

## COMUNICATO STAMPA

### **“ATTIMI by HEINZ BECK” VINCE IL PREMIO INTERNAZIONALE “BEST RESTAURANT IN MOBILITY” DE “LA LISTE”**

***Il ristorante dell'aeroporto di Fiumicino a Roma ha superato la concorrenza della Top 100 de “La Liste” – The World’s Best Restaurant Selection, una classifica risultante dall’ analisi di oltre 16.000 ristoranti in 165 paesi.***

Parigi, 4 dicembre 2018 – Il ristorante “Attimi by Heinz Beck”, aperto all’interno dell’aeroporto di Roma – Fiumicino, l’unico scalo nel mondo a ospitare la ristorazione del pluripremiato chef, ha vinto il prestigioso premio “Best Restaurant in Mobility” de *La Liste*, la più autorevole selezione internazionale di ristoranti di alta cucina. Il premio è stato consegnato a Parigi, in una importante cerimonia tenutasi al Quai d’Orsay, sede del Ministero degli Esteri francese.

Il ristorante, realizzato grazie a una partnership della Beck&Maltese Consulting e Chef Express del Gruppo Cremonini, ha introdotto concetti completamente nuovi nella ristorazione commerciale aeroportuale. “Attimi” si trova nell’area d’imbarco dei voli intercontinentali della Capitale: 3.000 metri quadrati completamente dedicati all’offerta enogastronomica che tocca la massima espressione con il ristorante di Beck.

Lo chef Heinz Beck è noto in tutto il mondo per il ristorante “La Pergola” a Roma e per diversi altri concept realizzati in Italia, Portogallo, Dubai, Giappone e Inghilterra. Il concept “Attimi” nasce dall’analisi delle abitudini alimentari di coloro che viaggiano ed è proprio l’attenzione per il tempo a caratterizzare questa esperienza culinaria: sono stati creati tre diversi “menu a tempo” da 30, 45 o 60 minuti, declinati in base a quanto il cliente può aspettare in attesa della partenza.

Perché quando si deve prendere un aereo, si sa, il tempo a disposizione è un elemento determinante: e con “Attimi by Heinz Beck” si può mangiare “fast” con una qualità “slow”.

Privilegiare qualità e originalità, per contrapporsi alla sempre crescente standardizzazione degli ingredienti e dei sapori a livello globale, è infatti l’altro l’obiettivo di “Attimi by Heinz Beck” che si colloca in un ambiente aeroportuale dove è elevata la ricerca dell’eccellenza in termini di offerta.

Basato sulla compilazione di centinaia di guide e milioni di recensioni on line, la selezione La Liste 2019 ha recensito oltre 16.000 ristoranti di alto livello in 165 paesi. Guidato da un team internazionale di esperti del settore alimentare radunati da Philippe Faure, fondatore, La Liste ha creato un concetto inclusivo che porta il meglio delle recensioni analizzate attraverso un processo imparziale e oggettivo. Con guide autorizzate (ad esempio, Michelin), giornali prestigiosi (ad esempio, New York Times) e fonti più recenti (ad esempio Cubapaladar, la prima guida cubana), questa classifica è veramente rappresentativa delle opinioni internazionali.

La Liste si basa su un algoritmo che permette di calcolare un punteggio annuale che stabilisce la graduatoria. Il risultato finale è una somma impressionante di esperienze gastronomiche eccezionali, selezionate con cura.

**Heinz Beck** spiega così le caratteristiche fondamentali del nuovo ristorante: *“chi più chi meno, ma tutti viaggiano,”* dice lo chef Heinz Beck, *“e mangiare adeguatamente è una delle preoccupazioni quando ci si trova in paesi stranieri e di cui si conoscono poco le consuetudini gastronomiche. Spezie, profumi, metodi di preparazioni sono elementi che nel metabolismo già messo a dura prova dal jet lag diventano veri e propri fattori fisicamente determinanti. Ho pensato ai menu di Attimi, al suo format, ragionando sul fatto che al di là della legittima curiosità, quando ci troviamo in paesi diversi dal nostro cerchiamo “familiarità” nel cibo per sentirci comunque a casa e nutrirci nella maniera più sana”*.

