

## Panini “gourmet” nei ristoranti autostradali Chef Express firmati Gambero Rosso Academy

19 Luglio 2024



CASTELVETRO DI MODENA – 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 leader 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 leader 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.