

**CHEF EXPRESS E GAMBERO ROSSO ACADEMY FANNO CORRERE I SAPORI:
REALIZZATA IN PARTNERSHIP LA NUOVA OFFERTA DI PANINI IN ARRIVO NEI PUNTI
VENDITA DEL CANALE AUTOSTRADALE**

Ricette esclusive e una selezione di ingredienti di qualità sono alla base della nuova linea di snack salati, con cui si rafforza la collaborazione tra Chef Express e Gambero Rosso nata lo scorso anno con il lancio dei croissant premium

Castelvetro di Modena, 19 luglio 2024 – **Chef Express**, società di ristorazione del Gruppo Cremonini, si prepara a lanciare nei punti vendita del canale autostradale una nuova linea di panini nata in collaborazione con **Gambero Rosso Academy**.

Si tratta di ricette uniche, studiate in esclusiva per Chef Express dagli chef della Gambero Rosso Academy, che hanno fatto della ricerca e della selezione di materie prime la base per un'offerta originale e dai sapori decisi, all'insegna del gusto e della varietà.

La nuova offerta, che comprende panini *classici* e *premium*, è il frutto del sofisticato e lungo lavoro di professionisti che hanno selezionato i migliori prodotti per soddisfare e celebrare il gusto: un perfetto connubio tra i panini classici della tradizione italiana e innovativi abbinamenti dal sapore internazionale capaci di costituire un ricco viaggio culinario per ogni palato. Tra le proposte tradizionali, spiccano il Pan Pizza con prosciutto crudo di San Daniele DOP e mozzarella fior di latte, e la Focaccia con Mortadella IGP. Questi classici si affiancano a creazioni innovative come il Bun Brioche con *pulled beef* e salsa BBQ bianca per un'esperienza dal gusto internazionale.

Non poteva mancare un omaggio al pane che accompagna gli italiani nei loro viaggi in autostrada. Per questa nuova linea, Chef Express ha collaborato con esperti artigiani del pane della Gambero Rosso Academy per creare, in esclusiva, impasti ad hoc. Sono stati sviluppati nuovi tipi di pane utilizzando diverse farine, tra cui multicereali e farina di grano tipo 2. Questa attenzione alla qualità degli ingredienti e la lunga maturazione degli impasti garantisce un gusto eccezionale, una maggiore digeribilità e una consistenza croccante fuori e morbida dentro. A condire il tutto le nuove salse, studiate e create ad hoc, con note agrodolci, di carattere ed equilibrate e dal gusto avvolgente.

Le nuove proposte mixano ingredienti di qualità in note piacevolissime di sapori, grazie alla cura dei minimi dettagli, dallo studio di Adriano Del Mastro, dedicato alla nuova panificazione, a quello di Cosimo Branca sulla selezione degli ingredienti, per la realizzazione di salse e la ricerca degli abbinamenti migliori.

Si rafforza così la partnership tra Chef Express e Gambero Rosso, avviata lo scorso anno con il lancio della linea di croissant, con cui i due player hanno debuttato insieme.

Al rito della colazione, esaltato dai croissant Gambero Rosso Academy, si aggiunge ora la pausa salata, per un pranzo o una merenda dai sapori decisi e unici, con l'obiettivo di garantire ai consumatori una sosta piacevole, esaltata da un vero e proprio tuffo nel gusto.



Chef Express è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, con oltre il 54% dei ricavi derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). In questo settore Chef Express è tra i principali operatori in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con punti vendita in 54 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 15 aeroporti italiani, e gestisce 57 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è uno dei principali operatori in Europa con oltre 120 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel settore della ristorazione commerciale controlla direttamente le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos, mentre sviluppa in licenza altri marchi importanti come McDonald's, Pret A Manger, wagamama e Panella. All'estero gestisce la catena anglosassone Bagel Factory.

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

Per informazioni:

Chef Express

Fiorella Poppi - Head of Communication

fiorella.poppi@cremonini.com | +39 3204487937

Lucia Nappa – Communication and Digital Manager

lucia.nappa@cremonini.com | +39 327 4187039