Amore Do Eat Better, nasce il nuovo concept di Autogrill

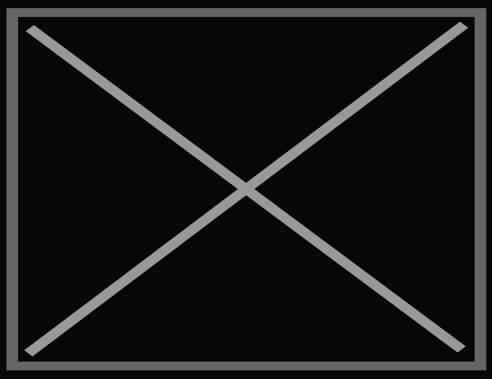
autogrill-amore-016-0a921c6d

Autogrill lancia Amore “Do Eat Better”, il nuovo concept di cucina fast casual all’italiana e il primo format con servizio al tavolo in autostrada con un brand di Autogrill.

Inaugurato nei locali del **punto vendita di Montepulciano Est**, sulla A1, Amore aprira? presto anche nel punto vendita di Badia Al Pino (AR).

“*Autogrill, che da sempre dedica una attenta analisi alle tendenze del settore e una profonda attenzione alle esigenze dei propri clienti, prosegue il proprio percorso di sviluppo e di innovazione, ideando un nuovo concept pensato per soddisfare al meglio i bisogni di chi viaggia*”, ha dichiarato **Andrea Cipolloni**, ceo Europe – Italy di Autogrill. “*Con il lancio di AMORE e l’introduzione della formula del servizio al tavolo, intendiamo rispondere alle nuove richieste dei clienti che sono sempre piu? attenti al proprio benessere e all’autenticita? del prodotto e dell’esperienza di sosta*”.

AMORE e? il **primo ristorante con servizio al tavolo in autostrada con un brand di Autogrill**, caratterizzato da uno spiccato stile italiano, dalle ricette all'atmosfera: un ambiente informale ma curato, un servizio rilassato e accogliente, e una selezione di piatti e ricette regionali pensate da grandi chef e realizzate con ingredienti premium per soddisfare il palato di ogni cliente.



Ogni elemento del concept - **dagli arredi alle stoviglie** – mira a valorizzare gli aspetti peculiari della cucina e del design delle regioni del nord, centro e sud. Il **layout dei locali**, ad esempio, e? curato nel dettaglio per rappresentare tre ambientazioni che raccontano la varieta? del nostro Paese: se la sala “Nord”, ispirata alla citta? di Milano, e? infatti caratterizzata da elementi che richiamano la moda e il design, la sala tavoli “Centro” richiama invece la storia, l’arte e la tradizione delle trattorie toscane e romane, mentre nella sala “Sud” dominano l’allegria e i colori delle regioni meridionali.

L’offerta gastronomica

Dai piatti abbondanti della tradizione a quelli piu? light e genuini, AMORE va incontro alle esigenze di tutti i viaggiatori, sia coloro che viaggiano per lavoro, sia chi lo fa per piacere, dalle famiglie ai gruppi di amici. Tra tradizioni regionali e contaminazioni internazionali, le proposte portano la firma di alcuni tra i piu? grandi chef italiani, gia? da tempo coinvolti in importanti collaborazioni con Autogrill: **Andrea Ribaldone**, il maestro della pasta; **Renato Bosco**, il “pizzaricercatore”; **Simone Salvini**, per i piatti green e vegani, Luca Montersino e Sal De Riso, con la loro pasticceria d’autore.

Vera protagonista della proposta gastronomica di AMORE e? infatti la **cucina italiana**, interpretata nel suo continuo divenire in un viaggio attraverso l’Italia di oggi: dagli antipasti caldi e freddi dei menu? Sfiziosiamo e Golosiamo, con gli affettati e i fritti della tradizione, si passa poi ai primi piatti gourmet firmati dallo chef Andrea Ribaldone, con le mezze maniche alla carbonara, le tagliatelle alla bolognese e il risotto alla milanese della tradizione reinterpretati con materie prime d’eccellenza.

Tra i **secondi**, oltre alle tipiche pietanze come la cotoletta alla milanese e il tonno scottato, spiccano le proposte per i clienti piu? attenti al benessere: le insalatone ricche e gustose e il WOW Burger vegano, firmato dallo Chef Simone Salvini. Ampia scelta anche per chi preferisce la **pizza**: Renato Bosco firma la sua “pizza contemporanea” caratterizzata dall’impasto genuino, digeribile, gustoso, e dai due formati “Doppiocrunch®” o “La Tonda”.

Con il menu? “Ultimo Bacio” si arriva ai **dolci**: l’irresistibile Baba? dello Chef Sal De Riso e il tiramisu? e la frolla alle mele con gelato dello Chef **Luca Montersino** sono classici irresistibili con cui i viaggiatori possono coronare la propria sosta on the road.