

**COMUNICATO STAMPA****WAGAMAMA CONQUISTA L'HINTERLAND MILANESE  
NUOVA APERTURA AL FIORDALISO DI ROZZANO**

*Milano, 27 giugno 2022 – wagamama inaugura il 30 giugno un nuovo ristorante all'interno del centro commerciale Fiordaliso a Rozzano. Un nuovo e atteso spazio in cui l'eccellenza della cucina pan-asiatica incontra la semplicità, la convivialità e la condivisione del buon cibo in un ambiente fatto di legni, marmi e luci avvolgenti, in cui l'intreccio di colori caldi e confortevoli crea un design pronto ad accogliere tutti i suoi ospiti.*

**wagamama apre così la sua ottava sede italiana, a pochi minuti da Milano:** un nuovo locale con un totale di 180 coperti tra spazi interni al ristorante, un dehor esterno e uno interno alla **nuova Food Court di Fiordaliso**, che sarà inaugurata il 30 di giugno, un vero *“Entertainment Center”* che oltre ad essere un importante punto di riferimento dello shopping nel capoluogo lombardo offre ogni giorno tante occasioni di divertimento e soprattutto ristorazione.

**Il concept londinese, gestito in Italia dalla società C&P (Chef Express e Percassi), è una catena di ristorazione asian-food nata a Londra nel 1992, specializzata nel segmento del *casual dining*.** La joint venture tra Chef Express e Percassi è nata nel 2019 con l'obiettivo di creare un operatore di riferimento nell'offerta di ristorazione multi-brand, dedicato al settore dei Centri Commerciali, Shopping Mall, centri cittadini, Outlet e Retail Park.

**Il locale offre un menù di oltre 50 piatti** preparati al momento per **“diffondere positività dal cibo all'anima”**, coniugando i profumi e i sapori speziati della cucina orientale con l'attenzione alla nutrizione naturale.

Tra le pagine del menù un'ampia offerta: i deliziosi bao, le nutrienti bowls di ramen, il tradizionale donburi di riso al vapore e servito con carne e/o verdure, i noodles saltati teppanyaki, i ravioli giapponesi gyoza, fino ai piatti iconici di **wagamama** come il pollo al katsu curry. Oltre ad un'ampia selezione di fresche centrifughe e dolci inaspettati.

Tra le novità, il **menù formato Look Book** per scegliere la propria ordinazione ammirando le **illustrazioni dei piatti** e cominciando a mangiarseli con gli occhi. All'interno anche una **pagina dedicata ai piatti per i più piccoli** e **una a quelli vegani**, per una fruizione ancora più facile e veloce. E per completare l'esperienza di **wagamama** in modo ottimale, oltre alla proposta del ristorante e possibilità di ordinare e ritirare **take away**, sarà sempre disponibile **l'opzione delivery**.

*A proposito di wagamama: propone cucina di ispirazione giapponese in grado di unire cibo fresco e nutriente ad un servizio amichevole dal buon rapporto qualità-prezzo. Dall'apertura del primo ristorante a Londra nel quartiere di Bloomsbury nel 1992, wagamama ha proposto una nuova esperienza gastronomica nel Regno Unito ed è attualmente presente in 22 paesi con più di 200 ristoranti.*

*wagamama ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti, tra cui il premio Confimprese 2018 come miglior format premium internazionale in Italia e il prestigioso premio britannico per l'azienda migliore e più ammirata nei CGA Peach Hero e Icon Awards 2017. Sempre nel 2017 ha ricevuto il multiple casual dining award come marchio dell'anno e, in precedenza, il CGA Peach Honours Award nel 2015 come *“Best Evolutionary Brand”*. Da ricordare anche il il Consumer Choice Award nel 2014 (votato da oltre 20.000 consumatori inglesi) come brand numero uno del Regno Unito, sulla base del sondaggio condotto dalla CGA Peach per misurare la percezione del brand utilizzando i parametri*

*“soddisfazione del cliente”, “l’intenzione di tornarci” e di “raccomandarlo ad un amico”. **wagamama** è presente in Italia dal 2017, con 7 locali: nell’aeroporto di Malpensa, in centro a Milano (via San Pietro all’Orto, CityLife e Bicocca Village), nel centro commerciale Fiordaliso di Rozzano (MI), nel centro commerciale di OrioCenter (BG) e, nel Designer Outlet di Serravalle e nel Parco Commerciale Da Vinci di Roma.*

*Per ulteriori informazioni: [www.wagamama.it](http://www.wagamama.it)*

**C&P** è la società nata nel 2019 da un accordo con il Gruppo Percassi e Chef Express per la creazione di un operatore di riferimento nell’offerta di ristorazione multi-brand, dedicato al settore dei Centri Commerciali, Shopping Mall, Outlet e Retail Park.

**C&P**, controllata da Chef Express, si posiziona come punto di riferimento per gli sviluppatori e gestori dei centri commerciali, shopping mall, outlet e retail park con un’offerta di ristorazione moderna ed efficiente, competitiva e diversificata su più marchi. L’azienda opera gestendo in licenza i marchi di Piadina di Casa Maioli, Caio Antica Pizza Romana e **wagamama**, con locali distribuiti tra Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche e Toscana. L’azienda ha un importante piano di sviluppo di nuove aperture per i prossimi anni.

**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 50 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 12 aeroporti italiani, e gestisce 52 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 140 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel canale degli shopping mall, outlet e retail park opera con la società C&P (JV col Gruppo Percassi) che, tra gli altri, annovera in portafoglio il noto brand internazionale di asian food **Wagamama**. Infine nella ristorazione commerciale controlla le catene casual dining **Roadhouse Restaurant**, **Calavera** e **Billy Tacos**, e la catena anglosassone **Bagel Factory**.

Ufficio stampa Cantiere

Antonella Laudadio - 345 7131424 - [a.laudadio@cantieredicomunicazione.com](mailto:a.laudadio@cantieredicomunicazione.com)

Elisa Galli - [elisa.galli@cantieredicomunicazione.com](mailto:elisa.galli@cantieredicomunicazione.com)

Ufficio stampa Chef Express

Luca Macario – 059 754604 – [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)