Autogrill apre a Cantagallo il suo secondo Bistrot in autostrada

cantagallo-autogrill-92c5c22f

Autogrill apre il suo **secondo Bistrot in autostrada**, a **Casalecchio sul Reno**, nel tratto appenninico dell'Autosole, nei pressi dell'importante snodo autostradale di Bologna. Il concept realizzato da Autogrill in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) di Pollenzo offre ai viaggiatori che prediligono spostarsi in auto, una pausa all'insegna dell'eccellenza, della qualità e del benessere.

Bistrot Bologna Cantagallo lavora, come tutti i concept Bistrot, con produttori locali in un'ottica di stagionalità e territorialità, proponendo un'offerta in linea con le esigenze della cultura alimentare contemporanea sempre più attenta alla qualità, alle proprietà nutritive e alla territorialità dei cibi.

"Siamo particolarmente orgogliosi - ha commentato **Ezio Balarini**, Chief Marketing Officer di Autogrill - di testimoniare l'evoluzione di questo storico ristorante: dalla sua inaugurazione nel 1961 questo edificio, con la sua **struttura caratteristica sospesa a 5,5 metri di altezza** sull'autostrada, è stata un'icona della modernizzazione italiana negli anni del boom economico e ha sempre rappresentato un'idea di qualità della produzione alimentare in questa terra – l'Emilia Romagna – così ricca di tradizione culinaria. Bistrot fa della valorizzazione del territorio la sua principale mission e si propone di diventare un vero punto di riferimento per le nuove abitudini alimentari dei consumatori 'on the move'. Tutto questo è possibile grazie alla preziosa collaborazione con i nostri fornitori partner, selezionati con l'UNISG, grazie a cui possiamo offrire ogni giorno ai nostri clienti tutto il meglio delle ricette del territorio".

L'offerta infatti comprenderà, tra gli altri, i prodotti del **Salumificio Romagnolo del Vecchio**, che opera dal 1968 secondo le ricette della tradizione della norcineria di Romagna lavorando solo carni suine selezionate provenienti esclusivamente dal territorio Italiano, lavorate a Cesena e stagionate nel territorio romagnolo. Il particolare microclima di questa terra, permette a questi salumi di offrire il sapore gustoso e gioioso della Romagna più vera: suoi prodotti di punta sono la Finocchiona e la

Pancetta di Mora Romagnola presidio slow food.

Un altro partner d'eccellenza è **l'Azienda Agricola Bordona**, azienda biologica situata nell'alta valle del Santerno ai confini con la Toscana che certifica in tutto il processo produttivo la trasformazione del latte di propria produzione, proveniente da mucche di razza pezzata rossa, in formaggi e latticini di vario genere: mozzarella, casatella, tomino primo sale, ricotta e yogurt. Vale la visita il caseificio Bordona per assaggiare i suoi squisiti formaggi naturali per poter osservare il ciclo completo di produzione biologica, dal pascolo al caseificio.

A fornire i dolci sarà la pasticceria romana di Marco Rinella **Cristalli di Zucchero**: un laboratorio di pasticceria sul modello delle botteghe artigiane del Rinascimento Italiano, in cui convergono esperienza, capacità produttiva, rigore tecnico, libertà creativa e qualità estetica. Tra l'offerta presente a Bistrot, i viaggiatori potranno gustare la Torta Tenerina, una specialità emiliana tutta di cioccolato che parla d'amore, oppure la Pinza Bolognese, un dolce tradizionale contadino a base di farina e uova fresche, caratterizzato dalla presenza di un ripieno di mostarda.

Autogrill e Cantagallo: storia e curiosità - Il **Mottagrill di Cantagallo** (nome originario dello store) venne inaugurato il 29 aprile del 1961 nell'area autostradale di Casalecchio di Reno a soli cinque mesi dall'apertura del tratto appenninico dell'Autosole ad opera dell'allora presidente del Consiglio Amintore Fanfani. **L'edificio dalla struttura avveniristica**, lungo 70 metri e alto 13 metri con una parte centrale sospesa a 5,5 metri di altezza sull'autostrada, progettato dall'architetto Melchiorre Bega, rappresentava l'Autogrill a ponte "maggiore d'Italia e il più grosso d'Europa". Nei momenti di maggior affluenza della sua storia nei laboratori di Cantagallo si registrarono le cifre record di circa 40mila torte e oltre 60mila pizze prodotte in un mese, mentre al ristorante con servizio al tavolo si servirono in un solo giorno circa 1.100 coperti.

Negli anni del boom economico Cantagallo rappresentò un punto di riferimento per il nascente popolo degli automobilisti italiani, nonché una meta turistica per gli abitanti della zona, in primis l'elite borghese romagnola. Molti i personaggi illustri che vi facevano regolarmente sosta, tra cui l'attore **Ugo Tognazzi**, che vi si recava spesso alla sera e intratteneva gli avventori con la sua comicità sprezzante, l'attrice **Silvana Mangano** che, accompagnata dal suo autista, era solita sedersi timidamente in fondo alla sala lontano da occhi indiscreti e l'attore **Renzo Montagnani**, appassionato dei tortellini al brodo del ristorante. **Nino Manfredi** cenava regolarmente a Cantagallo durante le riprese del suo primo film da regista "Per Grazia Ricevuta", che gli valse nel 1971 il premio per la migliore opera prima al XXIV Festival di Cannes. Ma Cantagallo era anche meta regolare di personalità appartenenti alla classe politica come **Enrico Berlinguer**, **Giovanni Spadolini** e **Ugo La**

Malfa. Nel 1979 il ristorante ospitò anche lo Scià di Persia **Reza Pahlavi**, in esilio in Europa a seguito della rivoluzione khomeinista in Iran.

Una curiosità: il primo gennaio 2001 Cantagallo ritornò tra le pagine di cronaca poiché, al preciso scoccare della mezzanotte, in questo punto vendita **venne effettuato il primo acquisto (ed emesso il primo scontrino) italiano in euro**.