Autogrill, Amore: il nuovo concept di cucina fast casual all'italiana atterra all'aeroporto di Bologna

20250225135455amore-autogrill-bologna1-00085ef4

Si chiama **Amore Do Eat Better** il nuovo ristorante che Autogrill ha inaugurato all'interno dell'aeroporto di Bologna. Frutto di un concept proprietario con servizio al tavolo che coniuga un'offerta fast a una di casual dining, Amore è già presente negli scali internazionali di Dusseldorf e Atene e sulle autostrade italiane a Montepulciano Est, Badia al Pino Ovest e Po Brennero. L'apertura nello scalo felsineo rappresenta adesso l'**inizio di un percorso di sviluppo del format sul canale aeroportuale**. Il nuovo locale rappresenta anche la prima declinazione ibrida di Amore, che prevede la coesistenza di due modelli di servizio: un'offerta bar e snack con servizio al banco per una pausa fast e un'offerta di casual dining con servizio al tavolo e self ordering.

«*Gli aeroporti rappresentano un segmento sempre più importante del nostro business e, a oggi, siamo presenti in 8 scali con un portafoglio brand diversificato e innovativo, in grado di rispondere ai gusti e alle esigenze di tutti i viaggiatori* - ha commentato **Massimiliano Santoro**, ceo Italy F&B di Avolta -. *Questa nuova apertura ci consente non solo di consolidare il nostro posizionamento negli aeroporti italiani, ma anche di ampliare la nostra offerta restando attrattivi in un mercato fortemente competitivo* ».

«*Con l'inaugurazione del primo concept in un aeroporto italiano, continuiamo il nostro percorso di crescita e di espansione sul canale aeroportuale, dove, rafforzati anche dalla nostra dimensione internazionale come parte di Avolta, siamo sempre più competitivi in termini di investimenti e di proposta per i viaggiatori, in linea con la strategia Destination 2027*», ha dichiarato **Luca D'Alba**, General Manager Italy F&B di Avolta.

Inaugurato per la prima volta nel 2022 a Montepulciano Est, il nuovo Amore Do Eat Better vuole offrire alla clientela un'esperienza della qualità e dello stile italiano a tutto tondo, a cominciare da **una sala**

tavoli suddivisa in tre diverse zone, in modo da rispecchiare le regioni del nord, del centro e del sud. Oltre a una proposta gastronomica espressione delle varie tradizioni regionali, il menù del nuovo punto vendita di Bologna, inoltre, prevede alcune novità studiate ad hoc per il canale aeroportuale, come, ad esempio, la colazione al tavolo, lo Spritz per il “momento aperitivo” o ancora il Bar Snack con la proposta di caffetteria, croissant e bakery, panini e pizze.

Infine, un’altra importante novità riguarda il **self ordering**, che consentirà ai clienti di ordinare autonomamente attraverso il proprio smartphone, attraverso la scansione di un QR code che consente la navigazione digitale dei piatti.