Eataly fa sosta in autostrada con Autogrill

image-1-0eb7a576

“Eataly x Autogrill”. Il nome dell’area di sosta di Secchia Ovest (lungo l’A1 in provincia di Modena) sigla la nuova intesa tra la società di Oscar Farinetti e l’insegna di ristorazione, che con questa allenza potenzia quella strategia Slow food già sancita con l’apertura del suo primo Bistrot a Fiorenzuola.

Il nuovo format intende essere il portabandiera della ristorazione gourmet in autostrada, come ben dimostra la scritta che campeggia sulla vetrina: “EAT better, TRAVEL better (Mangi meglio, viaggi meglio).

Al piano terra - riporta Francesca Sottilaro su Italia Oggi - è stata collocata una caffetteria a marchio Eataly Kimbo, partner storico di Autogrill anche per Bistrot – aperta 24 ore su 24; il banco dolci offre le specialità della pasticceria “Golosi di Salute” di Luca Montersino. Tra i prodotti tipici, ci sono le insalate di Ortobra, i tortellini di Modena e i passatelli al Parmigiano Reggiano. A completare l’offerta, le carni dell’azienda La Granda Razza Piemontese, presidio Slow Food. E ancora, la piadina artigianale dei Fratelli Maioli di Cervia e il gelato Lait.

Il primo piano è invece dedicato alla ristorazione con servizio al tavolo per un totale di 350 posti a sedere distribuiti tra i risotranti La Pasta, la Pizza e La Sosta. E poi verso l’uscita trova posto il mercato per fare la spesa.

Fosus dell’accordo sono i prodotti made in Italy. “Abbiamo chiesto ad Autogrill tante cose - ha detto Farinetti a Italia Oggi -, tra cui niente gratta e vinci e Coca-cola: significa milioni di euro in meno di ricavi. Ci hanno messo un po’, ma alla fine hanno capito”.

All’interno del nuovo punto di vendita - rende poi noto Il Sole 24 ore - lavorano 115 collaboratori, che si preparano ad accogliere gli 1,3 milioni di clienti attesi nell’arco di 12 mesi.