

COMUNICATO STAMPA

CHEF EXPRESS: PROSEGUE IL PROGETTO DI SOSTEGNO A FONDAZIONE HUMANITAS PER LA RICERCA

Al via la seconda fase di raccolta fondi con il coinvolgimento dei clienti in 57 locali italiani, per supportare la Ricerca sul microbiota e scoprire la relazione tra salute e benessere intestinale

Castelvetro di Modena, Milano, 15 giugno 2023 – Al via la nuova fase del progetto a sostegno della ricerca scientifica lanciato da Chef Express in **partnership con Fondazione Humanitas per la Ricerca**, guidata dal prof. Alberto Mantovani.

All'avvio del progetto, lo scorso aprile, Chef Express ha fatto una donazione diretta alla fondazione e ha coinvolto anche i clienti che, attraverso le casse digitali (cosiddetti *kiosk*) distribuite in 69 punti vendita in tutta Italia, **possono fare una donazione** per Fondazione Humanitas per la Ricerca fino al 17 dicembre 2023.

Scatta ora la seconda fase del progetto. A partire dal mese giugno e fino al 28 settembre 2023, nelle 57 aree di ristorazione sulle autostrade gestite da Chef Express, verranno lanciati due **menu speciali senza variazione di prezzo**, “Colazione Sprint” e “Juicy”, associati all'iniziativa. Per ogni menù venduto, **Chef Express devolverà 30 Cent** a Fondazione Humanitas per la Ricerca. Infine, i due menu speciali verranno riproposti, sempre nella rete autostradale, dal 17 novembre al 17 dicembre 2023.

L'iniziativa ha come obiettivo quello di **sostenere l'attività di Ricerca di Humanitas sul microbiota intestinale**, l'insieme di tutti i microorganismi che vivono in simbiosi con il nostro organismo e da cui dipende il nostro stato di benessere gastrointestinale ma non solo. Mantenere un'alimentazione varia e bilanciata contribuisce infatti ad arricchire la popolazione di batteri “buoni” che regolano positivamente moltissime funzioni del nostro organismo, preservando la nostra salute fisica, ma anche mentale. Ricordiamo, infatti, che nell'intestino risiede il nostro secondo cervello. «*I batteri presenti nel microbiota intestinale – spiega la professoressa Maria Rescigno, Responsabile Laboratorio dell'Immunità delle mucose e microbiota di Humanitas, prorettore alla Ricerca di Humanitas University e Membro del Consiglio di Fondazione Humanitas per la Ricerca - sono fondamentali per il nostro benessere ma, in particolari condizioni, possono anche costituire un rischio per la salute. Per questo motivo il nostro intestino ha instaurato una serie di misure protettive: fisiche, chimiche e cellulari. Quando questi meccanismi di difesa si alterano si generano delle disbiosi, cioè delle alterazioni nella composizione del microbiota, motivate anche da una scorretta alimentazione, che possono favorire l'insorgenza di diverse problematiche, ad esempio una condizione di intestino 'permeabile'. L'intestino permeabile consente l'ingresso di molecole indesiderate nel nostro organismo che poi possono causare stati infiammatori anche in distretti distanti dalla pancia.*

Tra gli effetti più frequenti e diffusi dell'intestino permeabile che si possono sviluppare a lungo termine si includono: malattie infiammatorie croniche, a loro volta cause di danno ad altri organi e dell'insorgenza di diverse sindromi come la sindrome metabolica, l'intestino irritabile, fino a tesi più recenti che farebbero ipotizzare un ruolo della disbiosi come fattore di rischio anche per le malattie neurodegenerative.

“*Con l'invecchiamento, l'intestino diventa via via sempre più permeabile e questo potrebbe contribuire allo sviluppo della neuroinfiammazione e della conseguente neurodegenerazione*”.

La collaborazione tra Chef Express e **Fondazione Humanitas per la Ricerca** servirà per sostenere un importante progetto di Ricerca, sviluppato dalla squadra della professoressa Rescigno, per indagare se e quali

specie microbiche abbiano un ruolo chiave nell'aumento o nella riduzione della permeabilità intestinale, e come questo influenza la salute del paziente. Le evidenze che emergeranno dallo studio potranno essere utili a scopo diagnostico, preventivo e terapeutico. «*Ci auguriamo che questo studio ci consenta di disegnare una mappa di correlazioni per associare ai differenti tipi di disbiosi, i diversi fattori di rischio patologici e i diversi microrganismi che li possono generare. Il microbiota – prosegue la professoressa Rescigno – è un ecosistema di straordinaria complessità, composto da un numero di batteri che supera il numero di cellule del nostro organismo e per riuscire a mettere a punto nuovi strumenti diagnostici e approcci terapeutici mirati, dobbiamo “sezionare” queste complessità e comprenderne le varie sfaccettature».*

Fondazione Humanitas per la Ricerca è un ente no-profit, impegnato nello studio e nella cura di malattie come tumori, infarto, ictus, patologie autoimmuni, neurologiche e osteoarticolari. Presidente della Fondazione Humanitas per la Ricerca è il prof. Alberto Mantovani, Direttore Scientifico di Humanitas e Professore Emerito di Humanitas University. La Fondazione contribuisce a formare giovani ricercatori provenienti da tutto il mondo, rendendo il Centro di Ricerca un insieme di culture, conoscenze e saperi di livello internazionale. Fondazione Humanitas per la Ricerca sostiene gli oltre 400 ricercatori provenienti da 16 Paesi di 4 continenti che insieme ai medici degli ospedali sono alla continua ricerca di nuove cure. La Fondazione Humanitas per la Ricerca lavora in rete con centri di eccellenza come la New York University, l'Università di Lovanio, il Centro di Biotecnologie di M Fondazione Humanitas per la Ricerca opera in stretta connessione con i 9 ospedali Humanitas e Humanitas University, ateneo dedicato alle life sciences. Madrid, la Queen Mary School of Medicine di Londra e l'Istituto Pasteur di Parigi <https://fondazionehumanitasricerca.it>

Chef Express, società controllata dal Gruppo Cremonini, nel 2022 ha realizzato ricavi totali consolidati per 635 milioni di Euro, di cui oltre il 54% 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 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 presente in Europa con oltre 120 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel canale dei mall e centri commerciali opera con la società C&P, in joint venture con il Gruppo Percassi (40%). Infine nella ristorazione commerciale controlla le catene casual dining **Roadhouse Restaurant** e **Calavera**, e la catena inglese **Bagel Factory**.

Contatti:

Luca Macario
Ufficio stampa Cremonini
tel. 059 754627
Email comunicazione@cremonini.com

Profilo Facebook: www.facebook.com/chefexpress4u

Hashtag ufficiale: #chefexpress

Sito internet: www.chefexpress.it

UFFICIO STAMPA DI FONDAZIONE HUMANITAS PER LA RICERCA

GPG Associati:

Maria Alessio Ruffo | maria.alessio@gpg-associati.it | 02 6696606 | +39 335 7450537

Francesca Morelli | f.morelli@gpg-associati.it | 02 6696606 | +39 349 1476732