



WAGAMAMA, PROSSIMA FERMATA MILANO GARIBALDI

Le porte si aprono il primo marzo

Milano, 24 febbraio 2023 - **wagamama**, tra i più apprezzati brand di cucina panasiatica, è lieto di annunciare l'**apertura del suo decimo ristorante in Italia**, fissata per il **primo marzo 2023**. Il nuovo locale fa parte dell'attesa **Food Hall nella stazione di Milano Porta Garibaldi**, realizzata in partnership con Altagares Italia (Gruppo Altarea), società titolare dei diritti di sfruttamento commerciale e pubblicitario della stazione, secondo scalo meneghino e importantissimo snodo tra l'Alta Velocità, i trasporti urbani e regionali della Lombardia.

Una calda porzione di ramen, teppanyaki grigliati alla perfezione, donburi di carne e verdure, gyoza, noodles, il profumo del curry che avvolge diverse portate, il menù wagamama presenta più di 50 piatti, **un viaggio gastronomico e sensoriale dove i sapori orientali incontrano la semplicità, l'attenzione a un pasto fresco e nutriente**. Non mancano invitanti **proposte vegetariane, vegane e le mini portate per i più piccoli**. Senza dimenticare l'ampia selezione di tè e le centrifughe preparate al momento. Ad accompagnare l'esperienza della degustazione, un **ambiente finemente ricercato**, tra l'eleganza del marmo e il caldo abbraccio del legno, dove si respira l'**approccio amichevole** di chi ti accoglie e che contraddistingue il brand in tutto il mondo.

Le portate seguono l'iconico **motto del brand "diffondere positività dal cibo all'anima"** e nel locale, con **cucina a vista**, è sempre possibile ammirare gli chef all'opera.

La nuova location, con le sue **120 sedute e 20 dipendenti**, si aggiunge alle tre già presenti sul territorio milanese, dalla centralissima via San Pietro all'Orto, passando per lo Shopping District di CityLife fino alla Food Court del Bicocca Village. La nuova **posizione** è oggi **strategica** per accogliere e servire i numerosi viaggiatori in transito e tutti i cittadini e i turisti che cercano un pasto sano e gustoso unito a un piacevole momento di convivialità nel celebre quartiere milanese di Porta Garibaldi.

wagamama, nasce a Londra nel 1992, visione inglese della cultura gastronomica nipponica, ed è una catena presente oggi in tutto il mondo con oltre 200 ristoranti. **In Italia è gestita dal gruppo C&P, l'alleanza tra Chef Express e Percassi** creata nel 2019 con l'obiettivo di istituire un operatore di riferimento nell'offerta di ristorazione multi-brand, dedicato al settore dei Centri Commerciali, Shopping Mall, centri cittadini, Outlet e Retail Park.

*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 200 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 10 locali: nell'aeroporto di Malpensa, a Milano nella centralissima via San Pietro all'Orto e oggi anche in Porta Garibaldi, all'interno di CityLife e del Bicocca Village, nel centro commerciale Fiordaliso di Rozzano e in quello di OrioCenter a Bergamo, nel Designer Outlet di Serravalle e, a Roma, nel Parco Commerciale Da Vinci e nel Valmontone Outlet.

Per ulteriori informazioni: www.wagamama.it

C&P è la società nata nel 2019 da un accordo con il Gruppo 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 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 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 49 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 13 aeroporti italiani, e gestisce 55 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 degli shopping mall, outlet e retail park opera con la società C&P (JV col Gruppo Percassi) che, tra gli altri, annovera in portafoglio il noto brand internazionale di asian food Wagamama. Infine nella ristorazione commerciale controlla le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos, e la catena anglosassone Bagel Factory.

Ufficio stampa Cantiere

Antonella Laudadio - 345 7131424 - a.laudadio@cantieredicomunicazione.com

Roberto Gabrielli - r.gabrielli@cantieredicomunicazione.com

Ufficio stampa Chef Express

Luca Macario - 059 754604 - luca.macario@cremonini.com