



COMUNICATO STAMPA

CHEF EXPRESS CON FILIERA AGRICOLA ITALIANA spa PER PROMUOVERE I PRODOTTI DEL TERRITORIO

Al via le degustazioni nelle aree autostradali dei prodotti regionali “firmati” dagli agricoltori italiani

Castelvetro di Modena, 7 aprile 2017 – Si è tenuta oggi nell’area di servizio Chef Express di Feronia (A1, Roma Nord) la prima degustazione di prodotti del territorio resi disponibili per i viaggiatori grazie all’accordo tra Chef Express e Filiera Agricola Italiana spa, società commerciale di Coldiretti, per valorizzare i prodotti tipici del territorio, con oltre 130 aziende coinvolte.

“**Buoni&Vicini: eccellenze gastronomiche del territorio**” è il corner dedicato in tutti gli Chef Store nelle aree di servizio Chef Express: **grazie all’accordo con Filiera Agricola Italiana spa** vengono offerti ai viaggiatori prodotti di alta qualità garantiti dal **marchio Fdai-Firmato dagli Agricoltori Italiani**. I prodotti offerti sono selezionati da Filiera Agricola Italiana spa tra i produttori di Campagna Amica, realtà facente parte del Sistema Coldiretti che raggruppa i produttori agricoli dalla forte “impronta” artigianale ed espressivi delle tipicità dei territori. Le referenze disponibili spaziano da vino, birra, prodotti da forno, panificati, pasta/riso, cereali/farine, legumi, formaggi, sughi e salse, spezie, fino alle confetture dolci e salate.

Protagonista della prima degustazione è **Sapori di Casa**, azienda agricola pugliese di confetture che produce e trasforma i prodotti secondo un metodo ancora artigianale. La cultura culinaria del territorio ha ispirato l’imprenditrice, Anna Salzo, a puntare su prodotti di alta qualità pugliese che siano in grado di raccontare la storia dei sapori della regione. Le materie prime utilizzate sono prodotti freschi ottenuti, per la maggior parte da zone produttive agricole limitrofe, sostenendo la logica del km zero.

Prossime degustazioni sono previste nell’area di servizio di Frascati (A1, Roma Sud), dove il 15 aprile si presenterà l’azienda calabrese Agropiccolo, specializzata in spremute di agrumi (bergamotto, arancia, limone), e successivamente presso le aree La Pioppa Est (A14, Bologna) e Arno Ovest (A1, Incisa).

*Ad oggi **Chef Express** gestisce **51 aree di ristoro** sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. **Nel 2016** Chef Express S.p.a. ha realizzato **ricavi totali consolidati** per oltre **511 milioni di Euro**, di cui l’82% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all’estero). Nel settore della ristorazione in concessione, oltre alle aree autostradali, Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con 80 punti vendita in **49 scali ferroviari**, ed è presente anche nel settore della **ristorazione aeroportuale**, con 60 punti vendita in **11 aeroporti italiani**. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è **leader in Europa** con oltre 210 treni serviti quotidianamente in **5 Paesi Europei**. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di ristoranti di carne a marchio **Roadhouse Restaurant**, che oggi conta **95 locali in Italia**.*



Cremonini, con oltre **17.000 dipendenti**, e un fatturato complessivo 2016 di **3,7 miliardi di Euro**, di cui il **35%** realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**. Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (**Inalca, Montana, Manzotin, Italia Alimentari, Ibis**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno e detiene la leadership in Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie; inoltre vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con i ristoranti a marchio **Roadhouse Restaurant**.

Contatti:

Luca Macario, Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email luca.macario@cremonini.com