



AUTOGRILL PORTA A IDENTITA' GOLOSE UN APPROCCIO ALIMENTARE CONTEMPORANEO

- **Alla ricerca di un'evoluzione secondo i più innovativi ed eccellenti trend culinari, Autogrill ha scelto il famoso convegno dedicato all'alta cucina per presentare, con il suo Bistrot, un nuovo approccio all'alimentazione**
- **Da quest'anno ampliamento dell'offerta di Bistrot in chiave vegana e vegetariana**

Milano, 2 marzo 2017- **Autogrill** partecipa per la seconda volta, dopo l'esordio dell'anno scorso, al Convegno **Identità Golose**, in programma dal 4 al 6 marzo 2017 a Milano. L'azienda sarà presente con **uno spazio espositivo che ricostruirà Bistrot, l'innovativo concept realizzato da Autogrill in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) di Pollenzo.**

Bistrot, come preannunciato l'anno scorso, arricchisce la sua offerta con proposte dedicate ai sempre più numerosi amanti della cucina **vegana e vegetariana**. Oltre ai già presenti **succhi di frutta, smoothies detox** e naturalmente le **insalate**, fanno il loro ingresso la **brioche vegana** (per intolleranti al lattosio), la **pizza vegana** (con tofu, pomodoro, spinaci e porro), i **vegan panini** (con farina di ceci, cavolo rosso, humus), il **vegetarian sandwich** e le **zuppe Bistrot**, con ingredienti vegetali selezionati. I prodotti, realizzati con ingredienti freschi e genuini saranno contrassegnati dal **marchio "Vegan Certificate"** laddove realizzati esclusivamente con prodotti vegani. Le novità si affiancano all'offerta tradizionale di Bistrot: un brand che abbina un ambiente eclettico - caratterizzato da un *layout* di interni che rievoca l'atmosfera tipica dei mercati coperti di città e da un *design* che ne esalta lo spirito autentico ed essenziale - a concetti di naturalità, stagionalità, località e rispetto per il ciclo di vita dei prodotti. Particolare attenzione è riservata infatti alla selezione dei produttori locali, in un'ottica di stagionalità, regionalità e km zero, per offrire alla clientela un'esperienza unica, capace di fondere insieme i sapori della tradizione gastronomica regionale, con i valori della sostenibilità.

A Identità Golose, **Autogrill**, nell'ambito della sua incessante attività di ricerca, si propone quest'anno come un vero e proprio **'open lab'**, un incubatore di idee, per riflettere e sperimentare sulle nuove tendenze del food, anche grazie alla collaborazione, recentemente instaurata, con il **medico, specialista in angiologia, Mauro Mario Mariani** che, da anni, utilizza, nel proprio percorso professionale, il cibo come elemento determinante per riequilibrare, curare, disintossicare e sostenere l'organismo presentando un nuovo approccio all'alimentazione, accompagnando il visitatore in un percorso che ripercorre le tappe alimentari della giornata per soddisfare i gusti, sempre più esigenti di chi viaggia proponendo scelte alimentari consapevoli.

"La nostra collaborazione con Identità Golose nasce nel dicembre 2012 con l'ideazione e lo sviluppo del Culinary Council, - Il programma internazionale continuativo di innovazione gastronomica - con il quale il Gruppo riunisce diverse volte all'anno anno chef, esperti del settore e opinion leader dell'industria del foodservice per confrontarsi e raccogliere spunti utili rivolti a implementare l'offerta di ristorazione. Uno dei temi chiave di quest'anno - il viaggio - ci è particolarmente caro perché i viaggiatori costituiscono il fulcro sul quale ruota tutta la nostra filosofia aziendale, la nostra attività di ricerca e



Comunicato stampa

Group Corporate Communications
Centro Direzionale Milanofiori
Palazzo Z, Strada 5
20089 Rozzano MI Italia

tel + 39 02.4826.3250
e-mail dir.com@autogrill.net
www.autogrill.com

la nostra offerta di brand personalizzati per le esigenze di ogni tipo di cliente e per supportare i progetti dei concedenti" ha commentato **Ezio Balarini, Chief Marketing Officer di Autogrill**. *"Quest'anno, abbiamo voluto spingerci ancora oltre e abbiamo messo a punto un nuovo approccio all'alimentazione con prodotti di qualità e gustosi ma anche corretti da un punto di vista nutrizionale, seguendo le strategie messe a punto grazie alla collaborazione con il **Dott. Mariani**. Condividiamo con lui, infatti, l'idea **che l'alimentazione sia il fattore principale che influenza il nostro benessere**, sia in termini di salute che in termini di energia psico-fisica. È ormai risaputo infatti quanto l'alimentazione influenzi la vita quotidiana: diventa, quindi, ancora più importante in un'attività come il viaggio, un momento che richiede una grande energia, garantita in modo equilibrato e bilanciato grazie alla dieta mediterranea apprezzata e amata in tutto il mondo".*

Coerentemente a questo approccio alimentare quest'anno a Identità Golose proponiamo snack e piatti che incontrano le esigenze dei sempre più numerosi consumatori attenti al benessere e alla qualità degli ingredienti, in grado di combinare la componente salutare con la capacità di soddisfare piacevolmente il palato. A colazione, ad esempio una selezione di frutta e caffè, seguiti da due piccoli spuntini sempre a base di frutta e pinzimonio di verdure danno un apporto di vitamine e minerali utili ad affrontare al meglio una giornata di viaggio. A pranzo si inizia con l'insalata, che allenta il senso di fame prima del pasto che va a seguire; non possono mancare panini e pizze nelle varie versioni servite da Bistrot, tra le quali la vegana e la vegetariana. Per il pomeriggio troviamo due piccoli spuntini: uno snack in porzioni di frutta e una barretta a base di cereali. La cena, infine, inizia con l'insalata e prevede una combinazione di proteine, carboidrati e verdure.

Per info:

Fiorella Poppi
Group Media Relations Specialist Autogrill S.p.a.
fiorella.poppi@autogrill.net • + 39 (0)2 4826 3229 - +39 335 1407460

Lara Valenti | Senior Associate | Burson-Marsteller
via Tortona 37 20144 Milano | m: +393497668037 | p: +390272143531