



â??Piaccenza 1714â??, da Autogrill nuovo panino della linea porta in viaggio Dop e Igp Made in Italy

Descrizione

(Adnkronos) â?? Autogrill presenta Piaccenza 1714, la nuova proposta del progetto Origini Edition che celebra la Coppa Piacentina Dop, lâ??Asiago Dop Fresco e lâ??Aceto Balsamico di Modena Igp, accompagnati da crema di carciofi e songino.

Piaccenza 1714 Ã" stato presentato oggi, in occasione della conferenza stampa presso Palazzo Farnese a Piacenza, alla quale hanno partecipato: Katia Tarasconi, sindaco di Piacenza, Alessio Mammi, assessore regionale dellâ??Emilia-Romagna, Luca Dâ??Alba, general manager Italy F&B di Avolta, Mauro Rosati, direttore generale della Fondazione Qualivita, Cesare Baldrighi, presidente di Origin Italia e i rappresentanti delle eccellenze Dop e Igp che la ricetta celebra. La denominazione â??1714â?? nasce da una testimonianza storica custodita negli archivi del Collegio Alberoni e delle istituzioni piacentine. Proprio in quellâ??anno, il cardinale Giulio Alberoni, originario del territorio di Piacenza e primo ministro alla corte di Spagna di Filippo V, svelÃ² lâ??immenso valore della norcineria locale: Alberoni, infatti, faceva costantemente arrivare in Spagna i salumi della propria terra â?? e in particolare della Coppa Piacentina Dop, allâ??epoca conosciuta come â??bondiolaâ?? â?? utilizzandoli come prezioso dono diplomatico nelle relazioni con le diverse corti europee. Piaccenza 1714 diventa cosÃ¬ espressione di storie, sapori e tradizioni per milioni di viaggiatori.

Il nuovo panino amplia il progetto Origini Edition â?? lanciato ad aprile a Roma, alla presenza del ministro della Agricoltura Francesco Lollobrigida, in collaborazione con Fondazione Qualivita e con il sostegno di Masaf e Fipe â?? volto a promuovere i prodotti a Denominazione di Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta in tutta la rete Autogrill. Si tratta della quarta ricetta della linea Autogrill, lanciata dopo il successo delle tre precedenti proposte, tra cui: Carpegna 1463, Andria 1931 e Gioia 1922. Anche con Piaccenza 1714, vengono cosÃ¬ valorizzati nuovi prodotti e tradizioni delle filiere agroalimentari italiane, restituendo nel piatto la ricchezza di un patrimonio gastronomico costruito nel tempo. Lâ??impegno di Autogrill, attraverso Origini Edition, per la valorizzazione dellâ??expertise regionale di un Paese come lâ??Italia â?? oggi il numero uno in Europa per prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica â?? si riflette anche nellâ??approvvigionamento dellâ??azienda: circa il 75% dei suoi acquisti annuali di prodotti alimentari e bevande proviene da fornitori con sede in Italia e il suo attuale assortimento comprende oltre 60 prodotti certificati. Una filosofia in linea con la visione di tutta

Avolta, di cui Autogrill fa parte dal 2023 a seguito della business combination con Dufry. Oggi Avolta (il primo azionista Ã lâitaliana Edizione) Ã leader globale nel travel retail e nel food&beverage, con una presenza in 70 Paesi e con circa 5.100 punti vendita in oltre 1.000 location. A livello globale, lâazienda ha un portafoglio di oltre 1.000 brand e impiega oltre 78.000 dipendenti, mentre, in Italia, opera su tutti i principali canali di viaggio â aeroporti, autostrade, stazioni ferroviarie e cittÃ â con oltre 400 punti vendita su tutto il territorio nazionale e con un portafoglio di circa 60 brand, tra proprietari e in partnership. In questo contesto, Autogrill Ã il brand di Avolta leader nella ristorazione per chi viaggia sul canale autostradale, con una storia e una tradizione radicate nel tessuto sociale italiano, che inizia negli anni â40.

