

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901



AGRIFOOD

Ecco 'Origini Edition'  
Il progetto di Autogrill  
per celebrare l'Italia

lezzi alle pagine 24 e 25

# Autogrill e Qualivita lanciano il piano 'Origini Edition'

Il progetto è sostenuto dal ministero dell'Agricoltura  
propone menù creati in collaborazione con i Consorzi di tutela

di **Marcello lezzi**

**MASSIMILIANO SANTORO, CEO ITALY DI AVOLTA**

**«Questa partnership ci aiuta  
a integrare i prodotti DOP e IGP  
in un'offerta che sia interessante  
per i viaggiatori ma anche  
coerente con la nostra identità»**

**AUTOGRILL** rafforza la propria strategia di valorizzazione dell'agroalimentare italiano e lancia, insieme alla Fondazione Qualivita, il progetto 'Origini Edition', un'iniziativa pensata per promuovere i prodotti certificati DOP e IGP all'interno della rete di ristorazione lungo le principali arterie di traffico. Presentato a Roma presso la sede di FIPE-**Comfcommercio**, il programma punta a coniugare visibilità commerciale e tutela delle eccellenze territoriali, coinvolgendo direttamente i Consorzi di tutela. Il format si basa su un menù a rotazione e su una selezione periodica di referenze che mettono al centro ingredienti certificati e filiere tracciabili. L'obiettivo è duplice: da un lato offrire ai viaggiatori un'esperienza gastronomica distintiva, dall'altro creare nuove opportunità di mercato per i produttori italiani, intercettando un pubblico ampio e internazionale.

**In questo** senso, 'Origini Edition' si inserisce nel più ampio percorso di promozione della cucina italiana, anche alla luce del recente riconoscimento Unesco. L'iniziativa è sostenuta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e da **FIPE**, e riflette un orientamento già evidente nella politica di approvvigionamento

del gruppo: circa il 75% degli acquisti alimentari di Autogrill proviene da fornitori italiani, mentre l'assortimento include oltre 60 prodotti certificati.

**Un dato** che evidenzia come la valorizzazione del Made in Italy rappresenti non solo una scelta identitaria, ma anche una leva competitiva nel segmento del travel retail. Sul piano operativo, il progetto prevede il lancio di 'edizioni' tematiche sviluppate in collaborazione con i Consorzi, con l'introduzione di nuove ricette nel corso dell'anno. Il debutto è affidato a una proposta che combina Prosciutto di Carpegna DOP, Burrata di Andria



IGP e olio extravergine Terra di Bari DOP, simboli della maestria artigianale del Centro e del Sud Italia: nasce così Carpegna 1463, il nuovo panino che esalta questo incontro di sapori e territori. Una seconda ricetta valorizzerà il connubio tra il Capocollo di Martina Franca, la Burrata di Andria IGP e l'olio Evo Toscano IGP, mentre una terza celebrerà la Mozzarella di Gioia del Colle DOP abbinata al pesto di Basilico Genovese DOP.

«In Autogrill vogliamo offrire ai viaggiatori prodotti strettamente legati alla qualità, all'identità e alle tradizioni italiane – dichiara Massimiliano Santoro, CEO Italy di Avolta – La nostra collaborazione con Qualivita ci aiuta a integrare i prodotti DOP e IGP in un'offerta che sia al tempo stesso interessante per i viaggiatori e coerente con la nostra identità, dando al contempo maggiore visibilità all'eccellenza italiana presso un pubblico sempre più internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IL RICONOSCIMENTO

### La cucina italiana è patrimonio immateriale

Il recente riconoscimento Unesco della cucina italiana come patrimonio immateriale

contribuisce a ridefinire il perimetro di responsabilità delle aziende che operano nel food service, soprattutto in contesti ad alta visibilità come aeroporti e autostrade. In questa cornice, Autogrill interpreta il proprio ruolo non

solo come operatore commerciale, ma come veicolo di narrazione e diffusione del "saper fare" italiano. «Ci impegniamo a offrire prodotti radicati nei valori della cultura italiana», dice Massimiliano Santoro, ceo Italy di Avolta.



## IL SUPPORTO DELLE ISTITUZIONI

In foto, da sinistra: Cesare Baldrighi, Francesco Lollobrigida, Maddalena Fossati, Massimiliano Santoro, Mauro Rosati, Lino Enrico Stoppani e Luca D'Alba