



## **Autogrill e Negroni presentano il panino “Sua Maestà il Culatello”**

**Arriva nei 480 locali Autogrill il primo panino Gourmet con Culatello di Zibello Dop.**

Milano, 23 novembre 2009 – Autogrill, in collaborazione con Negroni, presenta oggi a Zibello il primo panino gourmet con Culatello di Zibello Dop, il gioiello dell’alta salumeria italiana. Da domani, 24 novembre, sarà possibile trovare nei 480 Autogrill presenti lungo le autostrade, negli aeroporti, nelle stazioni ferroviarie, nelle città e nei centri commerciali d’Italia il **panino “Sua Maestà il Culatello”, creato da Autogrill** per deliziare il palato di tutti i viaggiatori.

Il panino, simbolo dell’Italia in viaggio, diviene un’esperienza da gourmet rivolta non solo agli oltre **4 milioni d’italiani<sup>1</sup>** che ogni giorno **consumano uno dei pasti principali** lungo le infrastrutture della mobilità, ma anche ai **circa 31 milioni gli italiani<sup>2</sup>** che scelgono il **panino come pasto almeno 1 volta alla settimana**.

“Il punto vendita Autogrill – ha commentato **Aldo Papa**, Direttore Generale di Autogrill Italia – è una vetrina privilegiata sul territorio, luogo d’incontro tra viaggiatori italiani e stranieri e produttori locali. Rispetto alla produzione agroalimentare di qualità, Autogrill si colloca nel momento finale della filiera e offre al prodotto un’occasione unica per dialogare con il consumatore facendosi apprezzare e, poi, ricercare anche in altre occasione di consumo”.

“In Italia – ha affermato **Michele Fochi** Direttore Marketing di Negroni – siamo i principali produttori di questo nobile salume con circa 1/4 dell’intera produzione nazionale. Ci fa piacere quindi che il nostro gioiello di famiglia sia stato scelto da Autogrill per nobilitare il panino su tutto il territorio nazionale all’insegna del concetto di mangiare buono e veloce sempre più apprezzato dai consumatori italiani. Come abbiamo dimostrato nel corso dell’ultimo anno col nostro progetto Panino d’autore, chi l’ha detto che un pasto veloce non può trasformarsi in un break gourmet ?”

Per Autogrill i panini speciali e tipici del territorio – con vendite **in crescita di oltre il 10% nel 2008** – rappresentano oggi la **tipologia più venduta** con circa 7 milioni di pezzi commercializzati in un anno e 2.700 tonnellate di salumi e formaggi acquistati.

### **I segreti del culatello di Zibello Dop Negroni, re dei salumi italiani**

Arte, tempo e qualità: sono le tre parole chiave che meglio descrivono il Culatello, vero e proprio capolavoro dell’alta salumeria italiana. **Il Culatello si ottiene sezionando la parte più pregiata di cosce dei migliori suini nazionali pesanti**. L’accurata lavorazione, che segue i rigorosi dettami del disciplinare di produzione D.O.P., richiede una profonda maestria da parte del personale che lavora nel laboratorio di Zibello. Il Culatello viene fatto poi stagionare per un periodo medio di 12-18 mesi all’interno della seicentesca cantina di Villa Gambarà dove sono garantite le condizioni climatiche ideali per la maturazione del prodotto.

<sup>1</sup> Fonte: ricerca Negroni/GPF, “I foodies. Il cibo come passione di massa” (2009)

<sup>2</sup> Fonte: ricerca Negroni/Doxa, “Gli italiani e il panino” (2008)



Fare un culatello significa rinunciare ad un prosciutto. E' la parte nobile del maiale, un salume prezioso che va trattato con dovuta cura al momento del consumo ma anche quando lo si conserva in casa. **Per conservare il Culatello**, una volta iniziato, sulla parte tagliata si spalma un filo di olio d'oliva e di burro, poi lo si avvolge con uno strofinaccio di lino, avendo cura di tenerlo in un luogo fresco, ma non in frigorifero.

### **Come nasce un nuovo panino in Autogrill**

Nelle cucine sperimentali di Autogrill esperti tecnologi e chef compongono le materie prime attentamente selezionate per raggiungere il corretto equilibrio di gusto, sapori e salubrità. Vengono definite la grammatura, la temperatura di servizio e i tempi di cottura. Infine, vengono elaborate le specifiche relative all'attrezzatura tecnica di produzione (affettatrici, piastre scaldanti, ecc.) e le modalità di conservazione. Una volta creato il «panino perfetto», tutte le informazioni vengono raccolte in una scheda per replicare la ricetta su tutti i punti vendita, garantendo al cliente la certezza di trovare in ogni locale lo stesso prodotto, in termini di sapore e qualità delle materie prime.

### **La qualità dei prodotti in Autogrill**

Autogrill opera con i fornitori secondo logiche di partnership, volte a favorire la creazione di valore aggiunto per tutti gli interlocutori. Al fine di garantire il rispetto dei criteri e dei requisiti di opportunità, economicità ed efficienza, la selezione dei fornitori viene effettuata in modo trasparente sulla scorta del Codice Etico di Autogrill, delle condizioni generali d'acquisto e di specifiche procedure aziendali. Una volta selezionato il fornitore, Autogrill si impegna a garantire, nel rispetto delle procedure HACCP (nel 2003 Autogrill Italia ha ottenuto la certificazione ISO 9001:2000 e la conformità alla linea guida UNI 10854:1999), la salubrità, la sicurezza e l'igiene dei prodotti acquistati durante tutto il loro ciclo di vita.

Per ulteriori informazioni:

#### **Ufficio stampa Autogrill**

Rosalba Benedetto

Responsabile Ufficio Stampa

T: +39 02 4826 3209

[rosalba.benedetto@autogrill.net](mailto:rosalba.benedetto@autogrill.net)

Antonella Pinto

Ufficio Stampa

T: +39 02 4826 3499

[antonella.pinto@autogrill.net](mailto:antonella.pinto@autogrill.net)

#### **Ufficio stampa Negroni**

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi

T: +39 06 44160883 - 3355208289

[s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it)