



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

Tel +39.02.4826.3250  
Fax +39.02.4826.3614  
ufficiostampa@autogrill.com  
www.autogrill.com

**Prosegue la strategia Autogrill di valorizzazione del territorio e delle tradizioni gastronomiche locali**

## **Autogrill presenta il nuovo panino Rimini e annuncia investimenti per 15 milioni di euro in Emilia Romagna**

Rimini, 15 giugno 2004 - Autogrill lancia il nuovo panino Rimini, disponibile in anteprima sabato 19 giugno alle ore 20.00 al Bagno 26 e in tutti i 350 Autogrill presenti lungo le autostrade, negli aeroporti e nelle stazioni ferroviarie dal 29 giugno prossimo.

Il panino, che riprende la tradizionale ricetta con piadina e prosciutto crudo, è stato denominato Rimini perché nel vissuto dei consumatori la città romagnola è sinonimo di gusto, buon cibo ed estate. La decisione di sviluppare questo nuovo prodotto si inserisce nella strategia di Autogrill di valorizzazione del territorio e delle sue tipicità, mirata a offrire a chi viaggia la possibilità di sperimentare il gusto locale senza dover lasciare l'autostrada.

Orientamento che ha riscontrato ampio consenso da parte dei consumatori.

La piadina è prodotta da Orva Srl, aderente all'Associazione per la promozione della Piadina Romagnola. Il Consorzio si sta battendo per ottenere il riconoscimento del marchio IGP per la piadina romagnola secondo un disciplinare di produzione ben preciso, che prevede l'utilizzo di farina di grano tenero tipo "0" con oltre il 50% di grani provenienti dall'area tipica, acqua, strutto naturale di puro suino non sottoposto a processi di raffinazione, sale ed agenti lievitanti.

Il panino Rimini è l'ultimo prodotto della serie di panini ispirati a note località turistiche italiane, iniziata nel 1981 con lo storico Camogli (oltre 3 milioni di pezzi venduti l'anno), a cui sono seguiti Capri (5 milioni e mezzo di pezzi), Positano (quasi 4 milioni di pezzi) e il più recente Ischia (1 milione pezzi).

Contemporaneamente al lancio del nuovo panino, Autogrill annuncia che dopo aver investito oltre **7,5 milioni di euro** per quattro punti di vendita in Emilia Romagna in due anni, investirà ulteriori **7,5 milioni di euro** nei prossimi due anni (2004-2006) per ristrutturare, ampliare e potenziare i servizi all'interno di 6 punti di vendita.

Questo piano si inserisce all'interno di un più ampio progetto di Autogrill volto ad arricchire la propria offerta di servizi ristorativi (e non solo) per soddisfare al meglio le svariate esigenze delle persone in viaggio sulle autostrade e per renderne più piacevole la sosta.

In Emilia Romagna, in particolare, **l'offerta di servizi ristorativi** comprende l'introduzione di nuove formule quali 8 locali Acafé (bar-caffetteria per i quali Autogrill ha elaborato insieme a Segafredo una miscela di caffè esclusiva) e 2 locali Aldente (corner dedicato alla pasta, dove i piatti vengono cucinati e serviti a vista davanti al cliente), che vanno ad affiancare proposte gastronomiche tipiche



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

Tel +39.02.4826.3250  
Fax +39.02.4826.3614  
ufficiostampa@autogrill.com  
www.autogrill.com

della tradizione locale. Iniziative che renderanno le aree di sosta Autogrill un'importante vetrina della migliore cultura e della produzione enogastronomica del territorio (numerosi prodotti garantiti IGP, DOP, DOC, o DOCG). Alle attività ristorative si aggiungeranno una serie di servizi complementari come Fidopark (aree di sosta per cani) e Aticket (in collaborazione con Ticket-One), vendita di biglietti e informazione per concerti, spettacoli teatrali, mostre, musei e fiere.

### Qualche informazione in più sulla piadina

Nel 1900 Giovanni Pascoli scriveva "Io la giro, e le attizzo con le molle il fuoco sotto, finché stride invasa dal colore mite e si rigonfia in bolle; e l'odor di pane empie la casa". La piadina romagnola è stata ispiratrice poetica di letterati famosi, come A. Zama, A. Spallicci, G. Pascoli. E chi meglio di quest'ultimo, nato in terra di Romagna, poteva tessere l'elogio della piadina, alimento antico quasi quanto l'uomo.

Si fa risalire la sua origine al 100 a.C. nella Roma antica, quando venivano cotte sotto la cenere o nel forno delle piade azzime. Già gli abitanti delle palafitte lombarde del 1200 avanti Cristo usavano mangiare pagnotte impastate con farine varie e tali focacce azzime venivano poi cotte su lastre arroventate.

La piadina, insieme alle altre specialità romagnole, ha iniziato a conquistare i turisti negli anni '40 e '50 del Ventesimo secolo con l'avvento, lungo le strade statali che portavano al mare, dei primi chioschetti attrezzati per la vendita di questi prodotti tipici.

Nato come alimento povero dei contadini, oggi è apprezzata anche da palati più raffinati.