

COMUNICATO STAMPA

Chef Express presenta il nuovo “Antonello Colonna Open Bistrò” all'aeroporto di Fiumicino – Terminal 1, Area di imbarco B

***Rinnovato nel concept, il locale aggiunge il menu alla carta alla formula “Open Food”,
per garantire dinamicità e flessibilità dell’offerta in base al tempo dei viaggiatori in
partenza per le destinazioni Schengen.***

***Con il ristorante Open Bistrò è ora a disposizione una nuova location, dove organizzare
anche colazioni e incontri di business, con la qualità di una cucina di alto livello.***

Fiumicino (Rm), 19 ottobre 2017- Chef Express, società che gestisce le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, lo Chef Antonello Colonna e Aeroporti di Roma hanno presentato oggi il nuovo “Antonello Colonna Open Bistrò”, il ristorante dello chef stellato che ha riaperto, completamente rinnovato, nell’area di imbarco B di Fiumicino, per le destinazioni Schengen.

L’apertura di “Antonello Colonna Open Bistrò” rappresenta un ulteriore passo in avanti nell’offerta enogastronomica dell’aeroporto che ospita in totale ben 14 ristoranti, di cui due di chef stellati e diversi wine bar, un fast food, 4 pizzerie, 3 gelaterie e 23 snack bar. Si tratta di un’offerta diversificata per tutte le disponibilità e fasce diverse di prezzo, che occupa una superficie di oltre 14.000 metri quadrati dedicati al food. I viaggiatori del Leonardo da Vinci da oggi possono approfittare del nuovo Menu a la Carte: si tratta di un formato ideale anche per i frequent flyer che spesso transitano in area di imbarco B per impegni di lavoro. Con il ristorante Open Bistrò hanno ora a disposizione una nuova location, dove organizzare anche colazioni e incontri di business, con la qualità di una cucina di alto livello.

La novità principale del ristorante, infatti, riguarda proprio l’esclusiva **sala da 30 posti a sedere** con cucina a vista e la possibilità di ordinare alla carta, che si aggiunge allo spazio dove è possibile invece degustare una completa offerta a buffet “Open Food”: un’idea di pranzo veloce già sviluppata con successo dallo Chef all’“Antonello Colonna Open” del Palazzo delle Esposizioni di Roma. Il locale complessivamente si estende su una superficie di 240 metri quadrati con 70 posti a sedere totali.

“Sarà una prova tangibile per dimostrare che si può fare qualità ovunque, perché la qualità parte da un pensiero preciso: ritrovare in ogni luogo la propria identità”, ha affermato lo **Chef stellato, Antonello Colonna.**

Cristian Biasoni, Amministratore Delegato di Chef Express, ha sottolineato che *“la nostra collaborazione con Antonello Colonna prosegue da tempo e ha fatto da apripista per lo sviluppo della ristorazione di altissimo livello nell’aeroporto di Fiumicino. Con Antonello siamo riusciti a realizzare un locale degno della grande tradizione culinaria italiana: grazie all’esclusivo menu studiato dallo chef, i viaggiatori possono assaporare piatti e sapori tipici del nostro Paese, potendo ora scegliere anche tra un’offerta a buffet, oppure a la carte”.*

Ugo de Carolis Amministratore Delegato di Aeroporti di Roma ha dichiarato: *“ADR è sempre più orientata alla creazione di una customer experience di livello, caratterizzata dalle eccellenze di cui gode l’Italia; l’offerta enogastronomica di qualità, associata agli eventi all’insegna dell’intrattenimento culturale che organizziamo per i nostri passeggeri, consente di rilassarsi e vivere l’aeroporto come luogo che propone un’esperienza di qualità. Coerentemente con le esigenze di una clientela internazionale, l’aeroporto di Fiumicino ha lanciato nuovi concept di ristorazione, su diverse aree dello scalo, culminate nell’offerta dell’Italian Food Street nella nuova area di imbarco E. La rinnovata proposta dello chef Colonna all’Open Bistrò risponde alle esigenze dei passeggeri Schengen, elevando l’intera offerta enogastronomica, disponibile al Leonardo da Vinci”.*

Chef Express è presente a Fiumicino dal 1996 e oggi conta all’interno del principale scalo romano circa 300 dipendenti per 21 punti di vendita, tra cui 8 bar/snack, 6 ristoranti, un emporio, 2 pizzerie, 2 gelaterie, 2 Bagel Factory, un wine bar. Sempre a Roma, è presente anche nell’aeroporto di Ciampino, con 4 bar, una pizzeria e un Ristorante. In Italia è presente in altri 9 aeroporti italiani, oltre Fiumicino e Ciampino: Trieste, Milano Linate, Milano Malpensa, Genova, Bergamo Orio al Serio, Verona, Parma, Pisa, e Cagliari.

Nel complesso, Chef Express ha un’elevata offerta di servizi di ristorazione in grado di soddisfare le molteplici esigenze delle migliaia di consumatori che ogni giorno viaggiano in Europa, utilizzando sia marchi propri quali **Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante, Bagel Factory** e **JuiceBar**, che marchi in licenza come **McDonald’s, Rosso Sapore** e **Cioccolatoitaliani**.

***Chef Express** nel 2016 ha realizzato ricavi totali consolidati per oltre **512 milioni di Euro**, di cui oltre il 75% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all’estero). Nel settore della ristorazione in concessione Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con 80 punti vendita in 49 scali ferroviari, è presente anche nel settore della ristorazione aeroportuale, con una settantina di punti vendita in 11 aeroporti italiani, e gestisce 51 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è leader in Europa con oltre 210 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei e in Turchia. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Restaurant, che oggi conta 106 locali in Italia.*

***Cremonini**, con oltre **11.000 dipendenti**, e un fatturato complessivo 2016 di **3,7 miliardi di Euro**, di cui il **35%** realizzato all’estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**. Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne e salumi (**Inalca, Montana, Manzotin, Ibis**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno e detiene la leadership in Italia per quanto riguarda i buffet nelle stazioni ferroviarie; inoltre vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di ristoranti di carne a marchio **Roadhouse Restaurant**.*



ANTONELLOCOLONNAopenbistrō



Aeroporti di Roma, Società del Gruppo Atlantia, gestisce e sviluppa gli aeroporti di Roma Fiumicino e Ciampino e svolge altre attività connesse e complementari alla gestione aeroportuale. Fiumicino opera attraverso quattro terminal passeggeri. E' dedicato alla clientela business e leisure su rotte nazionali, internazionali e intercontinentali; Ciampino è principalmente utilizzato dalle compagnie aeree low cost, dagli express-courier e dalle attività di Aviazione Generale. Nel 2016 ADR ha registrato, come sistema aeroportuale, oltre 47 milioni di passeggeri con oltre 230 destinazioni nel mondo raggiungibili da Roma, grazie alle circa 150 compagnie aeree operanti nei due scali.

Contatti:

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com

Profilo Facebook: www.facebook.com/chefexpress4u

Hashtag ufficiale: #chefexpress

Sito internet: www.chefexpress.it

DIREZIONE RELAZIONI ESTERNE E AFFARI ISTITUZIONALI ADR

Ufficio stampa e new media

+39 3355766591

+39 3382098246

+39 3451283176

+39 3351753281

pressoffice@adr.it