

Stili di vita

Il primo autogrill italiano, costruito nel 1947, inaugura dopo un restauro che ne fa ancora un innovativo punto di riferimento. Lo stesso che aveva negli anni del Boom

Prossima sosta a pranzo nel futuro

AURELIO MAGISTÀ

Finisce la guerra e l'Italia ha fame di futuro. Non c'è miglior metafora di quella fame e di quel futuro, che si apparecchiano davanti a un Paese dove quasi tutto è da ricostruire, dell'autostrada e dell'autogrill. Una strada lunga e diritta per andare da qualche parte, ma soprattutto verso l'avvenire. E un'area di sosta dove rifornire l'auto e il corpo della necessaria energia per farlo. Metafora che torna d'attualità domani, quando verrà inaugurato dopo il rinnovo quella che è stata la prima area di ristoro italiana: la Pavesi nata nel 1947 dalle parti di Novara, sulla A4, e restituita da Chef Express al ruolo di guida nell'innovazione che le spetta come capostipite. La sua stessa nascita è una tipica storia italiana, di intuito imprenditoriale e soluzioni pensate su misura per i nuovi bisogni. Dalla Milano-Torino, infatti, non sono rari gli automobilisti che all'altezza di Novara si concedono una piccola deviazione per raggiungere la vicina fabbrica Pavesi e sedersi ai tavolini dello spaccio aziendale dove saziarsi di biscotti, magari farne scorta e regalo. Mario Pavesi decide di risparmiare ai viaggiatori anche la deviazione e di aprire un'area di sosta accanto all'autostrada. Un luogo dove testare e far conoscere i nuovi biscotti e certe scelte innovative come le piccole confezioni perfette per il viaggio. Con la prima area compare anche il nome, autogrill, ispirato a quello dei punti di ristoro che esisteva-

no a bordo strada negli Stati Uniti: le grill room.

A raccontare la storia è il volume di Giuseppe Romano *Novara, la prima area di ristoro autostradale*, pubblicato da Franco Angeli (120 pp. 25 euro). Nel testo l'autogrill diventa il perno intorno al quale si approfondiscono "storia, abitudini, architetture della sosta in viaggio". «Quella del futuro in questo caso non è solo una metafora», sottolinea Romano, «perché entrare nei primi autogrill era un po' come entrare nel futuro: a progettarli venivano chiamati, e invitati a osare, i migliori architetti. E diventavano delle esemplificazioni di soluzioni avveniristiche, dagli oggetti ai servizi». Luoghi emozionanti, come testimoniano le parole di Alberto Arbasino in *La bella di Lodi*, una love story datata 1960 (e divenuta film con la Sandrelli tre anni dopo), vissuta su e giù per l'autostrada del Sole: «Come sfondo, una nuovissima stazione di servizio appena inaugurata. Distributori Supercortemaggiore con pennoni gialli sventolanti e bandierine dure di plastica, cani a sei zampe da tutte le parti... Macchine che passano velocissime. Anche camion: tutto uno sfrecciare. Rimorchi, polizia stradale, famigliacce euforiche... Del resto ricordiamo tutti - no? - l'emozione della scoperta, quando hanno inaugurato l'autostrada del Sole e si è cominciato ad andar su e giù sveltilissimi senza gli intasi della via Emilia, e la prima volta che si è messo piede in un Pavesini. Il vero on the road!».

Le ambizioni dei primi autogrill erano in sintonia con quelle che avevano portato la rete delle autostrade a un intenso sviluppo a partire dagli anni Venti: la prima, la Milano-Laghi, è del 1922. Curiosità: non aveva caselli, ma il pagamento del pedaggio avveniva nell'unica area di sosta, dove era obbligatorio fermarsi. Tutto l'opposto di oggi. No-

ta Romano: «Serbatoi capienti e moderati consumi consentirebbero alle auto di andare da Milano a Napoli senza nemmeno una sosta. Anche per questo gli autogrill devono uscire dal torpore in cui sono piombati dagli anni Settanta, cambiare e dare ragioni in più per fare una sosta. Cominciando a eliminare due dei principali difetti: la gimkana obbligatoria fra gli scaffali per raggiungere l'uscita e il cibo: più o meno uguale in tutta Italia. Invece la scelta, oltre a essere articolata in base a quanto tempo si ha e a quanto si vuole spendere, deve rispecchiare le identità ter-

ritoriali. Se mi fermo dalle parti di Bologna non posso trovare le stesse cose che mangerei a Napoli».

Le autostrade non sono solo state motori dello sviluppo - l'A1, la prima a due corsie, inaugurata nel 1964, ha consolidato il boom economico - ma, insieme alla tv, sono anche state un fattore chiave per l'unificazione del Paese. Unito, ma non uniforme. Perché l'Italia dei campanili è anche la patria delle mille cucine e delle infinite ricette. Dove i nuovi punti di ristoro potrebbero diventare oasi del gusto, dallo spuntino al pranzo d'autore del grande chef.

