

COMUNICATO STAMPA

**CHEF EXPRESS APRE IL NUOVO SPARKLING BAR
ALL'AEROPORTO DI MILANO BERGAMO IN COLLABORAZIONE
CON LA CANTINA CONTADI CASTALDI**

Bergamo, 2 aprile 2024 – Si arricchisce l'offerta per i viaggiatori dell'**Aeroporto di Milano Bergamo**: è stato inaugurato oggi il **nuovo Sparkling Bar** all'interno dell'area partenze Schengen, grazie alla collaborazione tra **Chef Express** (Gruppo Cremonini) e l'azienda vitivinicola **Contadi Castaldi** (Gruppo Terra Moretti).

Il nuovo locale, dalla connotazione di *Sparkling Bar*, offre ai passeggeri tutta la qualità dell'offerta Chef Express attraverso la naturalità e la sapienza enologica dell'azienda vinicola Contadi Castaldi di Adro (Brescia), una delle più importanti realtà in Franciacorta. I consumatori avranno a disposizione una ricercata e ricca offerta *wine*, con svariate etichette di Contadi Castaldi, oltre a un'ampia gamma di vini da diverse regioni. Il locale propone inoltre una vasta selezione di caffetteria e croissanteria, con succhi, bevande e dolci, insieme a primi piatti, insalate, panini e taglieri di salumi e formaggi di alta qualità.

I passeggeri avranno la possibilità di consumare eccellenze italiane accomodandosi ai tavoli, per un totale di 34 posti a sedere, oppure stando ai tavoli dedicati alle consumazioni in piedi, per chi vuole concedersi una tappa di piacere prima della partenza.

Il nuovo Sparkling Bar di Milano Bergamo impiegherà complessivamente 24 risorse.

Cristian Biasoni, CEO di Chef Express dichiara: *"Un ulteriore traguardo raggiunto, grazie alla collaborazione con SACBO e con Contadi Castaldi. L'aeroporto di Milano Bergamo è tra i primi in Europa per l'accessibilità e l'offerta retail&food. Si tratta di uno scalo importante che ottiene sempre più consensi da parte dei viaggiatori, grazie anche alla capacità di offrire connessioni con i grandi hub intercontinentali. Con Contadi Castaldi, cantina simbolo della Franciacorta, siamo riusciti ad ampliare l'offerta per i passeggeri di Milano Bergamo puntando con decisione sulla qualità e sulle eccellenze italiane. Il nostro obiettivo è ottimizzare costantemente l'esperienza di viaggio e in questo caso lo facciamo offrendo un prodotto che si inserisce nel territorio in un aeroporto che ogni anno accoglie un numero elevatissimo di passeggeri. Questo nuovo progetto è un esempio concreto della nostra capacità di selezionare i migliori format per le specifiche location, in modo da soddisfare efficacemente tutte le esigenze dei viaggiatori lavorando in modo sinergico con partners ed enti concedenti".*

Massimo Tuzzi CEO Holding Terra Moretti, aggiunge: *"Siamo estremamente orgogliosi di collaborare ancora con Chef Express per l'apertura di questo nuovo locale, dopo il successo ottenuto a Catania. L'aeroporto di Bergamo, recentemente insignito per il secondo anno consecutivo del prestigioso riconoscimento di miglior aeroporto europeo nella categoria dai 5 ai 15 milioni di passeggeri con l'Airport Service Quality Award, si trova a meno di 30 km dalla Franciacorta e dalla nostra cantina; rappresenta quindi il luogo ideale sia per vicinanza, sia per condividere la filosofia e l'offerta di Contadi Castaldi. Il nostro brand è particolarmente amato dai giovani, appassionati di viaggi e di scoperte, desiderosi di esplorare il mondo e aperti a nuove culture. Siamo convinti che in questo contesto, con un layout consolidato e vincente, saremo in grado di offrire un'esperienza di altissimo livello, accompagnata da un servizio eccellente".*

Chef Express è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, con oltre il 54% dei ricavi derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). In questo settore Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con punti vendita in 54 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 14 aeroporti italiani, e gestisce 57 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 120 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel canale degli shopping mall, outlet e retail park opera con la società C&P che annovera in portafoglio il noto brand internazionale di asian food wagamama. Nella ristorazione commerciale controlla direttamente le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos, mentre sviluppa in licenza altri marchi importanti come McDonald's, Pret A Manger, Panella. All'estero gestisce la catena anglosassone Bagel Factory.

Quella di **Contadi Castaldi** è una tradizione dinamica, profondamente legata alle proprie radici quanto vivace e contemporanea, in uno stile POP che guarda al futuro senza dimenticare il passato. Contadi Castaldi nasce alla fine degli anni Ottanta, grazie a un'intuizione di Vittorio Moretti che rileva l'antico fabbricato della fornace Biasca, legata ai ricordi d'infanzia della moglie Mariella e lo converte in una cantina moderna. Il progetto ha mantenuto intatte originalità e linearità delle forme attraverso un restauro conservativo; nei cunicoli e nelle gallerie dove un tempo si cuocevano i mattoni, oggi riposano i vini della cantina. Oltre 170 ettari di vigneti, coltivati da contadini capaci e conferitori storici, che hanno abbracciato il progetto innovativo della cantina e ne condividono i valori. È questo grande patrimonio di vigne, capace di fornire un'ampia gamma di profumi e di sapori, a determinare lo stile di Contadi Castaldi.

Per ulteriori informazioni:

Chef Express

Fiorella Poppi - Head of Communication

fiorella.poppi@cremonini.com | +39 3204487937

Lucia Nappa – Communication and Digital Manager

lucia.nappa@cremonini.com | +39 327 4187039

Contadi Castaldi, Comunicazione & PR

Paola Maffina

paola.maffina@terramoretti.it | +39 3387878140

Irene Verzeletti

irene.verzeletti@terramoretti.it | +39 3472199871