âLe nostre 46 produzioni Dop e Igp rappresentano un patrimonio straordinario, fatto di qualitÃ , competenze, storia e territori. Iniziative come questa hanno il merito di raccontare le nostre eccellenze anche in luoghi frequentati ogni giorno da migliaia di viaggiatori, creando nuove occasioni per far conoscere non soltanto un prodotto, ma la comunitÃ e la cultura che ci sono dietro. La Coppa Piacentina Dop e lâAceto Balsamico di Modena Igp sono due espressioni importanti di questo sistema, â ha dichiarato Mammi â che vogliamo continuare a sostenere e valorizzare insieme ai Consorzi e alle imprese. Ringrazio gli organizzatori e tutti i soggetti coinvolti per aver costruito questa iniziativa che sono convinto sarÃ capace di dare ulteriore visibilitÃ alle nostre produzioni di qualitÃ . LâEmilia-Romagna Ã oggi la regione europea con il maggior numero di produzioni certificate. Ã un patrimonio che genera numeri straordinari: le sole produzioni Dop e Igp regionali valgono circa 3,6 miliardi di euro, oltre la metÃ dei circa 7 miliardi di euro prodotti a livello nazionale, mentre lâintero comparto agroalimentare emiliano-romagnolo raggiunge un valore di 20 miliardi di euro. Il nostro obiettivo Ã rafforzare il valore delle Indicazioni Geografiche, migliorando la qualitÃ produttiva, la tracciabilitÃ , lâorganizzazione delle filiere e la capacitÃ di promozione. Per questo la Regione ha scelto di investire in modo significativo su promozione, investimenti, competitivitÃ e ricerca, affinchÃ le imprese possano affrontare le sfide dei mercati globali mantenendo intatti gli standard qualitativi che le contraddistinguono, perchÃ crescere significa ampliare i mercati senza mai perdere ciÃ che rende unico il valore di queste produzioniâ.

âOrigini Edition Ã pensato per offrire anche nella ristorazione in viaggio unâesperienza in grado di unire qualitÃ , gusto e scoperta del patrimonio enogastronomico italiano, â ha detto DâAlba â raccontando il valore della Cucina Italiana, riconosciuta patrimonio Unesco, attraverso la valorizzazione dei prodotti Dop e Igp, simbolo di tracciabilitÃ , eccellenza e artigianalitÃ . Con il lancio di Piacenza 1714, non solo raccontiamo una nuova storia di ricette, territori e persone, ma consolidiamo ulteriormente la nostra collaborazione con i Consorzi di tutela, portando nelle nostre aree di sosta sapori autentici, espressione di identitÃ locali e filiere certificateâ. Secondo Rosati âPiacenza Ã da sempre una meta di grande richiamo per gastronomi e viaggiatori. Con il nuovo progetto del panino âPiacenza 1714â, che affianca alla Coppa Piacentina DOP prodotti dâeccellenza come lâAsiago DOP e lâAceto Balsamico di Modena IGP, si amplia ulteriormente il paniere delle Indicazioni Geografiche presenti nella rete Autogrill. Unâiniziativa che valorizza le produzioni italiane di qualitÃ e sostiene concretamente lâattivitÃ dei Consorzi di tutela nella promozione e nella diffusione della conoscenza delle Dop e Igp presso un pubblico ampio e internazionaleâ.

Per Cesare Mazzetti, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena âsiamo davvero felici di essere stati coinvolti da Autogrill, Fondazione Qualivita e Origin Italia nel progetto del Panino Piacenza 1714, unâiniziativa che offre una nuova occasione per raccontare le eccellenze italiane attraverso una proposta di consumo contemporanea e accessibile a un pubblico molto ampio. La

presenza della maionese all'Aceto Balsamico di Modena IGP testimonia inoltre una delle caratteristiche che contraddistinguono la nostra denominazione: la grande versatilità. Progetti come questo ci permettono di far conoscere il prodotto in contesti nuovi, valorizzandone l'identità, la capacità di dialogare con altri ingredienti e il forte legame con il patrimonio agroalimentare italiano.

È certamente una grande soddisfazione per il Consorzio di Tutela Salumi Dop Piacentini vedere un panino con la Coppa Piacentina Dop, accompagnata da altri due grandi prodotti tutelati come il Formaggio Asiago Dop e l'Aceto Balsamico di Modena Igp, entrare a far parte dell'offerta di una rete d'eccellenza con il nome "Piacenza 1714". Un ulteriore elemento di orgoglio, per il quale ringraziamo sinceramente Autogrill e la Fondazione Qualivita, la scelta di presentare ufficialmente questo straordinario prodotto proprio a Piacenza, nella suggestiva Sala dei Fasti Farnesiani di Palazzo Farnese dedicata alla Regina Elisabetta Farnese, da cui trae origine e significato storico la data 1714.

Infine per Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago questa collaborazione è un'occasione preziosa per portare l'eccellenza della nostra filiera casearia a un pubblico sempre più ampio e promuovere l'importanza del comune impegno nel diffondere sempre la conoscenza delle Indicazioni Geografiche italiane. Come Consorzio di Tutela siamo lieti di avvicinare viaggiatori e turisti alla produzione a caglio vegetale del formaggio Asiago DOP, testimone del patrimonio di artigianalità dei nostri territori e, al tempo stesso, risposta alle nuove esigenze alimentari dei consumatori.

?

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 29, 2026

Autore

redazione