Un nuovo Ferrari Spazio Bollicine apre all’Aeroporto di Roma Fiumicino

01acd90c-a6ce-4ec2-acad-0731fdca2734

Ferrari Trento inaugura un nuovo Ferrari Spazio Bollicine all’interno dell’Aeroporto Leonardo da Vinci di Roma Fiumicino. Situato proprio al di sopra delle boutique del lusso, nell’area extra Schengen del Terminal 3, il nuovo spazio nasce in collaborazione con Areas MyChef per offrire ai viaggiatori un’esperienza di ospitalità di alto livello che coniuga il mondo delle bollicine di montagna con la migliore tradizione gastronomica italiana.

Il progetto esprime a 360 gradi l’identità della Casa. Gli interni valorizzano i codici visivi del marchio, a partire dall’iconico bianco e nero, colori simbolo di Ferrari Trento, in un ambiente dal design Made in Italy contemporaneo, impreziosito da arredi Molteni. Il nuovo Ferrari Spazio Bollicine introduce un modello inedito nel panorama della ristorazione aeroportuale, frutto della sinergia tra tre grandi interpreti della gastronomia italiana. Il talento di Edoardo Fumagalli, Chef stellato del ristorante Locanda Margon – parte del Gruppo Lunelli – incontra l’esperienza nel travel food di Michelangelo Citino, Executive Chef di Areas MyChef e vincitore del premio Best Airport Chef. L’offerta della colazione porta invece la firma di Iginio Massari, celebre interprete dell’arte pasticcera italiana.

Quote

Il Ferrari Spazio Bollicine a Fiumicino vuole proporre nuovi modi per vivere le bollicine Ferrari Trentodoc e trasformare l’attesa in aeroporto in una pausa gourmet capace di raccontare il bello e il buono del nostro Paese. Essere presenti in un hub di rilevanza globale come questo ci consente di entrare in contatto con milioni di viaggiatori provenienti da tutto il mondo, offrendo loro un’esperienza delle nostre bollicine di montagna all’insegna dell’arte di vivere italiana.

Matteo Lunelli, presidente e CEO di Ferrari Trento

A rendere l’esperienza ancora più distintiva contribuiscono l’attenzione dedicata al servizio al tavolo e un accurato percorso di abbinamento tra piatti e calici, concepito per creare un dialogo armonioso tra proposta gastronomica e bollicine Trentodoc. Il menu offre una cucina profondamente legata ai territori del Belpaese e alla valorizzazione degli ingredienti. Le materie prime, accuratamente selezionate, sono il punto di partenza di un viaggio gastronomico nella tradizione italiana e laziale in particolare. Oltre a insalate e supplì, il menu propone un’esperienza di ristorazione completa che comprende una selezione di antipasti, primi, secondi e dessert.

Per questa nuova apertura, lo **Chef Edoardo Fumagalli** ha ideato la linea dei Tegamini: focacce che possono costituire un pasto veloce, o, a spicchi, accompagnare un aperitivo. I Tegamini rappresentano una vera e propria celebrazione della tradizione gastronomica italiana e romana, reinterpretata con ingredienti di eccellenza. Tra i principali spiccano il Pecorino Romano DOP, la Porchetta di Ariccia IGP e i carciofi, ingredienti simbolo della cucina capitolina. I Tegamini, soffici e fragranti, sono serviti su un piatto in pietra ollare e ottone. Questo supporto è stato realizzato appositamente da Navarini 1958, storica realtà artigiana trentina specializzata nella lavorazione del rame, per mantenere caldo il lievitato.

All’interno del nuovo spazio si ha l’opportunità di degustare al bicchiere l’intera collezione Ferrari, incluse prestigiose riserve, permettendo così ai viaggiatori di scoprire e vivere appieno la ricchezza e la varietà dei Trentodoc della Casa. Sono inoltre presenti altre etichette del Gruppo Lunelli: i vini trentini, toscani e umbri di Tenute Lunelli, le grappe Segnana e i soft drink di Tassoni, proposti in accattivanti cocktail, anche analcolici. L’offerta è completata da una selezione a rotazione di altri vini italiani.