

LIBRI

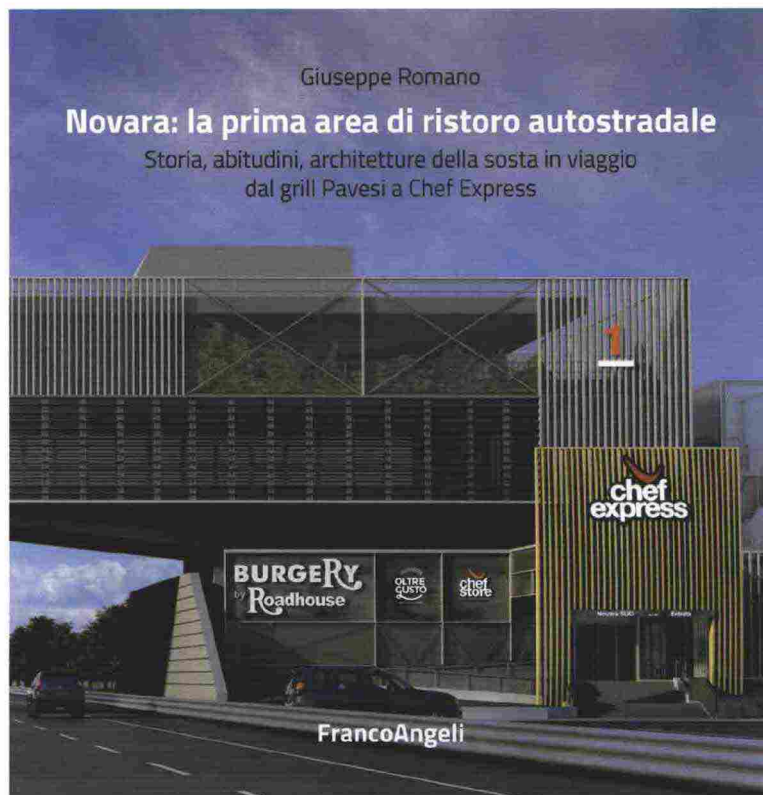
Storia della sosta in viaggio

Come scrive nella prefazione del volume il presidente della Cremonini Spa Luigi Cremonini, l'area di servizio è democratica, nel senso più nobile della parola, e oggi si è evoluta in funzione delle esigenze dei viaggiatori

15 luglio 1947 un imprenditore, MARIO PAVESI, ebbe l'idea di aprire un luogo di ristoro sul bordo dell'autostrada Torino-Milano. Lì i viaggiatori potevano fermarsi, rifocillarsi, gettare un'occhiata ai biscotti esposti per la vendita, imparando ad apprezzare i *Pavesini*. Quello spaccio fu il primo di tanti altri *grill* — come li chiamavano in America — disseminati lungo la crescente rete autostradale italiana. Sarebbero diventati in breve tempo una parte importante non soltanto del panorama, ma soprattutto della cultura e dei consumi: insieme alla televisione e ai supermercati, i viaggi e le soste hanno contribuito in maniera consistente a educarne il gusto e le abitudini. Il libro ripercorre questa storia di costume e di imprese arrivando al suo approdo rappresentato dall'entrata nel settore del Gruppo Cremonini con il marchio *Chef Express* che conta oggi oltre 50 stazioni. Tra queste è recente proprio l'acquisizione del primo autogrill — ribattezzato *Area n. 1* e di prossima inaugurazione il 5 luglio — il luogo dove tutto è cominciato. Il libro, scritto dal giornalista GIULIO ROMANO, contiene la prefazione di LUIGI CREMONINI (che riportiamo) e un'intervista all'AD di *Chef Express*.

La prefazione

“La sosta nelle aree di ristoro in autostrada è sempre stata uno degli aspetti più piacevoli dei miei innumerevoli viaggi in macchina. L'autostrada ce l'ho nel cuore. Ricordo come fosse oggi l'avanzata dei cantieri dell'Autostrada del Sole, proprio negli stessi mesi del 1961 in cui cominciavo la mia attività imprenditoriale; rivedo la festa per



GIUSEPPE ROMANO

Novara: la prima area di ristoro autostradale.
Storia, abitudini, architetture
della sosta in viaggio dai Grill Pavesi a Chef Express
 FrancoAngeli Editore - 120 pp. - € 25,00

l'apertura dei caselli di Modena e delle limirofe grandi aree di sosta a Secchia, come pure la costruzione del non lontano Cantagallo, diventato un luogo simbolico per milioni di Italiani. La mia azienda non si sarebbe mai sviluppata senza una via di trasporto rapida ed efficiente. La natura stessa della nostra attività nel settore della produzione delle carni è intrinsecamente legata alla logistica e alla catena del freddo. Vale anche

per tanti altri settori produttivi, e non a caso il nostro sviluppo economico nel dopoguerra è stato fortemente sostenuto dallo sviluppo dei trasporti, e dell'autostrada in particolare.

