



## COMUNICATO STAMPA

### WAGAMAMA PORTA A MILANO CITYLIFE LE SPECIALITÀ DELLA CUCINA PAN-ASIATICA

Milano, 16 Settembre 2020 – **wagamama** è pronto a scaldare il cuore di Milano a CityLife, all'interno della Food Hall dello Shopping District. Uno spazio dove l'eccellenza della cucina pan-asiatica è impreziosita dal design elegante ed esclusivo dell'architettura e degli arredi che trasmettono un'atmosfera di perfetta armonia di semplicità, convivialità e condivisione.

Il concept, gestito in Italia dalla società C&P (Chef Express e Percassi), è una catena di ristorazione asian-food di origine britannica nata a Londra nel 1992, specializzata nel segmento del *casual dining*. La joint venture tra Chef Express e Percassi è nata nel 2019 con l'obiettivo di creare un operatore di riferimento nell'offerta di ristorazione multi-brand, dedicato al settore dei Centri Commerciali, Shopping Mall, centri cittadini, Outlet e Retail Park.

**wagamama** apre la quarta sede italiana - la seconda a Milano, oltre a quelle nell'aeroporto di Malpensa e nell'Orio Center a Bergamo - che si somma agli oltre 190 ristoranti nel mondo, per una presenza che tocca 22 paesi.

Il nuovo locale è ospitato all'interno dell'area food al primo piano di CityLife Shopping District: nel più grande distretto commerciale urbano d'Italia l'offerta di ristorazione si arricchisce con **wagamama** in un ampio spazio di 635 mq, di cui circa 40 mq di cucina col ciclo delle preparazioni a vista dall'ampia finestra sulla sala. I coperti totali a regime saranno 223, di cui 159 interni e 64 esterni. Il locale offre un menù di oltre 50 piatti. Sono questi i primi numeri di un brand che raddoppia la sua presenza nel capoluogo meneghino, dopo il primo locale aperto in Via S. Pietro all'Orto.

Un viaggio sensoriale in un mondo di profumi e sapori speziati in linea con le tendenze della nutrizione moderna, naturale e salutare. Tra le pagine del menù un'ampia offerta: dalle deliziose e nutrienti *bowls* di ramen, le profumate zuppe di noodles, il tradizionale donburi, il riso cotto a vapore e servito con carne, pesce o verdure, il teppanyaki, i famosi ravioli giapponesi gyoza, fino ai piatti iconici di **wagamama** come il pollo al katsu curry. Senza dimenticare l'ampia selezione di fresche centrifughe preparate al momento. Ad accompagnare l'esperienza della degustazione, un ambiente accogliente e finemente ricercato, fatto di legni, marmi e luci avvolgenti, in un intreccio di colori caldi e confortevoli.

Per completare l'esperienza di **wagamama** in modo ottimale, a fianco alla proposta del ristorante, è disponibile l'offerta dedicata al take-away, per la quale è stato studiato un packaging eco-sostenibile che rispecchia il forte impegno aziendale verso l'ambiente.

Tutte le comunicazioni e le novità sono veicolate anche tramite i canali digitali – social network, sito e la App **wagamama** Italia – per arrivare in modo efficace, chiaro e diretto al cliente. La Community **wagamama** da oggi sarà rafforzata dalla nuova Applicazione che offre al cliente una molteplicità di servizi immediati, tra cui: la prenotazione al ristorante, il pagamento tramite App, la



consultazione di tutte le news e gli eventi del locale, l'ordinazione del servizio take-away e l'accumulo di punti che garantiranno promozioni e vantaggi.

Secondo **Cristian Basoni, AD di C&P**, *“wagamama conferma ancora una volta la passione della nostra azienda per sviluppare progetti innovativi, con un chiaro posizionamento e una forte brand identity, che possano essere replicabili. A CityLife vogliamo suscitare l'emozione della cucina asiatica in un contesto urbano di lavoro e di svago, qual è l'ambiente offerto da uno dei centri commerciali più moderni e internazionali nel nostro Paese. Nonostante l'incertezza creata dalla pandemia continuiamo a investire per la crescita delle nostre attività. In particolare, crediamo in questo concept e nella sua forza: per questo il nostro piano di sviluppo prevede circa 20 aperture nei prossimi anni”*.

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 190 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 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 locali nell'aeroporto di Malpensa, in centro a Milano (via San Pietro all'Orto) e nel centrocommerciale di OrioCenter.

Per ulteriori informazioni: [www.wagamama.it](http://www.wagamama.it)

**C&P** è la società nata nel 2019 da un accordo con 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 circa 15 locali distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche e Toscana. L'azienda ha un importante piano di sviluppo di nuove aperture per i prossimi anni.

**Chef Express**, società controllata dal Gruppo Cremonini, nel 2019 ha realizzato ricavi totali consolidati per 662 milioni di Euro, di cui oltre il 54% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). Nel settore della ristorazione in concessione Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con punti vendita in 49 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 12 aeroporti italiani, e gestisce 54 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 dei mall e centri commerciali opera con la società C&P. Infine nella ristorazione commerciale controlla le catene casual dining Roadhouse Restaurant e Calavera, e la catena inglese Bagel Factory.

Ufficio stampa Chef Express

Luca Macario: [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com); +39 059 754630