

Intesa Coldiretti-Chef Express, farmer's market in autostrada

Chef Express, società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, ha inaugurato nell'area di servizio di Arno Ovest (sull'autostrada A1, direzione sud tra Incisa e Valdarno) il nuovo market "Chef Store", un formato innovativo che, grazie a un accordo con Coldiretti, unico sulla rete autostradale, permette di valorizzare i prodotti tipici del territorio, con oltre 130 aziende coinvolte. All'inaugurazione sono intervenuti Cristian Biasoni, AD di Chef Express, Roberto Moncalvo, Presidente di Coldiretti, e Giorgio Moroni, Direttore Commerciale di Autostrade per l'Italia.

"L'idea centrale del nuovo concept - ha spiegato Cristian Biasoni, - è di creare uno spazio libero di vendita senza dover seguire un percorso forzato verso l'uscita, come avviene attualmente in quasi tutti i market autostradali. Ribaltando uno schema diffuso, "Chef Store" ha un'identità funzionale propria, come per le aree di caffetteria e ristorazione: un layout multipercorso dove è il cliente a decidere dove andare, all'interno di uno spazio reso attrattivo dalle zone espositive ordinate secondo un'organizzazione modulare". Particolare enfasi è stata dedicata all'isola dei prodotti regionali toscani, denominata "Buoni&Vicini: eccellenze gastronomiche del territorio".

Grazie all'accordo con Coldiretti vengono offerti ai viaggiatori prodotti di alta qualità garantiti dal marchio Fdai-Firmato dagli Agricoltori Italiani. Le referenze disponibili sono 156 e spaziano da vino, birra, prodotti da forno, panificati, pasta/riso, cereali/farine, legumi, formaggi, sughi e salse, spezie, fino alle confetture dolci e salate.

"La presenza dei prodotti a marchio valoriale Fdai (Firmato dagli agricoltori italiani) assicura l'italianità al 100% del prodotto, il rispetto della sostenibilità ambientale e sociale dei processi di produzione e l'equa ripartizione dei valori dal campo allo scaffale ma anche un legame imprescindibile con il territorio che solo l'agricoltura può offrire", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "si tratta di una esperienza rivoluzionaria che lega il prodotto offerto negli Chef Store all'ambiente che lo circonda, con la possibilità per chi acquista di contribuire a salvaguardare le tradizioni culturali e colturali della regione che attraversa".

Il market Chef Store si estende su una superficie di quasi 400 mq e i prodotti sono distribuiti in scaffali e isole secondo un layout multipercorso ("fast" più veloce per uscire, "slow" per i prodotti tipici regionali, "tech" che privilegia elettronica, telefonia, ecc.) dove è il cliente a decidere dove andare. Il nuovo formato di market è in fase di graduale estensione alle altre aree di servizio gestite da Chef Express sulla rete di Autostrade per l'Italia: entro il 2017 ne saranno aperti 15, per arrivare a un totale di 21.

Al termine gli ospiti hanno potuto degustare i piatti preparati dallo Chef Roberto Valbuzzi utilizzando i prodotti garantiti da Coldiretti. Valbuzzi ha anche studiato il nuovo menu di Gusto Ristorante uno dei marchi della ricca offerta di ristorazione presente nell'area, insieme alla

Valbuzzi, il menù del ristorante Gusto si è arricchito di gustose ricette d'autore, che entrano stabilmente a far parte dell'offerta.