

COMUNICATO STAMPA

**HEINZ BECK PRESENTA IL SUO NUOVO RISTORANTE "ATTIMI"
NELL'AEROPORTO DI FIUMICINO
Area di imbarco E del Terminal 3 – Extra Schengen**

Roma, 19 gennaio 2017 – Il progetto "Attimi by Heinz Beck", il nuovo ristorante aperto all'interno dell'Aeroporto di Fiumicino, introduce concetti completamente nuovi nella ristorazione commerciale aeroportuale.

Il lavoro di Heinz Beck per questo nuovo ristorante nasce dall'analisi delle abitudini alimentari di coloro che viaggiano; alcune di queste sono correlate ai ritmi esasperati del quotidiano, altre derivano da stili di vita più o meno condizionati dagli stessi. Privilegiare qualità e originalità, per contrapporsi alla sempre crescente standardizzazione degli ingredienti e dei sapori a livello globale, è l'obiettivo del nuovo ristorante "Attimi" che si colloca in un ambiente, quello della nuova area di imbarco E di Fiumicino, dove è elevata la ricerca dell'eccellenza in termini di offerta. In contrapposizione a tutto questo lo chef introduce un modo di nutrirsi quando si viaggia assolutamente innovativo, in cui equilibrio, modernità, salute e gusto sono le parole chiave.

L'attenzione per il tempo caratterizza 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, è un elemento determinante: e con ATTIMI si può mangiare "fast" con una qualità "slow".

Non solo, per chi desiderasse degustare dell'ottimo cibo durante il volo, c'è anche la possibilità di ordinare un "take away".

Il nuovo ristorante, con la sua superficie di 260 mq, dispone di 70 posti a sedere ed è situato nella food court della nuova area di imbarco E (voli extra Schengen), al livello superiore nell'area partenze dopo i controlli di sicurezza. Si tratta di una nuova infrastruttura di volo, 90.000 metri quadrati, realizzata per accogliere fino a 6 milioni di passeggeri in più all'anno, offrendo il meglio del Made in Italy.

Immagine architettonica e progettazione sono dell'Architetto Massimo Iosa Ghini.

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 menù 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 Biasoni, AD di Chef Express**, “ *Attimi di Heinz Beck conferma ancora una volta la passione della nostra azienda alla collaborazione in progetti di altissima qualità. Questo proposto 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.*”.

*“L’apertura di Attimi rappresenta un ulteriore passo in avanti sul fronte della qualità dei servizi offerti ai passeggeri del Leonardo da Vinci” ha dichiarato **Fulvio Fassone, Direttore commerciale di ADR**. “Nella scelta dei partner operativi del nuovo Airport Mall dell’area di imbarco E, abbiamo prestato massima attenzione a rendere sempre più accogliente e piacevole l’esperienza aeroportuale, dedicando grande attenzione anche all’offerta enogastronomica. È in questo contesto, nei nuovi 10.000 metri quadrati dedicati alle attività commerciali e al food, che si colloca, dunque, l’eccellenza dello Chef Heinz Beck, con il nuovo ristorante “Attimi”.*

Chef Express è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini. Nel 2015 ha realizzato ricavi totali consolidati per oltre 511,3 milioni di Euro, di cui l’81,4% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all’estero). Nella ristorazione commerciale in Italia controlla anche la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Restaurant. La società 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 Mokà, 5 ristoranti, un emporio, 2 pizzerie RossoSapore, 2 gelaterie, 2 Bagel Factory, un Wine Bar. Sempre a Roma, è presente anche nell’aeroporto di Ciampino, con 4 bar Mokà, una pizzeria RossoSapore, un Ristorante Gusto. In Italia è presente in altri 8 aeroporti italiani, oltre Fiumicino e Ciampino: Trieste, Milano Linate, Milano Malpensa, Genova, Bergamo Orio al Serio, Parma, Pisa, e Cagliari.

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 cucina di Beck, in tutti i suoi Ristoranti, è eccellenza ed innovazione nel rispetto delle tradizioni, della salute e del benessere, temi sui quali lavora da quasi 20 anni con diverse istituzioni universitarie. E’ autore di molti testi: “L’Ingrediente Segreto”, “Arte e scienza del servizio”, “Heinz Beck”, “Vegetariano”, “Pasta by Heinz Beck”, “Finger Food”, “Ipertensione e Alimentazione” e “Consigli e ricette per piccoli Gourmet”. Ad oggi, i suoi Ristoranti nel mondo oltre “La Pergola”*** di Roma: “Cafe Les Paillotes”* di Pescara, “Heinz Beck Seasons at Ristorante Castello di Figline”* in Toscana, “Gusto by Heinz Beck” nell’ Algarve in Portogallo, “Social Heinz Beck”, presso il Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah, la doppia avventura di “Heinz Beck” e “SENSI by Heinz Beck” a Tokyo e l’ultima, recente inaugurazione di “Taste of Italy by Heinz Beck” a Dubai.

Beck & Maltese

B&M

Consulting

Global Advisor in Food Industry & Hotel Management

ATTIMI
BY HEINZ BECK

ADR Aeroporti
di Roma

chef
express

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 100 compagnie aeree operanti nei due scali.

Ufficio stampa Cremonini: Luca Macario, tel. 059 754627, luca.macario@cremonini.com

Ufficio stampa Heinz Beck: Barbara Manto, tel. 335 6419474, barbaramanto@tiscali.it

Ufficio stampa ADR: press office tel. 3382098246, valenti.a@adr.it