

Nuova tappa per il progetto Origini Edition di Autogrill e Fondazione Qualivita

Piacenza 1714: il nuovo panino della linea Autogrill porta in viaggio DOP e IGP Made in Italy

- *Coppa Piacentina DOP, Asiago DOP Fresco e Aceto Balsamico di Modena IGP sono i protagonisti della quarta ricetta del progetto pensato per valorizzare le eccellenze DOP e IGP italiane in tutta la rete Autogrill e lanciato lo scorso aprile a Roma*
- *Origini Edition è un percorso a lungo termine con cui Autogrill, parte di Avolta, avvicina le produzioni italiane certificate e i Consorzi ai viaggiatori sulle principali tratte stradali*

29 settembre 2026 – **Autogrill**, leader della ristorazione per chi viaggia e parte di Avolta, **presenta Piacenza 1714**, la nuova proposta del progetto **Origini Edition** che celebra la **Coppa Piacentina DOP**, l'**Asiago DOP Fresco** e l'**Aceto Balsamico di Modena IGP**, accompagnati da crema di carciofi e songino.

Piacenza 1714 è 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 dell'Emilia-Romagna, Luca D'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 “1714” nasce da una testimonianza storica custodita negli archivi del Collegio Alberoni e delle istituzioni piacentine. Proprio in quell'anno, **il cardinale Giulio Alberoni**, originario del territorio di Piacenza e **primo ministro alla corte di Spagna di Filippo V**, svelò l'immenso valore della norcineria locale: Alberoni, infatti, faceva costantemente **arrivare in Spagna i salumi della propria terra** - e in particolare della Coppa Piacentina DOP, all'epoca conosciuta come “bondiola” - utilizzandoli come prezioso **dono diplomatico** nelle relazioni con le diverse corti europee. Piacenza 1714 diventa così **espressione di storie, sapori e tradizioni per milioni di viaggiatori**.

Il nuovo panino **amplia il progetto Origini Edition** - lanciato ad aprile a Roma, alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida, **in collaborazione con Fondazione Qualivita** e con il sostegno di MASAF e FIPE - 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 Piacenza 1714, vengono così **valorizzati nuovi prodotti e tradizioni delle filiere agroalimentari italiane**, restituendo nel piatto la ricchezza di un **patrimonio gastronomico costruito nel tempo**.

L'impegno di Autogrill, attraverso Origini Edition, per la valorizzazione dell'expertise regionale di un Paese come l'Italia - oggi il numero uno in Europa per prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica - si riflette **anche nell'approvvigionamento** dell'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 è l'italiana Edizione) è 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, l'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** - aeroporti, autostrade, stazioni ferroviarie e città - **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 è 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 '40.

DICHIARAZIONI

Alessio Mammi, Assessore all'Agricoltura e Agroalimentare della Regione Emilia-Romagna

“Le nostre 46 produzioni DOP e IGP rappresentano un patrimonio straordinario, fatto di qualità, 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 comunità e la cultura che ci sono dietro. La Coppa Piacentina DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP sono due espressioni importanti di questo sistema, 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 sarà capace di dare ulteriore visibilità alle nostre produzioni di qualità. L'Emilia-Romagna è oggi la regione europea con il maggior numero di produzioni certificate. È un patrimonio che genera numeri straordinari: le sole produzioni DOP e IGP regionali valgono circa 3,6 miliardi di euro, oltre la metà dei circa 7 miliardi di euro prodotti a livello nazionale, mentre l'intero comparto agroalimentare emiliano-romagnolo raggiunge un valore di 20 miliardi di euro. Il nostro obiettivo è rafforzare il valore delle Indicazioni Geografiche, migliorando la qualità produttiva, la tracciabilità, l'organizzazione delle filiere e la capacità di promozione. Per questo la Regione ha scelto di investire in modo significativo su promozione, investimenti, competitività e ricerca, affinché le imprese possano affrontare le sfide dei mercati globali mantenendo intatti gli standard qualitativi che le contraddistinguono, perché crescere significa ampliare i mercati senza mai perdere ciò che rende unico il valore di queste produzioni”.

Luca D'Alba, General Manager Italy F&B di Avolta

“Origini Edition è pensato per offrire anche nella ristorazione in viaggio un'esperienza in grado di unire qualità, gusto e scoperta del patrimonio enogastronomico italiano, raccontando il valore della Cucina Italiana, riconosciuta patrimonio Unesco, attraverso la valorizzazione dei

prodotti DOP e IGP, simbolo di tracciabilità, eccellenza e artigianalità. 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 identità locali e filiere certificate”.

Mauro Rosati, Direttore della Fondazione Qualivita

“Piacenza è da sempre una meta di grande richiamo per gastronomi e viaggiatori. Con il nuovo progetto del panino ‘Piacenza 1714’, che affianca alla Coppa Piacentina DOP prodotti d’eccellenza come l’Asiago DOP e l’Aceto Balsamico di Modena IGP, si amplia ulteriormente il paniere delle Indicazioni Geografiche presenti nella rete Autogrill. Un’iniziativa che valorizza le produzioni italiane di qualità e sostiene concretamente l’attività dei Consorzi di tutela nella promozione e nella diffusione della conoscenza delle DOP e IGP presso un pubblico ampio e internazionale”.

Cesare Mazzetti, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena

“Siamo davvero felici di essere stati coinvolti da Autogrill, Fondazione Qualivita e Origin Italia nel progetto del Panino Piacenza 1714, un’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 più 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”.

Roberto Belli, Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

“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, è 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”.

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 più 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”.