

COMUNICATO STAMPA

WAGAMAMA RIPARTE DAL QUARTIERE BICOCCA A MILANO

Milano, 07 aprile 2022 – **wagamama** inaugura il **13 aprile** un nuovo ristorante **all'interno del Bicocca Village**. C'è aria di ripartenza in città e wagamama amplia la propria offerta nel capoluogo lombardo con un nuovo e atteso spazio in cui l'eccellenza della **cucina pan-asiatica** incontra la semplicità, la convivialità e la condivisione in un **ambiente dal design accogliente**, fatto di legni, marmi e luci avvolgenti, in un intreccio di colori caldi e confortevoli.

wagamama apre così la settima sede italiana, la terza a Milano dopo quelle in Via S. Pietro all'Orto e nello Shopping District di CityLife: un nuovo locale con uno spazio interno per 168 coperti e ben 20 dipendenti impiegati. Ad ospitarlo la **Food Court del Bicocca Village**, un vero "Entertainment Center" con tante occasioni di shopping, divertimento e soprattutto ristorazione che accoglierà il brand nell'area esterna di fronte all'ingresso del centro commerciale.

Il concept, gestito in Italia dalla società C&P (Chef Express e Percassi), è una catena di ristorazione asian-food nata a Londra nel 1992, **specializzata nel segmento del casual dining**. La joint venture tra Chef Express e Percassi è nata nel 2019 con l'obiettivo di creare un operatore di riferimento nell'offerta di ristorazione multi-brand, dedicato al settore dei Centri Commerciali, Shopping Mall, centri cittadini, Outlet e Retail Park.

Il locale offre un **menù di oltre 50 piatti** - tra i quali **anche proposte vegane e versioni mini per i bambini** - che coniugano i profumi e i sapori speziati della cucina orientale con l'attenzione alla nutrizione naturale, perfettamente tradotta nell'iconico motto del brand "**diffondere positività dal cibo all'anima**".

Tra le pagine del menù un'ampia offerta: dalle deliziose e nutrienti bowls di ramen, le profumate zuppe di noodles, il tradizionale donburi, il riso cotto a vapore e servito con carne e/o verdure, il teppanyaki, i famosi ravioli giapponesi gyoza, fino ai piatti iconici di **wagamama** come il pollo al katsu curry. Per finire con un'ampia selezione di fresche centrifughe preparate al momento.

Per completare l'esperienza di **wagamama** in modo ottimale, oltre alla proposta del ristorante e all'ingresso dedicato **per ordinare e ritirare take away** ancora più velocemente e in sicurezza, sarà disponibile **l'opzione delivery**, per la quale è stata creata un'apposita entrata con **sala d'attesa per i rider** in cui sedersi e attendere il ritiro, un'attenzione al benessere delle persone che da sempre caratterizza il brand inglese.

*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 7 locali: nell’aeroporto di Malpensa, in centro a Milano (via San Pietro all’Orto, CityLife e Bicocca Village), nel centro commerciale di OrioCenter (BG), nel Designer Outlet di Serravalle e nel Parco Commerciale Da Vinci di Roma.

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, 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 12 aeroporti italiani, e gestisce 54 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@cantierecomunicazione.com

Elisa Galli - elisa.galli@cantierecomunicazione.com

Ufficio stampa Chef Express

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