L'ultima idea per i punti di ristoro lungo le autostrade è che sappiano rispecchiare le identità enogastronomiche del Paese Con proposte adatte a tutte le tasche e al tempo che si vuole dedicare alla pausa

Al cinema e in musica

Da Gassmann a Benigni
50 anni di storia



Il sorpasso

L'autogrill appare in quel viaggio antropologico nell'Italia del Boom che è il capolavoro di Dino Risì del 1962 con Vittorio Gassmann e Jean-Louis Trintignant



Bianco rosso e Verdone

La scena con la maniglia del bagno dell'autogrill che si rompe nelle mani dell'emigrato Pasquale Ametrano: scena cult nel film di Carlo Verdone del 1981



I versi di Guccini

«La ragazza dietro al banco mescolava Birra chiara e Seven-up. E il sorriso da fossette e denti era da pubblicità»: l'incipit di *Autogrill*, l'album era *Guccini*, siamo nel 1983



Johnny Stecchino

È in un autogrill, dopo una sosta al bagno, che viene fatto fuori con un inganno Johnny Stecchino, nel film omonimo di Roberto Benigni uscito nel 1991



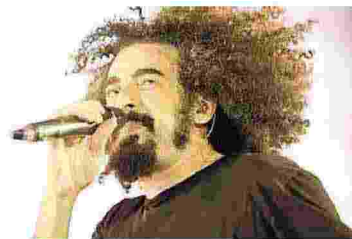
Tre uomini e una gamba

Nella fortunata commedia del 1997, Aldo, Giovanni e Giacomo dimenticano, durante una sosta in una stazione di servizio lungo l'autostrada, Ringhio, il cane di Aldo



Pane e tulipani

Rosalba (Licia Maglietta), dimenticata in un autogrill dal marito, approfitta di un passaggio per fuggire verso Venezia È il pluripremiato film di Silvio Soldini, del 1999



Caparezza e U-Led

"Non comprare i libri all'autogrill", è il brano degli U-Led con Caparezza, uscito nel 2011: «Non comprare i libri all'autogrill, limitati solo a fare colazione, non comprarli e lascia tutto lì»

I PUNTI

Il restyling di Massimo Iosa Ghini

La svolta green di un simbolo

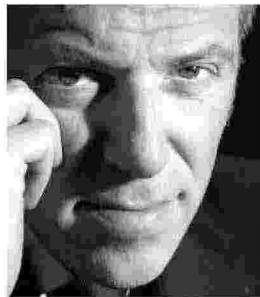
IL LIBRO

Novara, la prima area di ristoro autostradale di Giuseppe Romano (Franco Angeli, pp.120, euro 25) racconta la storia del primo autogrill italiano



IL PROTAGONISTA

Massimo Iosa Ghini, architetto bolognese classe 1959: ha progettato la rigenerazione dell'area di ristoro a ponte Chef Express del Gruppo Cremonini a Novara



PAOLO CASICCI

Sapevamo osare. Quando la nostra Finisterre era la curva del cielo, e non c'erano pedaggi da pagare alla crisi, una generazione di progettisti abbatteva confini e univa punti lontani. Capitava, allora, che un cavalcavia diventasse il pretesto per sviluppare idee destinate a fare il giro del mondo. Come quella che portò Angelo Bianchetti a tirar su nel 1962 il primo autogrill a ponte, sulla Torino-Milano all'altezza di Novara, ora tornato a nuova vita dopo un restyling chirurgico affidato da Chef Express del Gruppo Cremonini a Massimo Iosa Ghini. L'architetto bolognese ha aggiunto eccellenza a eccellenza, centrando anche l'obiettivo del risparmio energetico. «All'epoca di Bianchetti c'era grande attenzione verso l'architettura, tanto che a partire dagli anni Sessanta sono stati chiamati fior di professionisti a dare un'interpretazione brillante degli autogrill», dice Iosa Ghini a Giuseppe Romano nel libro *Novara, la prima area di ristoro autostradale*, per Franco Angeli. «Il mio compito era di rigenerare la costruzione, di cui ho ridefinito il perimetro esterno, la "pelle", comunicando non un semplice abbellimento estetico, ma anche un programma di risparmio energetico». Il "ponte" è stato isolato con un rivestimento esterno di mille metri quadrati in legno lamellare di abete bianco, così da dimensionare al minimo gli impianti di climatizzazione. «Il legno assorbe anidride carbonica», aggiunge Iosa Ghini, «e il rivestimento è la cifra visibile della filosofia di un progetto ecologico».

Ma non c'era soltanto da ridurre l'impatto ambientale di questo gigante dell'edilizia di 4620 metri quadrati sotto cui transitano ogni anno 16 milioni di veicoli. L'altra sfida di Iosa Ghini, partita proprio dal ponte di Bianchetti, era rimodulare il layout di tutti gli Chef Express puntando su un miglior comfort. «Negli autogrill tradizionali le sedute sono rigide, in base al ragionamento che più stai comodo e più ti fermi, generando meno turnover e, dunque, meno fatturato. Però, se sei comodo hai una buona sensazione e magari torni: è per questo che nei punti Chef Express una certa quantità di sedute saranno imbottite».

Anche il market è stato rivoluzionato. L'idea centrale del nuovo Chef Store, spiega l'ad di Chef Express Cristian Biasoni, è stata di passare a uno spazio che non fosse un percorso forzato, come avviene in quasi tutti i mercati autostradali. «Ribaltando uno schema diffuso, il nuovo market ha un'identità funzionale propria, come per le aree di caffetteria e ristorazione: un layout multipercorso (più veloce per uscire e più lento nell'area dei prodotti tipici regionali) dove è il cliente a decidere dove andare». Chissà se con questi interni avremmo visto Ugo Tognazzi razzciare all'autogrill ogni sorta di cibo come nel *Polloruspante* di Ugo Gregoretti, film che denunciava il consumismo additando strutture come le aree di sosta. Era il 1963, un anno dopo l'apertura del ponte di Bianchetti. Cartoline da un'Italia che consumava. E osava.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TENTAZIONI ON THE ROAD

Un'area di ristoro autostradale in una cartolina degli anni Settanta. La famiglia si concede il tempo per un vero pasto, scelta che potrebbe tornare a tentare gli italiani nei punti di sosta di nuova concezione

