

COMUNICATO STAMPA

Il nuovo format ristorativo "Attimi by Heinz Beck" vince il premio speciale nella cerimonia dei *Foodservice Award* a Milano

Il locale, inaugurato da poco nell'Aeroporto di Fiumicino, è frutto di una partnership tra Heinz Beck e Chef Express (Gruppo Cremonini)

Milano, 17 maggio 2017 - È un riconoscimento importante quello ottenuto dallo chef Heinz Beck a Milano. E dire che lo chef, ormai da più di vent'anni in Italia, non sia abituato a ricevere premi. Ma ieri, alla cerimonia di consegna dei *Foodservice Award*, il riconoscimento speciale delle redazioni di Retail&Food e Ristorando è arrivato non solo per le eccelse qualità enogastronomiche del tre stelle Michelin, ma per la sua nuova iniziativa che coglie lo spirito del tempo: **il nuovo concept "Attimi by Heinz Beck"**.

Si tratta del locale da poco aperto nell'aeroporto di Fiumicino (Al Terminal 3 molo E - voli extra Schengen), creato in collaborazione tra Chef Express (Gruppo Cremonini) e Beck & Maltese Consulting, che propone una degustazione a prezzi accessibili (intorno ai 40 euro) collegata al tempo disponibile nell'attesa del volo: menù da 30, 45 e 90 minuti scanditi da una clessidra sul tavolo che indica il passaggio del tempo in modo piacevole.

Quello che è stato messo in evidenza dai giornalisti professionisti del settore è stata soprattutto la capacità dello chef Heinz Beck di introdurre una nuova esperienza nel viaggio: sapendo che in stazioni, porti, ed aeroporti soprattutto, per tanti motivi, di sicurezza e di organizzazione, si è costretti a passare parecchie ore del nostro tempo per un viaggio, Beck ha immaginato di permettere alle persone che devono o vogliono viaggiare di aggiungere una nuova opportunità e vivere una nuova dimensione di presenza in luoghi che una volta erano solo di transito, trasformandoli in un prolungamento piacevole del viaggio.

Il Ristorante Attimi è stato creato con la collaborazione di Chef Express, la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, e segna l'inizio di un nuovo concetto di lifestyle nel viaggio e nella ristorazione di qualità nei grandi luoghi di passaggio. Il premio va dunque a valore sociale dell'intuizione oltre al fatto, non da poco, che Chef Heinz Beck, come è suo costume, non dà solo il nome alla riproduzione dei suoi piatti: due o tre volte la settimana è possibile incontrare personalmente Heinz Beck presso Attimi, dove si occupa personalmente dell'accoglienza dei clienti e della cucina: un motivo in più per partire da Fiumicino!

***Chef Express** è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini. Nel 2016 ha realizzato ricavi totali consolidati per oltre 512 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 9 aeroporti italiani, oltre Fiumicino e Ciampino: Trieste, Verona, 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 Pailotes"* 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.

Ufficio stampa Chef Express: Luca Macario, +39 059 754627, luca.macario@cremonini.com