



COMUNICATO STAMPA

Chef Express: lo chef Antonello Colonna premia il vincitore del "Contest Santé Gourmet" all'aeroporto di Fiumicino

Attesa per il nuovo ristorante Open Colonna, che aprirà nei primi mesi del 2015

Roma, 23 dicembre 2014. Presso il wine-bar Santé dell'Aeroporto Internazionale Leonardo Da Vinci di Fiumicino (Terminal 3, mezzanino), lo chef pluristellato Antonello Colonna ha premiato i vincitori del contest "Santé Gourmet, il panino che fa per te".

Il contest è un concorso di idee lanciato on-line sullo spunto dell'associazione naturale tra il panino e il viaggiatore, con l'obiettivo di creare un pasto gourmet anche per chi ha poco tempo.

Ai fan della pagina Facebook Chef Express (www.facebook.com/chefexpress4u) è stato chiesto di inviare la propria ricetta originale di panino gourmet, per poi farsi votare dagli utenti della pagina e della giuria tecnica presieduta dallo chef Colonna.

La vincitrice secondo la giuria popolare si chiama Emanuela Crescenzi e ha ideato il "Panino gourmet XXL" che prevede una baguette (dai 60 cm ai 3 metri), farcita con hamburger di chianina, salsiccia, fettine di capocollo, pancetta, würstel, pomodori, insalata, patatine fritte, sottilette, emmental e salse varie. Mentre il vincitore indicato dalla giuria tecnica è Tommaso Schiena con la sua "Puccetta al latte con mortadella di cinghiale, mousse al gorgonzola e pera caramellata".

Tutte le ricette pervenute saranno pubblicate in un ricettario digitale (e-book) da scaricare e consultare online, ma solo i vincitori hanno avuto la possibilità di partecipare all'evento ed essere premiati dallo chef Colonna con uno speciale box di vini esclusivi.

Durante l'evento lo Chef ha eseguito uno show cooking nel quale ha realizzato un piatto di "Cacio e Pepe" tipico della tradizione romana.

Nell'occasione è stata anche annunciata l'apertura nei primi mesi dell'anno del **nuovo ristorante "Open Colonna"**, gestito dallo chef al Terminal 1 (partenze nazionali), a lato del **Ristorante Gusto, che verrà anch'esso ristrutturato.**

Recentemente, sempre a Fiumicino, Chef Express ha aperto al pubblico anche nuovi locali con format innovativi. Il primo, **Juice Bar**, formula di ristorazione *healthy*, nel Terminal 3: un format salutista (insalate, piatti freddi e leggeri, ecc.), ispirato da un trend di matrice internazionale e tradotto in un'offerta «made in Italy» con radici nel nostro territorio. A seguire due corner a marchio **Bagel Factory**, uno dei nuovi formati del portafoglio brand di Chef Express, incentrato completamente sul Bagel, specialità diffusa e molto apprezzata nel mondo anglosassone. Novità anche nell'area di imbarco B del Terminal 1, dove ha aperto un nuovo bar caffetteria a marchio **Lavazza.**



Chef Express è presente a Fiumicino dal 1996 e oggi conta all'interno del principale scalo romano circa 300 dipendenti per 16 punti di vendita tra cui 6 bar/snack Mokà, 3 Ristoranti, 2 Empori, 2 Pizzerie RossoSapore, 1 McDonalds, 2 Gelaterie e un Juice Bar.

Nel **2013 Chef Express S.p.a.** ha realizzato ricavi totali consolidati per **643 milioni di Euro**. Nel settore della ristorazione in concessione, oltre ai buffet di stazione, dove Chef Express gestisce **300 PdV** distribuiti in **46** stazioni ferroviarie italiane, tra cui **10** Grandi Stazioni su 13, la società è presente in Italia nel settore della **ristorazione aeroportuale in 9 aeroporti italiani e della ristorazione autostradale con 41 aree di servizio**. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è uno dei **principali operatori in Europa** con circa **300 treni** serviti quotidianamente in **6 Paesi Europei**. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**, che oggi conta **57 locali in Italia**.

Contatti:

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com

Profilo Facebook: www.facebook.com/chefexpress4u

Hashtag ufficiale: #chefexpress

Sito internet: www.chefexpress.it