



COMUNICATO STAMPA

Chef Express inaugura Ichnusa Beer & Burger nell'Aeroporto di Cagliari

Cagliari, 27 maggio 2026 - [Chef Express \(Gruppo Cremonini\)](#), e [Ichnusa](#) hanno inaugurato il **nuovo ristorante Ichnusa Beer & Burger** all'interno del molo imbarchi dell'Aeroporto di Cagliari-Elmas. Il nuovo locale si inserisce nella nuova *food court* che comprende un **Bar Lavazza**, un formato di **street food local Distrada**, e la **pizzeria Perfetta**, a comporre un'offerta completa e variegata per ogni esigenza dei viaggiatori.

L'idea del nuovo ristorante è nata dal fatto che l'aeroporto di Cagliari si trova a pochi chilometri dal birrificio Ichnusa, il più antico della Sardegna: un'opportunità unica per offrire ai viaggiatori una birra autentica, direttamente dal luogo in cui viene prodotta.

L'assortimento di "Ichnusa Beer & Burger" nasce dall'incontro tra l'anima autentica della Sardegna, da sempre al centro dell'identità di Ichnusa, e il linguaggio contemporaneo del burger restaurant, dando vita a un'offerta originale, identitaria e fortemente riconoscibile. Proprio con l'obiettivo di celebrare questo legame, su una delle pareti del locale è stata realizzata un'opera dagli artisti di Urban Center, collettivo interdisciplinare con sede a Cagliari, che raffigura in forma stilizzata il birrificio di Assemini e le sue persone: un omaggio al territorio e all'arte come linguaggio unico capace di raccontare identità e appartenenza.

Alfonso Iannotta, Responsabile Marketing Chef Express, ha sottolineato che *"la nostra collaborazione con l'Aeroporto di Cagliari prosegue proficuamente da oltre 20 anni e siamo orgogliosi di poter presentare oggi Ichnusa Beer & Burger, un'importante novità nella nostra offerta, frutto della partnership con Ichnusa, un'eccellenza simbolo della Sardegna. Dimostriamo ancora una volta di poter adattare i nostri format storici, o di lanciarne di nuovi, in funzione delle esigenze dei nostri clienti, nell'ottica di offrire un servizio sempre migliore e variegato ai viaggiatori"*.

Leo Gasparri, Responsabile Comunicazione Ichnusa, ha aggiunto che *"aprire Ichnusa Beer & Burger all'interno dell'aeroporto di Cagliari significa portare la nostra birra nel luogo più vicino possibile alla sua origine, proprio a pochi chilometri dal nostro birrificio. Con Chef Express abbiamo costruito un progetto che unisce qualità, identità e cura dell'esperienza, in un momento speciale del viaggio: quello in cui si lascia la Sardegna, ma si vuole portarne con sé ancora un ultimo assaggio autentico"*.

Il menu valorizza ingredienti e sapori tipici del territorio sardo, dai formaggi locali alle salse ispirate alla tradizione, fino a richiami aromatici e ricette dal carattere mediterraneo, reinterpretandoli in chiave urban e conviviale attraverso smash burger premium, fries gourmet, salad fresche, dessert iconici e proposte dedicate anche ai più piccoli.

Accanto ai grandi classici del comfort food contemporaneo, l'assortimento introduce un forte legame con la cultura gastronomica isolana, creando un equilibrio distintivo tra autenticità territoriale e appeal internazionale.



A completare l'esperienza, una selezione di birre Ichnusa alla spina disponibili nei formati 0,2 e 0,4 cl, oltre a quella in bottiglia, pensata per accompagnare e valorizzare ogni proposta del menu nel segno della convivialità e della tradizione sarda.

Il risultato è un'esperienza informale ma ricca di personalità, dove birra, convivialità e sapori della Sardegna diventano protagonisti di un format contemporaneo pensato per un pubblico dinamico e attento alla qualità.

Il nuovo locale si sviluppa su una superficie di circa 150mq, con 72 posti a sedere, è situato nell'area partenze e vi lavoreranno circa 20 persone.

Chef Express è presente nell'Aeroporto di Cagliari dal 2003 e, oltre ai locali inaugurati oggi, gestisce il *Wine Bar 1920*, realizzato in collaborazione con il Cagliari Calcio, il *Wine Bar Argiolas*, due bar caffetteria [Panella](#) e [Mokà](#), e un [McDonald's](#). Nei locali, complessivamente, lavorano circa 150 dipendenti.

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.

Ichnusa

Ichnusa, l'impronta divina che diede forma e vita alla Sardegna. Da qui prende il nome la birra che, da oltre cent'anni, accompagna il popolo sardo. Dal 1912 Ichnusa unisce tradizione e innovazione, cogliendo il meglio del passato ma con lo sguardo sempre volto al futuro. La forza di Ichnusa affonda le sue radici nell'origine geografica e nel forte legame con l'isola, consolidato nel corso degli anni con molteplici attività e manifestazioni volte a coinvolgere e valorizzare il territorio. Della Sardegna Ichnusa conserva l'istinto, il cuore, la fierezza. Una birra controcorrente, fedele alla tradizione ma orgogliosa di seguire una strada soltanto sua.

Ichnusa, Ichnusa Non Filtrata, Ichnusa Cruda, Ichnusa Ambra Limpida, Ichnusa Limone e Ichnusa Metodo Lento sono le sei referenze della birra di Sardegna. Distribuita sia nel canale Ho.Re.Ca. che nel canale Modern Trade, nell'isola e nel continente, ancora oggi viene prodotta unicamente ad Assemini, il più antico birrifico della Sardegna.

Contatti:

Ufficio stampa Cremonini

Luca Macario

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com

Ufficio stampa Ichnusa

Virginia Matteucci – Marta Vighi – Alessia Labellarte

tel. 342 6324138 – 348 3487330 – 342 7950314

Email ichnusa@inc-comunicazione.it