

COMUNICATO STAMPA

APRE OPEN COLONNA BISTRO' NELLA STAZIONE TERMINI

Nei nuovi spazi di Chef Express inaugurati anche un locale di Cioccolatitaliani e uno spazio Renzini Gourmet

Roma, 20 febbraio 2020 – E' stato inaugurato oggi a Roma, all'interno della Stazione Termini, **Open Colonna Bistrò**, l'atteso nuovo ristorante dello chef stellato Antonello Colonna, realizzato con Chef Express (Gruppo Cremonini) all'interno nei rinnovati spazi dell'Ala Mazzoniana, sul lato di Via Giolitti (all'altezza della galleria di testa). Nella cornice di questa suggestiva location lo chef propone una selezione di piatti della tradizione, impreziositi dalla sua continua ricerca di sapori e materie.

Il locale ha 120 coperti distribuiti nello spazio dell'ammezzato, sotto le restaurate volte originarie decorate con le grandi lampade razionaliste e dove sono stati conservati anche i monumentali lampioni realizzati da Alessandro Mendini nel 2000. Con questa ricchezza architettonica dialoga la grande cucina a vista dove verranno preparati i piatti della tradizione romana reinterpretati dallo chef Colonna e abbinati con i migliori vini del territorio.

Al locale si può accedere da tre differenti ingressi: direttamente dall'esterno della Stazione da Via Giolitti 4, oppure dall'interno, entrando a lato del binario 24, salendo poi una scala dal piano terra; e dal portale della Terrazza al primo piano della stazione, di cui il ristorante è il massimo coronamento nell'offerta gastronomica.

Secondo **Antonello Colonna** nel nuovo ristorante *"ci sarà una proposta che a Roma non ho mai fatto, basata sulla romanità autentica integrata dalle ricette regionali del Lazio e dell'Italia. Sono orgoglioso di questa nuova sfida che vuole portare l'alta cucina in un contesto di viaggio, dove sembra dominare la fretta tipica di un luogo di passaggio. Con Chef Express abbiamo voluto, al contrario, creare un luogo di riferimento e di destinazione: vogliamo riportare i romani dentro la stazione"*.

Cristian BIASONI, Amministratore Delegato di Chef Express, ha sottolineato: *"La nostra conoscenza e collaborazione con Antonello Colonna dura da oltre 20 anni e quando si è presentata l'opportunità di realizzare un nuovo ristorante all'interno di uno dei luoghi simbolo di Roma, è venuto naturale pensare a colui che della tradizione enogastronomica romana è uno dei principali esponenti. Termini si arricchisce così di un'offerta gastronomica di alto livello recuperando la tradizione del "ristorante in stazione" che negli anni era andata persa"*.

Sebastien de Rose, Chief Operating Officer di Grandi Stazioni Retail, ha ricordato: *“Roma Termini è la stazione più grande d’Italia, la seconda stazione in Europa. Siamo orgogliosi dell’apertura dell’Open Colonna che completa l’offerta di Terrazza Termini, la food&lounge di stazione. La collaborazione con i migliori operatori sul mercato ci consente di offrire ai nostri frequentatori la qualità e i servizi che cercano ma anche di restituire alla stazione il suo ruolo nella città.”*

Insieme all’Open Colonna Bistrò, Chef Express ha inaugurato al piano terra due nuovi punti vendita di eccellenza, destinati ai viaggiatori che non hanno molto tempo a disposizione, ma non vogliono rinunciare a un caffè, a un gelato o a uno spuntino di qualità: sono il bar gelateria a marchio Cioccolatitaliani, e lo spazio gourmet di Renzini Salumi, con i quali Chef Express ha avviato da tempo una partnership per lo sviluppo nei contesti di viaggio (stazioni, aeroporti e aree di servizio autostradali).

A Roma Termini è presente dal 1990, anno in cui rilevò la società che gestiva lo storico ristorante della stazione. Oggi nella stazione romana gestisce 19 punti vendita suddivisi per tipologia di offerta: bar caffetterie, gelaterie, pizzerie e ristoranti a marchio Mokà, Juice Bar, Mr. Panino, RossoSapore, Panella, Gusto, Roadhouse Restaurant, impiegando oltre 326 dipendenti.

Nel 2018 Chef Express, società controllata dal Gruppo Cremonini, ha realizzato ricavi totali consolidati per 626,3 milioni di Euro, di cui oltre il 75% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all’estero). La società è leader in Italia nella ristorazione nelle stazioni ferroviarie, con 74 punti vendita in 56 scali. Inoltre, è presente anche nel settore della ristorazione aeroportuale, con 58 punti vendita in 12 aeroporti italiani, e gestisce 51 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 200 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Restaurant (151 locali in Italia), Calavera Fresh Mex (21 locali in Italia) e la catena inglese Bagel Factory. Nei centri urbani e commerciali, in mall e outlet Chef Express opera con la società controllata C&P, nata recentemente da un accordo con il Gruppo Percassi, grazie al quale ha acquisito la licenza dei marchi Casa Maioli, Caio Antica Pizzeria Roma e Wagamama. Nel complesso, Chef Express ha una elevata offerta di servizi di ristorazione in grado di soddisfare le molteplici esigenze delle migliaia di consumatori che ogni giorno viaggiano in Europa, utilizzando sia marchi propri quali Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante, Ingredienti, Bagel Factory e JuiceBar, che marchi in licenza come McDonald’s, Rosso Sapore e Cioccolatitaliani.

Per informazioni:

Luca Macario

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com

Profilo Facebook: www.facebook.com/chefexpress4u Hashtag

ufficiale: #chefexpress

Sito internet: www.chefexpress.it