

COMUNICATO STAMPA

ANTICA FOCACCIERIA SAN FRANCESCO APRE AL TERMINAL C DELL'AEROPORTO DI CATANIA

**Il nuovo punto vendita, realizzato in partnership con Chef Express, si articola in tre spazi –
déhors, area landside e area imbarchi – con 80 posti a sedere e servizio dalle 6 alle 23**

Catania, 17 dicembre 2018 – Da oggi i piatti della tradizione siciliana accolgono i viaggiatori in arrivo e in partenza da Catania. Infatti, grazie a una partnership tra Chef Express (Gruppo Cremonini) e FC Retail, **Antica Focacceria San Francesco** ha inaugurato ufficialmente oggi il nuovo punto vendita al Terminal C dell'Aeroporto internazionale della città etnea.

Marchio unico nel suo genere con oltre 180 anni di esperienza nella ristorazione, l'Antica Focacceria presenta a Catania la sua offerta culinaria semplice e accessibile, caratterizzata dal meglio delle ricette tradizionali che si tramandano da decenni nel cuore della Vuccirìa di Palermo. Pannelle, anelletti al forno, pasta "chi sardi" o alla norma, pesce spada alle mandorle, cannoli alla siciliana: ogni piatto è preparato con il ricorso a una filiera di prodotti certificata e accompagnato da vini del territorio. L'atmosfera del locale richiama anche nei più piccoli dettagli in ottone, marmo e ceramiche siciliane il *design liberty* che rende ancora oggi unico il locale originale di Palermo.

Cristian Biasoni, AD di Chef Express dichiara: *"Siamo orgogliosi di aver aperto il nostro primo locale all'interno dell'aeroporto di Catania, uno dei principali scali aeroportuali italiani e protagonista di una importante fase di sviluppo. Partendo dalle esigenze dell'aeroporto abbiamo pensato al format più indicato, quello di Antica Focacceria San Francesco, un marchio prestigioso che porta in tavola le eccellenze della cucina siciliana. Abbiamo, insieme ad FC Retail, iniziato una importante partnership per sviluppare il format nel canale della ristorazione in concessione dove siamo leader, e questo è il nostro primo risultato insieme. Chef Express opera sia con marchi propri che in licenza nelle principali stazioni ferroviarie, negli aeroporti e nelle aree di ristoro autostradale, selezionando i formati più indicati per soddisfare le esigenze dei viaggiatori, adeguandosi anche alle diverse sensibilità territoriali e valorizzando quanto più possibile i prodotti locali".*

Claudio Baitelli, AD di FC Retail dichiara: *"Per Antica Focacceria San Francesco l'apertura nel nuovo Terminal dell'aeroporto di Catania rappresenta un momento importante. Dal 1834 Antica Focacceria racconta una storia fatta di rispetto per la tradizione, cura dei prodotti e valorizzazione dei sapori di una cucina unica come quella siciliana. A fianco del nostro storico locale di Palermo, arriviamo oggi simbolicamente anche sulla costa orientale dell'isola. Accoglieremo qui con le nostre ricette i turisti italiani e stranieri che vanno alla scoperta delle infinite risorse paesaggistiche e culturali dell'isola. Grazie alle aperture di Catania e, di recente, di Brescia e Mantova, Antica Focacceria prosegue il suo percorso di crescita raggiungendo gli 11 punti vendita diffusi sul territorio nazionale".*

Nico Torrisi, AD SAC, dichiara: *"Diamo il benvenuto all'Antica Focacceria San Francesco, brand di successo che ha fatto conoscere in tutta Italia le specialità gastronomiche siciliane di qualità. Con questo nuovo arrivo abbiamo voluto ampliare l'offerta rivolta ai quasi 10 milioni di passeggeri che ogni anno transitano dall'Aeroporto di Catania, ma anche offrire ai catanesi che magari si trovano di passaggio nel nostro scalo per accompagnare o prelevare amici e parenti, la possibilità di gustare le specialità gastronomiche di questa catena, finora non presente in Sicilia*

orientale. Peraltro, l'Antica Focacceria ha realizzato - oltre agli altri spazi interni- anche un dehors dove è possibile gustare le sue specialità comodamente seduti ai tavolini, con la straordinaria vista dell'Etna. Ci piacerebbe quindi che anche all'aeroporto di Catania, come ormai avviene nei maggiori scali esteri, il transito non sia più un qualcosa di esclusivamente tecnico e sbrigativo, ma diventi anche "esperienza", occasione per gustare e vivere al meglio l'offerta gastronomica siciliana".

Il nuovo punto vendita di Fontanarossa rappresenta la principale attività di ristorazione del nuovo Terminal C, l'espansione dello scalo etneo di recente inaugurata a luglio 2018.

L'Antica Focacceria si articola in tre "oasi di ristorazione", in grado di servire tutte le tipologie di pubblico: l'area *déhors* all'ingresso del terminal; l'area accoglienza (*landside*) e l'area imbarchi. Il locale occupa circa 25 dipendenti, tutti neoassunti, ha complessivamente oltre 80 posti a sedere su 145 metri quadrati di superficie e un servizio completo dalle ore 6 alle ore 23.

Il punto vendita è stato realizzato da Chef Express, la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, in partnership con FC Retail, collaborazione che prevede l'apertura di altri punti vendita nel settore della ristorazione in concessione.

Il marchio. Nel 1834, nello storico quartiere di Palermo della Vuccirìa, inizia la storia di Antica Focacceria. Un marchio di eccellenza e qualità, con radici storiche profonde che risalgono alla cucina popolare siciliana. Oltre 180 anni di passione ininterrotta per il buon cibo e di presidio attento delle ricette della tradizione. Con il nuovo locale il marchio è presente oggi con 8 punti vendita a Palermo, Roma, Milano, Bergamo: dal Sud al Nord dell'Italia l'offerta unica di Antica Focacceria si propone di essere presente nei più importanti centri metropolitani e nei principali centri dello shopping e del travel.

La storia recente. Nel 2013 Antica Focacceria San Francesco è entrata a far parte del Gruppo Feltrinelli. La condivisione di valori etici, impegno civile e volontà di promuovere e diffondere cultura, anche attraverso il cibo, hanno portato il Gruppo Feltrinelli e Antica Focacceria a unire le strade in un percorso comune. Nel 2016 nasce FC Retail, partnership strategica tra Gruppo Feltrinelli e l'impresa di ristorazione **CIR food**, per lo sviluppo dei marchi **RED**, l'innovativo modello di store esperienziale che coniuga offerta editoriale, intrattenimento e ristorazione, e **Antica Focacceria San Francesco**.

Chef Express nel 2017 ha realizzato ricavi totali consolidati per oltre 573,3 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 74 punti vendita in 46 scali ferroviari, è presente anche nel settore della ristorazione aeroportuale, con 54 punti vendita in 11 aeroporti italiani, e gestisce 49 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 130 locali in Italia.

Per ulteriori informazioni:

Gruppo Feltrinelli, Coordinamento ufficio stampa retail

Gabriele Allegro

e-mail: gabriele.allegro@lafeltrinelli.it

cell.: +39 333 8720320 - Tel. 02 72572415

Sac, Ufficio stampa

Carmela Grasso

e-mail: melagrasso@gmail.com

cell.: +39 349 2684564

Chef Express, Ufficio stampa

Luca Macario

e-mail: luca.macario@cremonini.com

tel.: 059 754630