



# LABORATORIO GLOBETROTTER

*Ha messo le ali e pure le ruote EsmachLab. E grazie alla partnership con Autogrill si muove per l'Italia e l'Europa. Facendo tappa lungo le corsie dell'autostrada, vicino ai binari dei treni e accanto alle piste aeree. Nella sua valigia? Pani, pizze e focacce appena sfornati, preparati col lievito madre, pronti a rendere onore alla cultura di ciascun territorio. Così il forno si fa glocal. Felice di viaggiare, senza dimenticare il genius loci*

## UN PANIFICIO IN AUTOSTRADA

L'arte bianca corre a cento all'ora: sull'A1 Milano-Napoli, a tutti nota come l'Autostrada del Sole. E si ferma nell'area di sosta di Fiorenzuola d'Arda, in provincia di Piacenza. Dove Autogrill ha ristrutturato casa, facendo approdare un innovativo format quale Bistrot: concept di ultima generazione che, grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha rivoluzionato la ristorazione *on the move*, riportando l'attenzione sui valori di stagionalità, sostenibilità, regionalità e filiera corta. Valorizzando, comunque e ovunque, la cultura gastronomica locale e puntando i riflettori su una sapiente artigianalità. Di cui è svelato al pubblico l'intero iter produttivo, dalla lavorazione alla presentazione, sino al consumo finale. In una sorta di continuum tra il fare e l'assaporare. Proprio come accade qua, nel neonato Bistrot Fiorenzuola d'Arda. Il primo in autostrada. Il primo con un laboratorio di panificazione, targato EsmachLab,



a pochi metri da corsie dove le auto sfrecciano a tutta velocità. Anzi, a dire il vero i futuristici forni sono due, uno a est e uno a ovest. "Uno per ogni pilastro del ponte ristorativo. Ed entrambi al pianterreno, in una sorta di metaforico rimando al pane come base dell'alimentazione", precisa Andrea Gastaldon, key account manager di Esmach. "Così possiamo deliziare i viaggiatori che vanno e vengono nell'una e nell'altra direzione". E già si calcola che in un anno si sforneranno 600mila pani, panini, pizze e focacce. Una vera revolution, capace d'aver

scalzato persino un cult come il Camogli. Al suo posto? Un inno alla terra piacentina e parmigiana. E un'ode al pane "espresso" (10-15 le infornate quotidiane): che ha il profumo di un tempo ma che si è adeguato ai tempi; che ha la mollica ben alveolata e la crosta croccante. Proprio grazie a EsmachLab, che ad Arda ha messo radici con tutte le sue apparecchiature: il generatore-dispensatore di lievito madre liquido, pronto all'uso e in grado di assicurare prodotti altamente digeribili; l'impastatrice automatica a spirale; la cella di lievitazione e di conservazione; il macchinario (Paneotrad) pensato per il taglio e il modellamento; nonché i forni elettrici per la cottura. Un lab vivente e trasparente: semplice, flessibile, geniale e a vista. Per golosità che fan di bontà e territorialità virtù. Accogliendo con gusto le eccellenze a chilometro corto. A partire dalle farine dei Molini di Voghera, partner nazionale di Bistrot che ha messo a punto ben cinque miscele (differenti per forza

e contenuto di amidi e fibre) adatte alle diverse preparazioni. Sempre partendo da grani di varietà coltivate in Lombardia (bologna, blasco, valbona, aubusson e bolero) e sempre coinvolgendo nel programma "Farina Oltrepò" oltre cento produttori locali, a garanzia della massima rintracciabilità. Espressa pure nel pan focaccia con mariola cruda piacentina (Presidio Slow Food) dei Fratelli Salini. Nobile salume dall'impasto fine, agliato e aromatizzato con vino bianco. Tipicità fiere di salire pure al piano superiore: il piano-ponte. Quello che collega le due estremità: il di qua e il di là dell'autostrada. Quello dove il time rallenta, lasciando spazio all'assaggio slow. In aree conviviali che evocano le atmosfere di cittadini mercati coperti, come Il Pastaio, La Salsamentaria e La cucina di strada.



