressione della tradizione culinaria partenopea.

Un'altra caratteristica di Bistrot è la presenza dei laboratori per la produzione artigianale di pasta e pane, aperti alla vista del pubblico che può così seguirne le fasi di lavorazione. E' per questo che, durante la tre giorni del Congresso, gli ospiti dello stand Bistrot avranno l'occasione di conoscere ed incontrare due grandi mastri panificatori: **Stefano Bongiovanni** e **Salvatore Vullo**.

Diversi per percorsi di formazione e provenienza – cuneese doc. il primo, siciliano il secondo – hanno in comune la passione per il pane, il lievito madre, la sperimentazione nell'arte bianca.

Stefano Bongiovanni collabora con **Esmach, un altro importante partner di Autogrill all'interno di Bistrot**. Esmach, infatti, con il suo progetto EsmachLab ha reinventato l'arte bianca, appunto, semplificando l'iter di produzione, plasmando un lavoro alla portata di tutti e garantendo un prodotto fresco, fragrante, digeribile e naturale. Figlio del lievito madre e di farine di alta qualità, privo di conservanti e ricco di virtù, è un pane "contemporaneo", fiero di declinarsi in variegata forme, dolci e salate, come ciabatte e focacce, pizze e pagnotte, brioche e baguette.

Ad Identità Golose, i due mastri panificatori porteranno in degustazione due specialità di indubbio gusto: il **pane di farro con patate e porri di cervere**, il **panino alla birra** con frittata alle erbe spontanee ed infine la **pizza alla ragusana**.

Per tutti e tre gli impasti, immancabile la presenza del **lievito madre**: il lievito naturale rende unico l'aroma e il gusto del pane e della pizza, differenziandolo così nettamente da quello industriale o della grande distribuzione.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Autogrill
T: +39 02 4826 3250
dir.com@autogrill.net