



Provincia di Piacenza



***PROGETTO AUTOGRILL AL VIA DAL 18 MAGGIO.
6 PUNTI VENDITA E 4,5 MILIONI DI POTENZIALI TURISTI
PER PROMUOVERE IL TERRITORIO PIACENTINO.
IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA TRESPIDI:
“LA NOSTRA PIÙ IMPORTANTE INIZIATIVA PER EXPO2015”***

A partire dal prossimo 18 maggio e fino al 2015, con il progetto **“Territorio – Piacenza”** saranno **sei i punti vendita Autogrill trasformati in “avamposti” del territorio piacentino** lungo le due principali direttrici autostradali (Milano-Bologna e Torino-Brescia) che attraversano la provincia: Fiorenzuola d’Arda est e ovest, Somaglia est e Somaglia ovest (A1, Mi-Bo), Nure nord e Trebbia nord (A21, To-Bs).

Tutti i dettagli del progetto sono stati illustrati questo pomeriggio nella sala consiliare del palazzo della Provincia di Piacenza. Al tavolo: il presidente dell’Ente **Massimo Trespidi**, l’assessore provinciale all’Agricoltura **Filippo Pozzi**, **Alessandra De Gaetano**, Direttore Divisione Roads di Autogrill Italia, **Giovanni Rebecchi**, presidente del consorzio Piacenza Alimentare. Nel pubblico, in prima fila, i sostenitori del progetto, i presidenti della Fondazione di Piacenza e Vigevano, della Camera di Commercio e di Confindustria, rispettivamente: **Giacomo Marazzi**, **Giuseppe Parenti** e **Emilio Bolzoni**. Presenti inoltre esponenti delle categorie economiche e del mondo produttivo piacentino.

Sotto il brand creato da Autogrill per l’occasione – **“Territorio Piacenza”** – il Bar Snack, il ristorante Ciao, il corner della pizza Spizzico e il Market offriranno agli oltre **4,5 milioni di clienti italiani e internazionali** che ogni anno transitano per questi locali **un centinaio tra ricette e prodotti tipici locali, oltre 20 dei quali sono certificati**.

Autogrill ha sviluppato un menu che, da un lato, propone **piatti tipici della tradizione**, quali *Pissarei e Fasò*, salumi o *Chizzulein*; dall’altro, offre un ventaglio di **ricette innovative** composte da ingredienti tipici locali, quali l’Insalatona con Pancetta DOP e Ribiola della Bettola. Ritrovando poi buona parte degli ingredienti al Market, la clientela potrà oltre che degustare le eccellenze del piacentino, acquistarle per portarle a casa o in viaggio con sé.

Per comporre questo menu, Autogrill ha selezionato in collaborazione con il Consorzio Piacenza Alimentare **più di 20 fornitori locali** di prodotti gastronomici di alta qualità e con elevati standard produttivi.

Il nuovo menu sarà presentato e spiegato alla clientela attraverso **un sistema di comunicazione sul punto vendita sviluppato ad hoc** (segnaletica, cartellistica, etc.), che recherà come riconoscimento il brand Territorio Piacenza”.



Provincia di Piacenza



Sono state effettuate circa **1.000 ore di formazione**, corsi mirati per trasferire al personale del punto vendita il know how sui metodi di preparazione dei diversi piatti, ma anche vere e proprie lezioni sulle tradizioni locali, grazie alla collaborazione con l'**associazione Famiglia Piasinteina**.

“Questo progetto – ha spiegato il presidente della Provincia **Massimo Trespidi** – è la più importante iniziativa di Piacenza per l'Expo 2015. Grazie ad esso abbiamo allestito una vetrina prestigiosa del nostro territorio che sarà a disposizione di milioni di potenziali clienti e turisti. Siamo la meravigliosa porta di Milano. Questo è il modo migliore per far conoscere e apprezzare le bellezze della nostra provincia”.

“La Provincia di Piacenza è un giacimento straordinario di cultura agroalimentare – ha dichiarato **Alessandra De Gaetano**, Direttore Divisione Roads Autogrill Italia – ed è negli Autogrill presenti sulle autostrade del territorio che abbiamo voluto creare l'opportunità del primo incontro con i milioni di viaggiatori italiani e stranieri in transito. Tutto questo è nel DNA di Autogrill, nella sua passione per il viaggio e per le culture dei luoghi, ed è stato possibile grazie alla competenza e all'entusiasmo che ha mosso tutti i protagonisti di questo progetto: dalla Provincia di Piacenza al Consorzio Piacenza Alimentare, dalla Famiglia Piasinteina al tessuto produttivo locale.”

“Oggi – ha commentato **Giovanni Rebecchi**, presidente del Consorzio Piacenza Alimentare – con grande soddisfazione festeggiamo l'avvio ufficiale del progetto che porterà in Autogrill il meglio della tradizione enogastronomica piacentina, con i suoi piatti più significativi e i principali prodotti tipici. Grazie all'impegno profuso dal Consorzio Piacenza Alimentare e dall'Amministrazione Provinciale, e con la collaborazione e sostegno della Camera di commercio, Fondazione di Piacenza e Associazione Industriali, si realizza un sogno: quello di portare concretamente le nostre eccellenze nelle mani e, soprattutto, su vassoi e tavolini dei tanti viaggiatori italiani e stranieri che ogni giorno affollano i punti vendita e ristoranti Autogrill. Un ringraziamento particolare ad Autogrill ed ai suoi collaboratori per l'impegno profuso e la collaborazione riservatoci. Un'occasione che mi sento di definire “storica” di valorizzazione e sviluppo del territorio piacentino, ricco di tradizioni e di qualità, non sempre riconosciute al di fuori dei nostri confini.”

“Mai come in questa occasione siamo riusciti a dare corpo a due parole: fare 'sistema' e 'territorio' – spiega l'assessore provinciale all'Agricoltura **Filippo Pozzi** –. L'offerta enogastronomica è il miglior veicolo per far conoscere tutti i punti di interesse e l'offerta agrituristica del nostro territorio”

Alcune previsioni (base annua)

- Numero di contatti nei sei punti vendita: 4,5 milioni
- Panini piacentini venduti: circa 150mila
- Piatti *Pissarei* e fasò serviti: 25mila
- Piatti di salumi DOP serviti: 35mila
- Pezzi di *chizzulein*: 40mila



Provincia di Piacenza



Alcuni esempi delle ricette che comporranno l'offerta piacentina

Ristorante Ciao

Antipasti – piatti di Pancetta piacentina DOP, Coppa piacentina DOP, Salame piacentino DOP, torta frita

Primi - Pissarei e fasò, Maccheroni alla bobbiese con sugo di stracotto di manzo, Chicche della nonna alla panna e pomodoro, Anolini con sugo di stracotto di manzo, Tortelli con la coda, Panzerotti al forno

Secondi - Coppa arrosto, Stracotto al Gutturino, Salame cotto in crosta di pane, Arrosto di faraona

Dolci – *Buslan*, Sbricciolina, Crostata di prugne, Pesche ripiene

Bar Snack

Pane e Coppa Piacentina DOP, Pane e Pancetta Piacentina DOP; Pane e Salame Piacentino DOP.

Spizzico

Pizza con Pancetta DOP e Cacio del Po, Insalatona con Pancetta DOP e Ribiola della Bettola.

Market

Un assortimento di oltre 40 prodotti tra conserve, dolciumi, pasta fresca, formaggi e salumi.