



Autogrill e Qualivita, il made in Italy certificato entra nel viaggio quotidiano

Il network globale di Avolta diventa vetrina per il patrimonio agroalimentare italiano con il progetto "Origini Edition". L'iniziativa, sostenuta da Masaf e FIPE, promuove il sistema dei prodotti DOP IGP e dei Consorzi di tutela attraverso la rete della mobilità

Trasformare la rete della ristorazione e del retail da viaggio in uno dei principali spazi contemporanei di incontro tra mobilità, qualità certificata e cultura italiana. È questa la visione alla base del progetto promosso da Avolta-Autogrill in collaborazione con Fondazione Qualivita: una piattaforma integrata del made in Italy certificato DOP e IGP, pensata per valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane nei luoghi del viaggio e intercettare milioni di consumatori italiani e stranieri ogni anno.

L'iniziativa è stata presentata a Roma, il 10 aprile scorso, nella sede di FIPE, da Massimiliano Santoro, CEO Italy di Avolta, e dal direttore generale Luca D'Alba, con la partecipazione del presidente di Origin Italia Cesare Baldri-ghi e alla presenza del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida (Foto intestazione articolo). Il proget-

to si inserisce in un percorso sostenuto dal Masaf e da FIPE, con l'obiettivo di rafforzare il legame tra ristorazione da viaggio, filiere certificate e cultura agroalimentare italiana. Sintetizzato nel claim "Il viaggio più buono del mondo", il progetto non nasce come una semplice linea di prodotto né come una campagna di comunicazione, ma come una piattaforma trasversale destinata a coinvolgere progressivamente snack, retail, ristorazione e, più in generale, l'esperienza quotidiana dei viaggiatori. L'obiettivo è portare nei punti vendita Autogrill un racconto coerente della qualità certificata italiana, trasformando gli ingredienti premium DOP e IGP in valore culturale, i piatti in narrazione e la relazione con produttori e Consorzi di tutela in una leva di crescita.

Il banco di prova è rappresentato da "Origini Edition", iniziativa già avviata nel mondo snack con la re-

alizzazione di panini che utilizzano ingredienti DOP e IGP selezionati in collaborazione con Fondazione Qualivita e i Consorzi di tutela coinvolti. Un primo passo che ha consentito di valorizzare materie prime certificate all'interno dell'offerta Autogrill, attraverso la costruzione di relazioni con i Consorzi di tutela e la realizzazione di contenuti digitali, materiali in-store e comunicazione istituzionale. La prospettiva, tuttavia, è molto più ampia con l'obiettivo di estendere progressivamente il modello anche al retail, attraverso spazi espositivi dedicati e una maggiore riconoscibilità dei prodotti certificati, e alla ristorazione, dove le DOP e IGP possono diventare ingredienti qualificanti dei menu e delle esperienze gastronomiche. In questo modo la piattaforma può contribuire a creare una presenza più strutturata e continuativa delle Indicazioni Geografiche all'interno della rete Autogrill,



superando la logica delle iniziative occasionali e costruendo un progetto riconoscibile nel tempo.

In questo percorso Fondazione Qualivita svolge un ruolo di presidio culturale, tecnico e relazionale: supporta la selezione dei prodotti, facilita il rapporto con i Consorzi di tutela, contribuisce alla correttezza dei contenuti informativi e promozionali e favorisce il dialogo con istituzioni, territori e stakeholder dell'agroalimentare italiano. Un'attività che mira a garantire coerenza e autorevolezza all'intero progetto, valorizzando le produzioni certificate nel rispetto delle loro specificità. Particolarmente rilevante è il coinvolgimento diretto dei Consorzi di tutela, chiamati non solo a fornire prodotti e competenze, ma anche a condividere la progettazione dei contenuti e delle attività di valorizzazione. In questo senso, la piattaforma può rappresentare un nuovo spazio di visibilità per il sistema delle Indicazioni Geografiche italiane e un'opportunità concreta per rafforzare il rapporto tra filiere produttive e consumatori.

Uno degli aspetti più delicati riguarda la necessità di evitare ogni forma di DOPwashing: le DOP e le IGP non possono essere utilizzate come un generico richiamo all'origine o alla tipicità, ma devono diventare una componente strutturale,

riconoscibile e continuativa dell'offerta, capace di dare certezza al consumatore e valore reale alle filiere. La credibilità dell'iniziativa dipenderà proprio dalla capacità di mantenere nel tempo una coerenza tra prodotti utilizzati, comunicazione e attività di valorizzazione.

La piattaforma potrà inoltre svilupparsi attraverso degustazioni guidate, conferenze stampa territoriali, attività di formazione e iniziative legate al Turismo DOP, creando un collegamento diretto tra l'esperienza del viaggio e la scoperta dei luoghi di origine delle produzioni certificate. Un approccio che consente di ampliare il racconto delle DOP e IGP oltre il momento dell'acquisto, favorendo una relazione più profonda con i territori e con le comunità che li esprimono.

La rete internazionale di Avolta apre infine una prospettiva strategica di particolare interesse. Il modello sviluppato in Italia potrebbe infatti essere progressivamente esteso ad altri Paesi, trasformando la presenza globale del gruppo in uno strumento di promozione del made in Italy certificato. In questa prospettiva, Autogrill può diventare una grande infrastruttura quotidiana del soft power agroalimentare italiano, capace di portare nel mondo non soltanto prodotti, ma anche cultura, territori e identità.

Origini Edition

Avolta
AUTOGRIFF
Fondazione QUALIVITA

Origini Edition
Autogrill lancia la nuova selezione di panini nata per celebrare la qualità italiana certificata DOP e IGP.

CARPEGNA 1463

con

Prosciutto di Carpegna DOP, Burrata di Andria IGP, Olio EVO Terra di Bari DOP, Insalata songino

Scopri di più sui prodotti DOP e IGP del primo panino di Origini Edition, un progetto nato per valorizzare le filiere del territorio italiano.

Origini Edition
La selezione di panini di Autogrill, che celebra la qualità italiana certificata DOP e IGP.

ANDRIA 1931

con

Burrata di Andria IGP, Capocollo di Martina Franca, Olio EVO Toscano IGP, Crema di cime di rapa

Scopri di più sui prodotti IGP del secondo panino di Origini Edition, un progetto nato per valorizzare le filiere del territorio italiano.

Origini Edition
La selezione di panini di Autogrill, che celebra la qualità italiana certificata DOP e IGP.

GIOIA 1922

con

Mozzarella di Gioia del Colle DOP, Pomodori ramati, Pesto con Basilico Genovese DOP

Scopri di più sui prodotti DOP del terzo panino di Origini Edition, un progetto nato per valorizzare le filiere del territorio italiano.

io MI FERMO SOLO IN AUTOGRIFF