Per me il pranzo in autostrada conserva ancora un fascino particolare: ogni volta che posso, nei frequenti andirivieni con Bologna, mi fermo presso l'area La Pioppa, vicino a Borgo Panigale, che da vari anni è gestita da *Chef Express*, la

società del nostro gruppo che cura tutte le attività di ristorazione. I dipendenti ormai mi conoscono, ma sanno che voglio essere trattato come tutti i clienti, compresa la fila alla cassa.

Essendo un curioso per natura, mi diverto a scoprire le novità dell'offerta, con i format sempre più moderni e attraenti, i nuovi panini, la proposta dei prodotti del territorio e quelli del market; e mi piace anche osservare i clienti, un vero spaccato della nostra società. Non è solo un modo di dire: recentemente, proprio a La Pioppa, si è fermato il Presidente del Consiglio, che era in viaggio insieme al Presidente della Regione Emilia-Romagna, anche loro in fila alla cassa e poi ad assaggiare un tagliere di salumi tipici del territorio e di nostra produzione.

L'area di servizio è democratica, nel senso più nobile della parola, e oggi, come potrete leggere nella storia che segue, la missione di questi luoghi si è profondamente evoluta in funzione delle moderne esigenze dei viaggiatori. Quando nel 2003 si aprì il mercato a nuovi operatori della ristorazione autostradale ne fui felice e cogliemmo l'opportunità che si presentava. Non che fossimo dei neofiti: fin dai primi anni Ottanta avevamo iniziato a operare nella ristorazione, sia commerciale che in concessione.

In quegli anni stava cambiando profondamente il concetto del mangiare fuori casa: in seguito alle nuove dinamiche del mondo del lavoro si erano affermate ovunque le mense aziendali e presero sempre più piede le catene organizzate di ristorazione veloce; finiti i cupi anni Settanta, si usciva sempre di più a cena o nel fine settimana, e nel tempo libero si affermava un concetto del tutto nuovo del casual dining.

Di fronte a questi grandi cambiamenti abbiamo intuito che la diversificazione nel mondo della ristorazione sarebbe stata sempre più strategica, e non solo un semplice sbocco a valle della produzione. Nacque così, nel 1982, il nucleo di quella che sarebbe diventata la Chef Express che oggi conosciamo: uno dei principali operatori nel settore, con leadership in vari segmenti, come quello delle stazioni ferroviarie dove siamo da tempo il primo player nazionale.

Siamo stati innovatori e un po' visionari nel rilanciare bar e ristoranti nelle stazioni, che negli anni Settanta

avevano subito un penoso declino. Sempre nel settore ferroviario, ci siamo specializzati anche nella ristorazione a bordo treno, arrivando a servire i treni ad alta velocità in mezza Europa, fino a 600 treni al giorno in 8 paesi.

Alla fine degli anni Novanta entrammo anche negli aeroporti, a partire dagli scali romani, ma per entrare in autostrada dovenmo aspettare l'apertura del mercato, dopo che i gloriosi marchi del passato — Pavesi in primis, seguito da Motta e Alemagna — erano finiti tutti in una società controllata dallo Stato.

Con la privatizzazione dei primi anni 2000 nacque di fatto un nuovo settore economico, stimolato anche dagli imponenti lavori di ammodernamento avviati sulla rete autostradale all'inizio del nuovo millennio dopo anni di inerzia: non è un caso che l'inaugurazione della nuova area di Novara a marchio ChefExpress coincida con la conclusione dei grandi lavori realizzati dalla Satap sull'autostrada Torino-Milano, che è stata di fatto completamente ricostruita.

Il mercato, superata anche la crisi degli anni 2008-13, si presenta oggi molto promettente e competitivo e riteniamo ci siano importanti opportunità di sviluppo. E oggi penso, con una certa emozione, che andremo a gestire l'area di servizio di Novara, la prima in Italia, il grande ponte simbolo della storia della motorizzazione nel nostro Paese.

Vorrei concludere dedicando un pensiero a MARIO PAVESI, proprio l'inventore delle aree di ristoro in autostrada, un imprenditore del settore alimentare che ha saputo vedere lontano: ha previsto e anticipato lo sviluppo della motorizzazione e la crescita della rete autostradale e ha reso il suo marchio familiare a milioni di italiani, tanto che nella memoria collettiva, a distanza di tanti anni, ancora resiste l'immagine del Grill Pavesi.

Oggi, dall'area di servizio di Novara che, lo ripeto, fu la prima in assoluto, mi sento un po' di raccogliere il suo testimone e di rilanciare una sfida, seppur impegnativa: che questo rinnovato modello di ristorazione diventi il simbolo di un nuovo slancio economico per il nostro Paese, un po' come lo furono le aree di Pavesi negli anni del boom economico. Noi ci crediamo".

Luigi Cremonini

Presidente Cremonini Spa
Castelvetro di Modena, 5 luglio 2017

Eurocarni, 8/17