Secondo **Cristian Basoni, Ceo di Chef Express**, *“il premio prestigioso ricevuto da Attimi conferma la validità della nostra strategia di realizzare partnership per progetti di altissima qualità. Questo ristorante realizzato con la Beck&Maltese Consulting è la dimostrazione che anche chi viaggia può vivere nel momento del pasto una esperienza unica, come solo lo chef Heinz Beck sa offrire a livello internazionale; quello che vogliamo, è che chi arriva in Italia, e chi parte dal Belpaese viva emozioni indimenticabili, speciali, come quelle che solo la nostra Terra, il suo patrimonio artistico e le sue eccellenze sanno proporre”*.

**Heinz Beck** è riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale. Dal 1994 è alla guida de *“La Pergola”* del Rome Cavalieri, ristorante che porterà dagli inizi alle 3 Stelle Michelin. La **Beck&Maltese Consulting** è una company che opera nel mercato internazionale della Ristorazione e dell’Hospitality, con particolare riferimento al segmento Luxury del settore. Fondata nel 2005, segue la clientela in ogni aspetto di consulenza manageriale e di gestione; dagli studi di ideazione e fattibilità-sostenibilità, alla progettazione dei format, sino al posizionamento strategico ed al controllo di gestione. Il management della società, oltre che dai soci fondatori Teresa Maltese, CEO, e Heinz Beck, Executive Chef, è composto da professionisti di altissimo livello in grado di assistere la clientela in ogni area dei servizi richiesti. Ad oggi, questi i Ristoranti nel mondo, gestiti dalla B&M Consulting, oltre *“La Pergola”*\*\*\*\* di Roma: *“Café Les Pailletes”*\* di Pescara, *“Gusto by Heinz Beck”*\* nell’Algarve in Portogallo, *“Social Heinz Beck”*, presso il Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah, l’avventura di *“Heinz Beck”*\* (premiato con le 3 forchette tricolori nella Guida 2017 Top Italian Restaurants del Gambero Rosso) a Tokyo, *“Attimi by Heinz Beck”* all’interno dell’aeroporto Leonardo da Vinci di Roma Fiumicino, già vincitore del premio per il *“Concept più innovativo dell’anno 2017”* assegnato durante il Food Service Awards Italy, il *“St. George Restaurant by Heinz Beck”*\* dentro l’Ashbee Hotel di Taormina e *“Ruliano with Heinz Beck”* in collaborazione con l’omonimo prosciuttificio, all’interno di *“F.I.CO – Eataly World”* a Bologna. Le ultime, recenti aperture; *“Beck at Brown’s”*, al Brown’s Hotel di Londra, ed *“Attimi by Heinz Beck”* a Milano Citylife, inaugurato nel 2018.

**Chef Express** è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, attiva nei segmenti della ristorazione in concessione (stazioni ferroviarie, aeroporti e autostrade, ristorazione a bordo treno) e commerciale. Nel 2017 ha realizzato ricavi per 573 milioni di Euro. Nel settore della ristorazione in concessione in Italia Chef Express ha 200 punti vendita ed è leader nel mercato dei buffet di stazione, con la presenza in 46 scali ferroviari (di cui 11 Grandi Stazioni), è attiva nella ristorazione autostradale, con 50 aree di servizio, ed è presente in 11 aeroporti. La società opera sia con marchi propri come Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante, JuiceBar e Bagel Factory, che con marchi in licenza, come McDonald’s, RossoSapore, Cioccolati Italiani. Nella ristorazione commerciale la società controlla la catena di ristoranti Roadhouse Restaurant, con 128 locali in Italia.

Ufficio stampa

Luca Macario, [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com), +39 059 754630