



COMUNICATO STAMPA

CHEF EXPRESS: PREMIATI I BLOGGER VINCITORI DEL CONTEST PER UNA NUOVA RICETTA DA INSERIRE NEI MENU DI "GUSTO RISTORANTE"

Presentata la nuova area di servizio di San Martino (A1, Parma) completamente rinnovata

Grazie all'accordo con Coldiretti, nel nuovo "Chef Store" anche prodotti regionali firmati dagli agricoltori italiani

Presentati i nuovi menù invernali con uno show-cooking dello Chef Roberto Valbuzzi

Parma, 16 novembre 2016 - Chef Express, società del Gruppo Cremonini specializzata nelle attività di ristorazione in concessione, ha completato la ristrutturazione della area di servizio di San Martino (A1 direzione sud, poco dopo il casello di Parma). In occasione della presentazione dei nuovi locali - il **Ristorante Gusto**, il bar-caffetteria **Mokà** e il nuovo market **Chef Store** - sono stati premiati i blogger vincitori del contest nazionale lanciato da Chef Express nell'ambito della campagna "*Un Talento per Gusto*", per realizzare una ricetta innovativa nei propri menu.

I vincitori, premiati alla presenza dell'**Executive Vice President di Autostrade per l'Italia, Luca Ungaro**, dell'**AD di Chef Express Cristian Biasoni**, e del **Direttore Coldiretti Emilia Romagna Marco Allaria**, sono i **food blogger Marco Domati e Patrizia Romani**, che hanno proposto una ricetta Fior di Risotto, con crema di zucchine e menta, fiori di zucchine e tartare di scampi al profumo di lime.

I blogger sono stati premiati con cesti di prodotti tipici offerti da FDAI-Coldiretti che ha stretto un accordo con Chef Express per la distribuzione di prodotti regionali nelle aree autostradali: infatti, nel nuovo market Chef Store, particolare enfasi è stata dedicata all'isola dei prodotti regionali, denominata "**Buoni&Vicini: eccellenze gastronomiche del territorio**", per offrire ai viaggiatori prodotti di alta qualità del territorio circostante garantiti dal **marchio FDAI-Firmato Agricoltori Italiani**.

Al termine della premiazione i vincitori hanno cucinato insieme allo **Chef Roberto Valbuzzi** in uno show cooking coordinato dal giornalista e critico enogastronomico **Bruno Petronilli**. Grazie alla collaborazione con lo Chef Roberto Valbuzzi, **il menù del ristorante Gusto si è arricchito di gustose ricette d'autore**, che entrano stabilmente a far parte dell'offerta.

Infine, a proposito di eccellenze gastronomiche del territorio, i partecipanti hanno potuto anche degustare la **Culatta di Busseto Ibis**, appena premiata con i 5 spilli d'eccellenza dalla prestigiosa guida "I Salumi d'Italia" edita da l'Espresso: un prestigioso salume prodotto esclusivamente nei comuni di Busseto e Soragna, in provincia di Parma, realizzato ancora con metodo artigianale. La materia prima, *il cuore del prosciutto*, viene salata e poi massaggiata manualmente, coperta di sugna nella parte magra per poi proseguire con una stagionatura di 14 mesi, che regala un profumo intenso e gusto morbido, dolce e raffinato.

Link per scaricare lo spot della campagna "Un talento per Gusto!":

<https://www.youtube.com/watch?v=VXSgBULPXCo>



CHEF EXPRESS 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). Nel settore della ristorazione in concessione Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con 144 punti vendita in 48 scali ferroviari, è presente anche nel settore della ristorazione aeroportuale, con 72 punti vendita in 10 aeroporti italiani, e gestisce 43 aree di ristoro con 90 punti vendita 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 320 treni serviti quotidianamente in 6 Paesi Europei e in Turchia. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Restaurant, che oggi conta 88 locali in Italia.

Cremonini, con oltre 9.700 dipendenti, e un fatturato complessivo 2015 con 3,4 miliardi di Euro, di cui circa il 35% realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari privati in Europa ed opera in tre aree di business: produzione, distribuzione e ristorazione. Il Gruppo, fondato nel 1963 da Luigi Cremonini e basato a Castelvetro di Modena, 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 Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie, vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale ed è il principale operatore in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno (Chef Express). È infine presente nella ristorazione commerciale con i ristoranti a marchio Roadhouse.

Contatti:

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com