

COMUNICATO STAMPA

POMMERY DIVENTA IL BRAND ESCLUSIVO DI CHAMPAGNE PER “ATTIMI BY HEINZ BECK”

Roma, 24 maggio 2017 – Vranken Pommery e Chef Express, nell’ambito di una collaborazione avviata da tempo, hanno siglato un accordo per la fornitura in esclusiva di champagne Pommery per “Attimi by Heinz Beck”, il nuovo concetto ristorativo ideato dallo chef per la nuova area di imbarco E per i voli extra-Schenghen del Leonardo da Vinci che, al secondo piano, ospita l’Italian Food Street, con un’offerta enogastronomica diversificata e di qualità.

Per l’occasione, lo Chef Heinz Beck ha “battezzato” un menu speciale con sei piatti, dall’aperitivo al dolce, da abbinare ad altrettanti varietà di champagne.

Il ristorante Attimi è nato dalla collaborazione tra Chef Express, società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, e Beck & Maltese Consulting. A pochi mesi dalla sua apertura, ha già raccolto molti consensi tra gli esperti del settore ma soprattutto tra i manager o i turisti che lo hanno provato: grazie alla proposta perfettamente adattata alle esigenze dei moderni viaggiatori d’ aereo, comprendente anche “menu a tempo” da 30 , 45 o 90 minuti scanditi piacevolmente dalla clessidra sul tavolo, il locale offre l’esperienza ineguagliabile di una cucina stellata, da oggi arricchita anche dai valori della champagnerie a marchio Pommery.

“Insieme ad Heinz Beck abbiamo immaginato – ha spiegato Cristian Biasoni, AD di Chef Express - di permettere alle persone che viaggiano di aggiungere una nuova opportunità e vivere una originale dimensione di presenza in luoghi che una volta erano solo di transito, trasformandoli in un prolungamento piacevole del viaggio. Siamo particolarmente contenti di poter arricchire da oggi l’offerta di Attimi con Pommery, un grande brand riconosciuto a livello mondiale perfettamente coerente col posizionamento del locale. Riteniamo che questa partnership, che unisce grandissimi nomi dell’alta ristorazione internazionale, ci permetta di essere all’avanguardia nella proposta di ristorazione destinata ai nuovi stili di viaggio”.

“Il progetto “Attimi by Heinz Beck” – ha commentato Mimma Posca, CEO Vranken Pommery Italia - è in perfetta sintonia con la vocazione gourmet che è alla base della filosofia della Maison Pommery. La ricerca del gusto unita all’arte del ricevere guidano sia la ristorazione d’eccellenza che la visione esperienziale di una Maison che ha fatto dello Champagne uno stile definito nel tempo. Il contesto di Attimi, nell’aeroporto internazionale di Fiumicino, uno degli scali più importanti nel mondo, si avvale di un’atmosfera raffinata ed elegante, tesa ad accogliere il passeggero curioso ed esigente, offrendo l’emozione di un piacevole ricordo”.

Chef Express è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini. Nel 2016 ha realizzato ricavi totali consolidati per oltre 512 milioni di Euro, di cui l'81,4% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti, autostrade in Italia e a bordo treno all'estero). Nella ristorazione commerciale in Italia controlla anche la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Restaurant. La società è **presente a Fiumicino dal 1996** e oggi conta all'interno del principale scalo romano circa **300 dipendenti per 21 punti di vendita**, tra cui 8 bar/snack Mokà, 5 ristoranti, un emporio, 2 pizzerie RossoSapore, 2 gelaterie, 2 Bagel Factory, un Wine Bar. Sempre a Roma, è presente anche nell'aeroporto di Ciampino, con 4 bar Mokà, una pizzeria RossoSapore, un Ristorante Gusto. In Italia è presente in altri 9 aeroporti italiani, oltre Fiumicino e Ciampino: Trieste, Verona, Milano Linate, Milano Malpensa, Genova, Bergamo Orio al Serio, Parma, Pisa e Cagliari.

Heinz Beck è riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale. Dal 1994 è alla guida de "La Pergola" del Rome Cavalieri, ristorante che porterà dagli inizi alle 3 Stelle Michelin. La cucina di Beck, in tutti i suoi Ristoranti, è eccellenza ed innovazione nel rispetto delle tradizioni, della salute e del benessere, temi sui quali lavora da quasi 20 anni con diverse istituzioni universitarie. E' autore di molti testi: "L'Ingrediente Segreto", "Arte e scienza del servizio", "Heinz Beck", "Vegetariano", "Pasta by Heinz Beck", "Finger Food", "Ipertensione e Alimentazione" e "Consigli e ricette per piccoli Gourmet". Ad oggi, i suoi Ristoranti nel mondo oltre "La Pergola"*** di Roma: "Cafe Les Pailletes"* di Pescara, "Heinz Beck Seasons at Ristorante Castello di Figline"* in Toscana, "Gusto by Heinz Beck" nell' Algarve in Portogallo, "Social Heinz Beck", presso il Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah, la doppia avventura di "Heinz Beck" e "SENSI by Heinz Beck" a Tokyo e l'ultima, recente inaugurazione di "Taste of Italy by Heinz Beck" a Dubai.

Ufficio stampa

Gruppo Cremonini

Luca Macario, luca.macario@cremonini.com; +39 059 754627

Vranken Pommery

PRB – Pubbliche Relazioni e Comunicazione - info@prb-cuman.it, +39 02 8357320