

COMUNICATO STAMPA

CHEF EXPRESS HA INAUGURATO LA NUOVA AREA “A PONTE” DI NOVARA, SIMBOLO DELLA RISTORAZIONE AUTOSTRADALE ITALIANA

Completamente rinnovata l’offerta di ristorazione, il market e i servizi ai viaggiatori per una innovativa customer experience nel punto vendita

Grazie a “Campagna Amica” di Coldiretti, valorizzati i prodotti del territorio

Una rigenerazione di edificio ecosostenibile nel progetto curato dallo Studio di Architettura Iosa Ghini Associati

Novara, 5 luglio 2017 - Chef Express, società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, ha completato la ristrutturazione della grande area di servizio autostradale a ponte di **Novara Nord e Sud** (A4 Milano-Torino), simbolo storico della ristorazione autostradale nel nostro Paese. A Novara, infatti, l’imprenditore dolciario Mario Pavesi aprì nel 1947, esattamente settant’anni fa, la prima area di ristoro sulle autostrade italiane.

L’inaugurazione ufficiale si è tenuta oggi con una conferenza stampa nella quale, oltre al Sindaco di Novara Alessandro Canelli, sono intervenuti il Presidente di Satap, Gianni Luciani, l’AD del Gruppo Cremonini, Vincenzo Cremonini, e l’AD di Chef Express, Cristian Basoni. Al termine gli ospiti hanno potuto degustare i piatti studiati dallo Chef Roberto Valbuzzi per il menù del ristorante OltreGusto.

Secondo **Alessandro Canelli, Sindaco di Novara**, *l’intervento di Cremonini restituisce un nuovo volto a una struttura che rappresenta un vero e proprio simbolo per la nostra realtà territoriale oltre che per la ristorazione autostradale nel nostro Paese, dal momento che il vecchio “autogrill” è stato il primo e pionieristico esperimento della ristorazione autostradale nel nostro Paese. La moderna rivisitazione risulta innovativa nell’impostazione dei servizi e dell’offerta per i viaggiatori secondo diversi tipi di proposte commerciali: non un semplice punto di sosta, ma un’area all’avanguardia che, in linea con il suo passato, risulta oggi ancora una volta pionieristica nelle scelte di gestione attraverso il sistema di digitalizzazione integrata. Apprezziamo inoltre il fatto che la moderna impostazione, che ha visto la costante collaborazione con l’associazione di categoria Coldiretti, abbia tenuto conto dell’opportunità di promozione dei prodotti del territorio, fungendo da volano per il rilancio delle tipicità enogastronomiche e di una parte importante della nostra economia. Non da ultimo vorremmo ricordare che all’interno dell’area già lavorano oltre cento persone e che l’intenzione della società è quella di implementare ulteriormente i posti di lavoro secondo i diversi tipi di esigenze che si presenteranno anche nel prossimo futuro”.*

Cristian Basoni, AD di Chef Express, ha spiegato che *“Oggi c’è bisogno di ripensare il rapporto col viaggiatore, adeguando l’offerta alla domanda attuale. Il progetto architettonico per l’area di Novara, curato dallo studio Iosa Ghini Associati, ha questa intenzione ed è stato lungamente studiato per essere all’altezza della storia di questa area e del futuro, introducendo un sistema di customer experience innovativo per la ristorazione autostradale. L’obiettivo è stato creare un ambiente non soltanto accogliente ma anche coinvolgente, un sistema olistico che ingloba il layout architettonico, le insegne, la comunicazione digitale, l’organizzazione dell’offerta food e del market e i percorsi: tutto coordinato in funzione esperienziale, con gli strumenti digitali integrati che caratterizzano tutta l’area”.*

L'offerta è molto ampia con sette diverse proposte tra format alimentari e retail mutate da contesti urbani e da importanti partnership. Sul ponte vero e proprio si troverà la coppia dei ristoranti **Burgery** e **Oltre Gusto**: il primo è un *hamburger restaurant gourmet* che valorizza il servizio veloce con carni di qualità garantite dall'esperienza e dalla storia di Roadhouse e del Gruppo Cremonini, uno dei principali operatori europei del settore delle carni; il secondo, grazie alla collaborazione con lo **Chef Roberto Valbuzzi**, offre un **menù arricchito di gustose ricette d'autore**, che entrano stabilmente a far parte dell'offerta.

Al piano terra in direzione Torino c'è il bar caffetteria **Lavazza Etigua**, dal nome della miscela arabica proveniente da presidi slow food di Etiopia e Guatemala, che propone una vera e propria *coffee experience*, una vera degustazione del caffè di qualità in autostrada. Al bar si affianca **Gourmé**, il corner di «salsamentaria» realizzato in partnership con Italia Alimentari, per gustare salumi, formaggi e prodotti tipici affiancati alle migliori scelte enologiche del territorio.

