



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

IL GUSTO FA SCALO A FIUMICINO: ASSAGGIO, IL NUOVO CONCEPT AUTOGRILL CHE CELEBRA LO STILE ITALIANO

- L'offerta food supervisionata dalla Chef Cristina Bowerman
- Rafforzata la presenza di Autogrill nell'aeroporto di Roma con l'apertura di un secondo Bistrot, di un secondo Rosso Intenso e del primo Kimbo Caffè Espresso da Napoli

Roma, 2 febbraio 2017 - Autogrill consolida la propria presenza a Fiumicino grazie all'apertura di **quattro nuovi concept di ristorazione** che, nella nuova area di imbarco E del T3, inaugurata da Aeroporti di Roma lo scorso dicembre per i voli Extra Schengen, vanno a completare l'offerta enogastronomica già esistente con proposte in grado di rispondere alle sempre più diversificate esigenze della clientela multinazionale dello scalo romano.

Insieme ad un secondo **Bistrot**, un secondo **Rosso Intenso** e al primo **Kimbo Caffè Espresso da Napoli** la grande novità - presentata oggi alla stampa e ai blogger - è rappresentata dal lancio di **Assaggio**, un concept unico e innovativo che conduce i viaggiatori in un tour enogastronomico alla scoperta dei **migliori vini regionali italiani selezionati per Autogrill da ZONIN1821**, uno dei più esperti e riconosciuti produttori nel panorama vinicolo nazionale e non solo.

Un vero e proprio **wine and fish bar** con servizio al tavolo dove poter gustare **l'offerta food supervisionata della chef stellata Cristina Bowerman** che ha firmato anche tre **delle ricette del menù** (*tegamino con uovo 65°, mozzarella di bufala campana dop e patata; mezze maniche ripiene di salsa romesco, acqua di mozzarella e mandorle; avocado al quadrato, trota, pepe rosa, pomodori, semi di sesamo*) e, in occasione dell'evento stampa, ha intrattenuto gli ospiti con **uno speciale showcooking**.

"Autogrill è il primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia: la nostra filosofia consiste nel proporre concept originali con un offerta di qualità tanto nelle aree di sosta stradali quanto negli aeroporti e nelle stazioni di tutto il mondo. Per farlo al meglio, ci avvaliamo anche di preziose collaborazioni con chef stellati; nel caso del nuovo brand "Assaggio" abbiamo scelto come partner ZONIN1821 e il talento creativo della Chef Cristina Bowerman: un binomio che ci permette di accompagnare i viaggiatori in un tour enogastronomico all'insegna della cucina fine dining" ha commentato **Ezio Balarini**, Group Chief Marketing Officer di Autogrill.

*"Sono molto felice di aver collaborato nuovamente con Autogrill, ideando una proposta gastronomica fish&green di prima scelta, da abbinare al meglio delle cantine italiane - ha affermato la **Chef Cristina Bowerman** - "Ritengo sia importante che un'azienda come Autogrill voglia costantemente investire e innovare sviluppando questi concept di ristorazione "veloce" ma di qualità, in grado di accrescere il livello di eccellenza della food experience dei viaggiatori".*



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

Assaggio è un concept fresco, caratterizzato da un **design minimalista e contemporaneo**, una location perfetta per rilassarsi nella zona più cool dell'aeroporto, tra una vetrina e l'altra. Tutto è curato nei minimi dettagli, dalla *mise en place* alle divise del personale, dall'elegante menù dorato al gioco di forme delle stoviglie e al colori dei prodotti: un servizio accurato ed efficiente che fa sì che il cliente venga guidato alla scoperta delle peculiarità del menù, dei migliori abbinamenti *food&wine*, dell'origine dei prodotti, per **un'esperienza di gusto indimenticabile**.

Coerentemente con la clientela internazionale dell'Aeroporto di Roma Fiumicino, Assaggio presenta un'offerta ampia, adatta ad ogni momento della giornata: dal piccolo aperitivo al pasto completo, per accompagnare i viaggiatori in ogni momento della giornata.

COLAZIONE

Menù ampio e variegato fin dal primo pasto: oltre alla classica colazione italiana, sarà possibile infatti scegliere un'offerta diversificata, per soddisfare tutti i palati, anche quelli più esigenti. Spazio quindi anche alla colazione continentale, *pancakes*, *waffles*, ampia scelta di *croissant*, selezione di *the* e *smoothies*.

PRANZO E CENA

Oltre alle portate fredde a base di pesce, dedicate ai prodotti del mare di alta qualità, non può mancare l'internazionale sushi per i gusti più internazionali. Ampia gamma di insalate impreziosite da cereali, spezie e verdure selezionate in grado di renderle ancora più invitanti e appetitose. I clienti più raffinati non resteranno delusi dal caviale italiano, prodotto dall'azienda lombarda Calvisius.

OFFERTA WINE

Protagonista assoluto di Assaggio è il vino, prodotto che ben rappresenta l'italianità nel mondo. Qui si possono degustare i vini provenienti da diverse regioni del Paese, per un viaggio dal Veneto alla Toscana, dalla Liguria alla Sicilia, attraverso numerose tenute scelte tra le più importanti realtà vitivinicole italiane e selezionate per Autogrill da uno dei produttori più rinomati a livello nazionale e non solo: **ZONIN1821**.

Le foto dei concept sono disponibili al seguente link:

https://drive.google.com/drive/folders/0B_Gl0GoG30ITUEVHV3BrMktacms

Dopo la food experience del 2 febbraio verranno caricate le foto dell'evento

Per info:

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

Alessia Quaglio
Burson Marsteller
alessia.quaglio@bm.com 340 7093200