

# C'era una volta Autogrill

Gli Autogrill sono legati alle vacanze e ai viaggi di tutti noi, sia quelli di lavoro che quelli di piacere. Il mio ricordo personale è legato al 27 agosto, giorno del mio onomastico, Santa Monica. Normalmente non festeggio l'onomastico, ma il 27 agosto spesso e volentieri corrispondeva con la fine delle vacanze e con il viaggio di ritorno a casa. Approfittavamo quindi di questa coincidenza per mangiare tutti insieme in Autogrill. Noi bambini prendevamo le immancabili patatine fritte, che ci rendevano molto felici. Una cosa semplice, certo, ma che ricordo con grande affetto.



Sono passati, ahimè, molti anni e nel frattempo Autogrill è cambiata e continua a cambiare, cercando di migliorare se stessa e, di conseguenza, i ricordi di tutti noi. Per farlo inizia da un Autogrill storico, il primo ponte che ha collegato i due sensi di marcia dell'autostrada del Sole, a Fiorenzuola. Già, proprio quell'autostrada che ci ha sempre portati al mare.



Per il rinnovamento, Autogrill ha confermato la collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, già artefice del [Mercato del Duomo](#) che accompagna tutte le mie cene milanesi post cinema. L'Università si è occupata della scelta e della valorizzazione dei prodotti del territorio intorno al "[Bistrot Arda](#)". Prodotti sostenibili, certo, ma anche davvero gustosi.



La selezione dei produttori locali è l'elemento chiave messo in campo Autogrill. Scelti a pochi chilometri di distanza, non solo per comodità, ma anche per garantire la freschezza dei cibi, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e della regionalità. Un patrimonio da far conoscere sia agli abitanti locali, che ai viaggiatori di passaggio. Per trasformare una semplice pausa in una piacevole esperienza, accessibile a tutti.



Al piano terra troviamo il **Forno** a vista, un reparto di panificazione che propone pizze, pane e dolci, la **Caffetteria** con tanto di cuccuma napoletana e il **Frutteto**, una manna per i vegetariani e gli amanti del cibo super sano! Al primo piano, invece, troviamo il reparto del **Pastaio**, dove si produce pasta fresca trafilata al bronzo tutti i giorni, le **Cucine di strada**, specializzate nei secondi e anche un buona offerta di insalatone e piatti freddi.



Insomma, ci vediamo lì al prossimo viaggio! Magari, perché no, proprio il prossimo 27 agosto!