### — ICONICO "PONTE" —

Lo spazio di sosta di Fiorenzuola d'Arda detiene un primato: quello di essere stato il primo punto di ristoro autostradale a ponte edificato in Europa. Fu infatti inaugurato il 31 dicembre 1959, costruito in calcestruzzo e acciaio (con tanto di galleria a vetrata) su progetto dell'architetto Angelo Bianchetti.

Divenendo presto l'icona di un saporito pit stop durante il viaggio.

Un luogo emblematico della "partenza", scelto da Autogrill per ripartire con una marcia in più, tutta glocal, espressione di una nuova cultura alimentare. Capace di essere sempre in movimento, senza mai perdere la bussola delle tradizioni.

### IL FORNO VA IN STAZIONE E IN AEROPORTO

Se ne sta lì. Vicinissimo ai binari paralleli della maestosa stazione meneghina. Il Bistrot Milano Centrale (pioniere dell'Autogrill revolution) propone anch'esso un attivissimo panificio by EsmachLab, incastonato in un ambiente "recuperato": un'ex sala d'aspetto sublimata in uno spazio dove l'attendere diviene appetitoso, fra parquet di vecchie abitazioni, bancali dismessi e trasformati in originali arredi, e scaglie di legno provenienti dagli scarti di lavorazione delle pannellature. Mentre si assaggia Emma, pan focaccia con prosciutto cotto brianzolo di Marco d'Oggiono (lavorato secondo un'antica ricetta), emmental, rucola e senape. Proposto pure al Bistrot Milano Duomo (premiato come miglior Retail Brand Identity al Grand Prix 2016), che spicca all'interno del più ampio e verticale Mercato del Duomo, vis à vis con la Madonnina. E nella Capitale? Al Bistrot Roma Fiumicino Aeroporto è l'apoteosi della stirata romana. Adottata in tutti "i forni", qui trova la sua ragion (e region) d'essere: preziosa di patate, pepe e pecorino romano dop. Mentre la schiacciata ospita mortadella e ciambella stecata di Morolo della maison ciocciara Scarchilli: formaggio vaccino a pasta filata dalle note affumicate. "Nei Paesi più a nord hanno addirittura richiesto farine più scure e grezze per gli impasti", precisa mister Gastaldon. Che ha accompagnato il globetrotter lab vicentino sino in Finlandia, al Bistrot Helsinki Airport, per farlo sposare con carne di renna, purea di patate e mirtilli rossi. Ma lo ha pure fatto fermare nella principale stazione olandese, al Bistrot Utrecht Centraal, e lo ha fatto atterrare al Bistrot Düsseldorf Airport e al Bistrot Genève Aéroport. Ma attenzione, novelli scali sono attesi: quello tedesco di Francoforte e quello canadese del Bistrot Montreal Airport. Per sfornate oltreoceano.

[www.esmach.com](http://www.esmach.com)



### — L'OCEANO BLU DEL PANE —

Impastare e sfornare in luoghi insondati e inusuali. Rompendo stereotipi e barriere. E dando forma a nuove realtà e a nuovi modelli di consumo, in perfetta linea con la contemporaneità. Guarda verso inedite frontiere EsmachLab, il laboratorio firmato Esmach che ha rivoluzionato le regole della panificazione. Con illuminata lungimiranza. Il segreto? Una gestione del processo produttivo facile, duttile e versatile, pronta ad adattarsi a ogni situazione. Visto che bastano meno di 35 metri quadrati per creare pani e pizze ad alto contenuto di qualità. Da qui l'approdo anche in "porti" prima impensabili per un forno. "Quelli che io chiamo oceani blu", spiega Andrea Galstaldon, key account manager di Esmach. "Tuffarsi in un oceano blu significa panificare su un ponte dell'autostrada, vicino ai binari delle stazioni, in uno scalo aeroportuale. Mantenendo fede alla fragranza". Garantita dalla presenza di un coach dal profondo know-how come Stefano Bongiovanni, che con l'azienda vicentina di Grisignano di Zocco collabora in qualità di formatore e consulente. "Del resto, noi siamo quello che mangiamo", docet Galstaldon. "Ed è fondamentale nutrirsi con saggezza per stare meglio. Anche in viaggio".