



COMUNICATO STAMPA

WAGAMAMA ARRIVA A VALMONTONE OUTLET (ROMA): LE SPECIALITÀ PAN ASIATICHE INCONTRANO LO SHOPPING

Roma, 20 luglio 2022 – **wagamama ha aperto oggi il suo secondo locale romano**, e lo fa all'interno del **Valmontone Outlet** (il centro alle porte della capitale di proprietà DWS). Un ristorante in cui l'eccellenza della **cucina pan-asiatica** incontra la semplicità, la convivialità e la **condivisione del buon cibo**.

Le sedi **wagamama** lungo lo stivale salgono **così a nove con un piano in continua espansione**. **Nata a Londra nel 1992, la nota catena specializzata nel segmento del casual dining è gestita in Italia dalla società C&P (Chef Express e Percassi)**. Le prossime aperture sono previste nella stazione di Milano Porta Garibaldi e a Bologna.

A caratterizzare gli spazi della nuova sede di Valmontone, un design moderno e accogliente, costituito da legni, marmi e luci avvolgenti. Il nuovo locale conta **180 coperti e oltre 250 mq divisi tra l'interno del ristorante e il bellissimo dehor della Food Court**. **Wagamama è la tappa immancabile per una pausa fra un negozio e l'altro, per uno spuntino veloce e gustoso, ma anche la meta perfetta per chi vuole godersi in tutto relax un'esperienza culinaria speciale e per chi è alla ricerca di un tocco esotico**.

Pronto a deliziare cittadini e viaggiatori, **un menù ispirato ai sapori dell'oriente**, pietanze e profumi che prendono forma dalla **filosofia del "positive eating"** esplicitata nell'iconico motto **"diffondere positività dal cibo all'anima"**. Dai **sides** perfetti per una degustazione condivisa, come i bao (piccoli e morbidi panini ripieni di delizie) e i gyoza (ravioli giapponesi), ai **piatti classici e rinomati come il pad-thai** a base di noodles alla griglia, il donburi con riso, carne e verdure o le bowls di ramen. E poi grande spazio alle proposte con il curry, come l'iconico pollo al katsu curry, mentre il palato si prepara a gustare alcune delle **nuove proposte, come l'ebi katsu** a base di gamberi in panatura panko, coriandolo, lime fresco, peperoncino e salsa all'aglio. Per dissetarsi, oltre a una **pregiata selezione di the**, ci sono le **gustose centrifughe** preparate al momento. Oltre 50 i piatti a disposizione per soddisfare ogni richiesta, **un'ampia offerta per i vegani e un menù pensato per i più piccoli**, l'ideale per pranzi e cene con tutta la famiglia.

Oltre alla consumazione in loco è possibile usufruire dell'offerta **take-away** per gustare i piatti wagamama anche a casa o nel luogo di preferenza.

*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 9 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, nel Valmontone Outlet e nel Parco Commerciale Da Vinci di Roma.

Per ulteriori informazioni: 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. 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@cantierecomunicazione.com

Elisa Galli - elisa.galli@cantierecomunicazione.com

Ufficio stampa Chef Express

Luca Macario – 059 754604 – luca.macario@cremonini.com