

Treviglio&Bassa

LE AREE DI SOSTA CON LE RICETTE DI CHEF EXPRESS

Ricoverato a Crema

Trevigliese migliora dopo il frontale



Chi si fermerà per una pausa nelle due aree di sosta Brebemi, aperte a fine dicembre, ma inaugurate ufficialmente ieri, potrà ora gustare i panini Caravaggio, Brebemi e Argentea, oltre al caviale a chilometro zero, che per la prima volta debutta in un'autostrada. La ricetta di Autogrill e Chef Express punta alle eccellenze del territorio. Dietro al bancone di vetro dello snack bar, ad Adda Sud, in direzione Brescia, spicca l'omaggio alla cittadina della Bassa, una dozzina di panini Caravaggio: una ciabattina rustica farcita con zucchine grigliate (ottenute da prodotto surgelato o congelato) e gorgonzola dop del caseificio

Prodotti del territorio
Da Pandino le uova di storione, da Vidalengo il formaggio, da Sotto il Monte i vini

Defendi di Vidalengo. In esposizione, le farine e la polenta Moretti di Bergamo, le mandorle caramellate Quaranta di Caravaggio e i vini della tenuta agricola Sant'Egidio a Sotto il Monte. Su un monitor, le videocartoline montate dagli studenti del liceo Simone Weil. «Non è stato facile, ci sono volute tre gare europee, ma abbiamo trovato partner straordinari», commenta Francesco Bettoni, presidente di Brebemi. «La nuova apertura mostra l'intenzione di essere sempre più radicati attraverso la gastronomia», incalza Gianmario Tondato da Ruos, amministratore delegato di Autogrill, gruppo presente da quarant'anni in Italia, dove conta somila dipendenti sui 57mila totali. I lavoratori, per ciascuna area, sono 15, in gran parte



Ci sono volute tre gare europee, ma alla fine abbiamo trovato partner straordinari

Francesco Bettoni
Presidente Brebemi

Sono migliorate le condizioni di un trevigliese di 30 anni, trasportato mercoledì, intorno alle 19, in codice rosso, all'ospedale di Crema, dopo uno scontro frontale a Vaiano Cremasco, in via dell'industria. Il giovane, che viaggiava su una Citroen C3 nera, si è schiantato contro una Jeep che proveniva dal senso opposto dopo aver perso il controllo del mezzo. Il conducente cremasco della Jeep ne è uscito illeso mentre il ragazzo, ferito dopo l'impatto, è stato salvato vigili del fuoco di Crema che l'hanno tirato fuori dal veicolo. Sono ancora in corso accertamenti da parte della polizia stradale per ricostruire la dinamica del sinistro. (T.A.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Brebemi, nei due Autogrill caviale e gorgonzola dop

della zona. Diffusi anche i nuovi dati: a gennaio il traffico sull'A35 è aumentato del 34,6% rispetto allo stesso mese del 2017, dunque dopo l'interconnessione con l'A4 di novembre. «È il primo risultato tangibile, l'anno prima era cresciuto del 10,6, mentre la media nazionale è del 4,5», è entusiasta Bettoni. Colpisce la quantità dei transiti speciali, come turbine o grandi tecnologie, spesso diretti all'estero, au-

mentati dell'80% (erano a un +16). «Brebemi è la metafora del paese — afferma l'assessore regionale allo Sviluppo economico Mauro Parolini —. Pur essendo nata durante la crisi, si è affermata grazie al coraggio degli investitori». Il collega alle Infrastrutture Alessandro Sorte ricorda le stroncature, come il video con i ragazzi che palleggiavano sulle corsie: «Oggi grazie a Tem e al accordo con l'A4, sono stati raggiunti i fatturati

con la ricaduta sul territorio, sempre più appetibile da grandi gruppi come Amazon, oltre a Italtrans e imprese minori». Tra gli attori coinvolti Q8 e Socogas che erogano, per ora, 7mila litri al giorno. L'area di servizio Adda Nord, in direzione Milano, è «la numero 51 di Chef Express, un traguardo importante», sottolinea l'ad Cristian Biasoni. E spicca la novità del caviale Adams, diamante in latino, allevato da Matteo Giovanni-

ni a Pandino, che esporta il 90% della produzione. «Si tratta di un esperimento con un nuovo canale di vendita, non voglio renderlo un prodotto di massa, ma neppure confinarlo solo alle fasce alte», precisa l'imprenditore, secondo in Italia nel settore di nicchia. Le scatole gioiello da gourmet hanno un colore diverso a seconda della qualità. Nel frigo, c'è una mini confezione di Black Adams da 10 grammi a 24,90 euro: è prodotto dallo storione siberiano, maturo dopo dieci anni di allevamento. Presto arriverà tutta la gamma che comprende il raro albino o Golden Adams e il beluga o storione gigante, per banchetti da re, maturo a 30 anni: 10 grammi costano 50 euro. Accanto, i più abbordabili formaggi della Cascina nelle terre delle ghiaie: grana, pressacruo e formagelle. Il panino Brebemi è con prosciutto crudo, ricotta e rucola, l'Argentea (dal nome della società di gestione) con salame nostrano e caprino. Per palati semplici.

Rosanna Scardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tra Barbata e Covo

Droga, si ribella all'arresto Feriti 2 militari

I carabinieri di Romano hanno arrestato Hicham El Kharmoudi e Youssef Matoui, marocchini di 32 e 21 anni domiciliati a Milano, nei campi tra Barbata e Covo: cercavano di spacciare 32 grammi di eroina e 12 di cocaina. Prima dell'arresto 4 militari li avevano seguiti e visti cadere dosi ad acquirenti. El Kharmoudi ha opposto resistenza: ne è nata una colluttazione che ha procurato 10 e 7 giorni di prognosi a due militari. Matoui, dopo una rocambolesca fuga nei campi, si è arreso: con sé aveva 800 euro. Ieri, al processo per direttissima, il giudice ha convalidato l'arresto: domiciliari per El Kharmoudi e obbligo di dimora per Matoui. Rinvio al 26 marzo. (T.A.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'amministratore delegato

«Radicati qui, ma interessati agli Usa»

«Siamo ottimisti sulla fine del 2017 e sul 2018». Così l'ad di Autogrill, Gianmario Tondato, aggiungendo che «daremo una grande spinta all'innovazione e siamo totalmente ottimisti per lo sviluppo del business in questo Paese». A margine dell'inaugurazione della stazione di servizio sulla Brebemi, Tondato aggiunge che «siamo sempre più radicati al territorio» ma conferma un forte interesse sugli Stati Uniti, il mercato di gran lunga più

importante per il gruppo. «Con la nuova organizzazione aziendale siamo più in linea con gli standard internazionali con l'holding e la società operativa chiaramente delineate, ma non abbiamo operazioni straordinarie in vista: acquisizioni ne abbiamo sempre fatte, sia grandi sia piccole». Negli Usa ci sono tre fattori positivi: «L'economia che cresce, la riforma fiscale che dà grandi vantaggi alle imprese e un traffico molto forte».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OVO-BEN

UOVA e OVOPRODOTTI

dei F.lli Benigni Alfonso e Giovanni

le Naturelle

PEDRENGO (BG) - Via S. d'Acquisto, 9 - Tel. 035.661231 - www.ovo-ben.com