



WAGAMAMA APRE IL SUO PRIMO RISTORANTE A ROMA

Il format famoso per la sua cucina asiatica dal mondo arriva nel cuore della Capitale all'interno della Stazione Termini

Proposte culinarie da Giappone, Thailandia e Corea unite dall'iconico motto *from bowl to soul*

Roma, 17 luglio 2023 – **wagamama ha inaugurato il suo primo e atteso ristorante nel cuore di Roma**, all'interno degli spazi dell'Ala Mazzoniana della Stazione Termini, sul lato di Via Giolitti. Il locale, destinato a diventare un vero e proprio punto di riferimento della **cucina asiatica** nella Capitale, è **gestito da Chef Express**. Con la nuova apertura, **salgono a 10 i ristoranti wagamama aperti in Italia**, con l'obiettivo di ampliare la presenza in nuove regioni.

Nel Lazio, dopo la sede di Valmontone (RM), è dunque il centro della Capitale ad ospitare il brand che ha conquistato i palati nel mondo, da Londra, città che gli ha dato i natali nel 1992, ai 22 Paesi in cui è attualmente presente. La nuova location, nella sua **posizione strategica**, **garantisce un'ampia copertura sia per i cittadini locali che per i numerosi viaggiatori in transito**.

Giapponese, thailandese, coreano: sono questi gli intrecci di sapori racchiusi nella cucina asiatica di wagamama. Ad accomunare il menu proposto dall'insegna, **piatti gustosi, nutrienti e bilanciati**, preparati con ingredienti sempre freschi e di alta qualità. Ingrediente principe di tante specialità del brand è **il curry, come nell'iconico pollo katsu curry**. Tra le altre proposte, i deliziosi **ramen** e il tradizionale **donburi** (riso cotto al vapore e saltato in padella con pollo, manzo o gamberetti e verdure miste), il **teppanyaki** (noodles saltati alla piastra con carne, pesce o verdure), ma anche **piatti vegetariani e vegani**, e il **menù kid** studiato per i più piccoli, per una proposta che parla al palato di tutti.

Ad accogliere i clienti, **una location speciale che introduce nel mondo wagamama con elementi naturali** caratterizzanti, tra i quali il **meraviglioso ciliegio a centro sala**, simbolo iconico dell'hanami, la tradizionale usanza giapponese che accoglie la primavera a partire dalla fioritura dei sakura (fiori di ciliegio). Un modo **per unire simbolicamente l'occidente alla cultura asiatica** e offrire un'esperienza orientale a tutto tondo. E come ogni ristorante wagamama, **la cucina è a vista**, e qui si fonde con finiture naturali e materiche per donare alla vista il comfort di un'ambientazione calda e avvolgente.

Sono **92 i coperti** disponibili e distribuiti tra ampie tavolate che rispecchiano lo spirito di condivisione tipico dell'insegna, e posti pensati per chi preferisce un angolo più intimo.

Il nuovo locale è accessibile, oltre che dall'esterno, anche dall'interno della Stazione, entrando a lato del binario 24, salendo poi una scala dal piano terra; e **dal portale della Terrazza Termini** al primo piano.



Aperto con orario continuato dalle 11:00 alle 21:30, wagamama prevede anche servizio take away oltre a consegne dirette con Deliveroo e Glovo, il tutto rigorosamente confezionato negli special packaging ecosostenibili. E per chi vuole gustare le proposte wagamama ma non ha molto tempo a disposizione, l'App dedicata garantisce prenotazione tavolo e menù.

Per ulteriori info:

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, 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, nel Valmontone Outlet e ora anche nel centro di Roma, nella Stazione Termini.

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 del settore con un'offerta di ristorazione moderna ed efficiente, competitiva e diversificata su più marchi. L'azienda opera gestendo in licenza i marchi di Piadineria di Casa Maioli, Caio Antica Pizza Romana e wagamama, con locali distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Toscana e Lazio. 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 54 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 14 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 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. Nella 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, Panella. All'estero gestisce 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 754627 - luca.macario@cremonini.com