



La Piadineria entra nel canale travel aeroportuale con Chef Express: doppia apertura negli aeroporti di Milano Malpensa e Orio al Serio

Brescia, Castelvetro di Modena, 22 maggio 2026

La Piadineria approda nel canale travel con due aperture in collaborazione con Chef Express negli aeroporti di Milano Malpensa e Orio al Serio. Con un traffico complessivo di **oltre 48 milioni di passeggeri annui**, questi due aeroporti sono rispettivamente al secondo e terzo posto in Italia per frequentazione.

Le aperture, previste **rispettivamente il 22 e il 29 maggio**, segnano l'ingresso del brand in uno dei contesti più strategici per il fast casual food, caratterizzato da elevati flussi e da una forte visibilità internazionale.

L'operazione si inserisce in un momento di profonda trasformazione della ristorazione aeroportuale, sempre più orientata verso format di qualità e brand riconoscibili. Negli ultimi anni, infatti, gli aeroporti hanno progressivamente trasformato la propria offerta food da servizio funzionale a componente centrale dell'esperienza di viaggio, privilegiando insegne consolidate capaci di coniugare velocità, affidabilità e identità di prodotto.

“L'ingresso nel canale travel aeroportuale rappresenta un ulteriore tassello strategico nel nostro percorso di crescita, che completa la presenza de La Piadineria nei vari segmenti del food retail –
Commenta Roberto Longo, CEO di Gruppo La Piadineria. *Abbiamo scelto Chef Express come partner di sviluppo perché è un player con una competenza consolidata nella ristorazione nei grandi hub di mobilità, capace di garantire qualità operativa e una visione di lungo periodo.*

Le prime aperture a Milano Malpensa e Orio al Serio, proprio alle soglie della stagione estiva, segnano l'avvio di un percorso che porterà il nostro format in contesti ad altissima intensità di traffico, rafforzando la nostra capacità di offrire un'esperienza di consumo distintiva, veloce e di alta qualità anche in viaggio, restando fedeli alla preparazione espressa del prodotto, con impasto fresco e ingredienti italiani selezionati di elevata qualità. L'arrivo in questi aeroporti ci permetterà di rafforzare la notorietà del brand anche tra i numerosi turisti che potranno ritrovare La Piadineria nelle loro destinazioni — da New York alla Francia — oltre che al rientro in Italia.”

Chef Express, società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, è uno dei maggiori operatori italiani nella ristorazione nei contesti di viaggio, e persegue da tempo una strategia volta a valorizzare brand italiani e internazionali, propri e in licenza, consolidati e ad alta



riconoscibilità, capaci di generare performance elevate anche in ambiti competitivi come quello aeroportuale.

“I brand italiani e internazionali affermati e consolidati stanno dimostrando di essere i format ideali in grado di generare e migliorare le performance commerciali. - dichiara Nicolas Bigard, Amministratore Delegato di Chef Express – Siamo presenti da anni e con diversi formati negli aeroporti di Malpensa e Orio al Serio e siamo felici di poter ampliare la nostra offerta con La Piadineria, un format di successo grazie a processi fast casual già ottimizzati, standard elevati e replicabili e un prodotto portabile e al tempo stesso di alta qualità, ideale anche per il consumo on the go e on board. Con questo accordo, Chef Express si conferma il partner ideale per lo sviluppo dei format nei contesti di viaggio”.

La Piadineria

Fondata nel 1994, è la più grande insegna italiana della ristorazione fast casual, con una rete di oltre 540 ristoranti collocati nelle più importanti città italiane e una presenza in rapido sviluppo in Francia. La Piadineria è anche la rete di fast casual food che cresce più rapidamente: ha chiuso il 2025 con 80 nuove aperture e altrettante ne sono previste per il 2026. La formula proposta nei ristoranti La Piadineria si basa sull’offerta di oltre 20 tipologie di piadina, preparate con un impasto fresco, interamente prodotto nel laboratorio di Montirone (BS) secondo la ricetta originale esclusiva dell’azienda. Ad oggi La Piadineria serve ogni giorno una media di 85.000 piadine, cotte e farcite a mano e al momento secondo l’ordine pienamente personalizzabile del cliente, con ingredienti sempre freschi selezionati tra le tante eccellenze italiane per garantire la massima qualità del prodotto. Attualmente La Piadineria conta quasi 4000 collaboratori, numero destinato a crescere di almeno 600 nuove persone ogni anno. Strategico per sostenere questo ritmo di crescita è l’investimento sulle persone, in termini di formazione e sviluppo, sin dall’ingresso in azienda. L’internazionalizzazione ha preso avvio nel 2017 dalla vicina Francia, dove sono già attivi 14 ristoranti e all’inizio del 2026 ha aperto anche il primo ristorante oltreoceano, a New York. Da aprile 2024, la proprietà fa capo al fondo CVC Capital Partners.

Chef Express

La società gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, con oltre 600 punti vendita, circa 10mila dipendenti, 60 milioni di clienti serviti ogni anno e un fatturato 2025 di 832 milioni di Euro, di cui il 54% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade, e a bordo treno). Chef Express è leader in Italia nel segmento 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 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. All’estero gestisce la catena anglosassone Bagel Factory, con locali distribuiti tra UK e Irlanda.

Ufficio Stampa La Piadineria:

MASTER COMMUNICATION - Tel. 0039 011 0 162 162 info@master-communication.it

Serena Ravazzotti 3494312146 sr@master-communication.it



Laura Galli 366 9269605 laura.galli@lapiadineria.com www.lapiadineria.com
<https://www.linkedin.com/company/lapiadineria>

Ufficio stampa Chef Express
Luca Macario +39 059 754630 luca.macario@cremonini.com
www.chefexpress.it