In direzione Milano sono presenti invece la pizzeria **Pomodoro&Mozzarella**, caratterizzata dall'utilizzo di materie prime selezionate e naturali, tra cui la farina derivata dal prezioso e rustico Grano Verna, la mozzarella di bufala campana dell'azienda agricola Tempio e il pomodoro pugliese Rosso Gargano; e infine **JuiceBar**, il format di *healthy food* vincitore del *Food Service Award 2017* nella categoria *Green Appeal*, che propone un ampio assortimento di prodotti freschi pronti da consumare subito o da asporto.

Anche il market ha subito una rivoluzione. L'idea centrale del nuovo "**Chef Store**" è stata di creare uno spazio di sosta, non una via d'uscita con un percorso forzato come è consuetudine trovare nella maggioranza dei market autostradali. Ribaltando uno schema diffuso, il nuovo market ha un'identità funzionale propria, come per le aree di caffetteria e ristorazione: **un layout multipercorso** ("fast" più veloce per uscire, "slow" per i prodotti tipici regionali, "tech" che privilegia elettronica, telefonia, ecc.) **dove è il cliente a decidere dove andare.**

Nello Chef Store, particolare enfasi è stata dedicata all'isola dei prodotti regionali del territorio sono resi disponibili per i viaggiatori grazie **all'accordo tra Chef Express e Filiera Agricola Italiana spa**, promossa da Coldiretti, con 60 aziende coinvolte: i prodotti di alta qualità del territorio circostante sono garantiti dal **marchio Firmato Dagli Agricoltori Italiani**, nella cornice di **Campagna Amica**.

Caratteristiche della nuova area, progettata nel rispetto dell'ambiente

L'attuale "ponte" di Novara è stato inaugurato nel 1962, su progetto dell'arch. Angelo Bianchetti, nello stesso luogo del primo spazio di ristorazione autostradale aperto in Italia nel 1947: apparteneva in origine alla catena lanciata dall'imprenditore dolciario Mario Pavesi, pioniere della ristorazione sulle autostrade, che realizzò, tra il 1959 e il 1971, 12 dei 14 ponti esistenti sulla rete autostradale italiana. Queste strutture hanno accompagnato il grande sviluppo della motorizzazione civile negli anni del boom economico e sono entrate nell'immaginario collettivo grazie anche al cinema, che le ha utilizzate come set di innumerevoli film.

L'area di Novara ha una **superficie complessiva di 4.620 mq**, di cui 1.370 mq destinati all'area commerciale, e 320 mq per il market. **Vi lavorano oltre 115 persone.** Ogni anno si contano oltre 16 milioni di veicoli di passaggio in entrambe le direzioni.

La progettazione architettonica è stata curata da **Iosa Ghini Associati**, con una particolare attenzione verso i temi della sostenibilità ambientale, mentre la progettazione esecutiva e i servizi di engineering sono stati affidati a **Politecnica**, una delle principali società italiane di progettazione integrata (architettura, ingegneria e urbanistica). L'edificio è stato completamente rigenerato e isolato con un **rivestimento esterno di oltre 1000 mq di legno lamellare di abete bianco**, così da dimensionare al minimo i suoi impianti di climatizzazione ed evitare sprechi. Rispetto alla *carbon print*, il legno, materiale ecosostenibile per eccellenza, svolge anche la funzione virtuosa di assorbitore di CO2 che non va in atmosfera. Infine il rivestimento diventa anche la cifra "visibile" della filosofia del progetto, dando un'impronta inconfondibile all'area rinnovata.

Il *saving energetico* è completato dall'installazione di dispositivi per limitare l'uso di elettricità e di un impianto fotovoltaico, dall'uso di illuminazione con nuova tecnologia a led, e dall'impianto di riscaldamento e condizionamento con un nuovo sistema ad alta efficienza.

Il tutto ha portato un **risparmio** di oltre **500.000 kWh** equivalenti, pari a c.a. **210 ton di CO2** annue non immesse in atmosfera. Inoltre, **tutta l'energia elettrica acquistata è certificata al 100% da fonte rinnovabile**.

Link per scaricare video e immagini:

Link Digital Tour >> <http://pontenovara.chefexpress.it/digitaltour/>

Link Press Kit >> <http://pontenovara.chefexpress.it/presskit/>

Ad oggi **Chef Express** gestisce **51 aree di ristoro** sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. **Nel 2016** Chef Express S.p.a. ha realizzato **ricavi totali consolidati per 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). Nel settore della ristorazione in concessione, oltre alle aree autostradali, Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con 80 punti vendita in **49 scali ferroviari**, ed è presente anche nel settore della **ristorazione aeroportuale**, con 60 punti vendita in **11 aeroporti italiani**. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è **leader in Europa** con oltre 210 treni serviti quotidianamente in **5 Paesi Europei**. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di ristoranti di carne a marchio **Roadhouse Restaurant**, che oggi conta **103 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 (**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**.

Contatti:

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email: comunicazione@cremonini.com