

## COMUNICATO STAMPA

### **“ATTIMI by HEINZ BECK”, PROGETTO IOSA GHINI ASSOCIATI, VINCE IL PREMIO INTERNAZIONALE “BEST RESTAURANT IN MOBILITY” DE “LA LISTE”**

***Il ristorante dell’aeroporto di Fiumicino a Roma ha superato la concorrenza della Top 100 de “La Liste” – The World’s Best Restaurant Selection, una classifica risultante dall’ analisi di oltre 16.000 ristoranti in 165 paesi.***

Parigi, 4 dicembre 2018 – Il ristorante “**Attimi by Heinz Beck**”, aperto all’interno dell’aeroporto di Roma – Fiumicino, l’unico scalo nel mondo a ospitare la ristorazione del pluripremiato chef, ha vinto il prestigioso premio “*Best Restaurant in Mobility*” de *La Liste*, la più autorevole selezione internazionale di ristoranti di alta cucina. Il premio è stato consegnato a Parigi, in una importante cerimonia tenutasi al Quai d’Orsay, sede del Ministero degli Esteri francese.

Il ristorante, realizzato grazie a una partnership della Beck&Maltese Consulting e Chef Express del Gruppo Cremonini e **progettato dall’architetto Massimo Iosa Ghini**, ha introdotto concetti completamente nuovi nella ristorazione commerciale aeroportuale. “Attimi” si trova nell’area d’imbarco dei voli intercontinentali della Capitale: 3.000 metri quadrati completamente dedicati all’offerta enogastronomica che tocca la massima espressione con il ristorante di Beck.

Il concept “Attimi” nasce dall’analisi delle abitudini alimentari di coloro che viaggiano ed è proprio l’attenzione per il tempo a caratterizzare questa esperienza culinaria: sono stati creati tre diversi “menu a tempo” da 30, 45 o 60 minuti, declinati in base a quanto il cliente può aspettare in attesa della partenza.

Perché quando si deve prendere un aereo, si sa, il tempo a disposizione è un elemento determinante: e con “Attimi by Heinz Beck” si può mangiare “fast” con una qualità “slow”.

Privilegiare qualità e originalità, per contrapporsi alla sempre crescente standardizzazione degli ingredienti e dei sapori a livello globale, è infatti l’altro l’obiettivo di “Attimi by Heinz Beck” che si colloca in un ambiente aeroportuale dove è elevata la ricerca dell’eccellenza in termini di offerta.

**Massimo Iosa Ghini** spiega così il concept dell’immagine architettonica del nuovo ristorante e la scelta progettuale dell’interior design: “Metalli crudi e caldi danno il timbro generale. Materiali sofisticati e a basso impatto ambientale, la pietra di Vicenza nei tavoli disegnati col tipico segno dello studio, morbido e funzionale, lampade in vetro murano di alta qualità miscelate con illuminazione tecnica inserita in una struttura dal segno veloce e fluido che si armonizza con l’ambiente di questo nuovo molo aeroportuale dedicato al lusso.”

Basato sulla compilazione di centinaia di guide e milioni di recensioni on line, la selezione La Liste 2019 ha recensito oltre 16.000 ristoranti di alto livello in 165 paesi. Guidato da un team

internazionale di esperti del settore alimentare radunati da Philippe Faure, fondatore, La Liste ha creato un concetto inclusivo che porta il meglio delle recensioni analizzate attraverso un processo imparziale e oggettivo.

*Secondo **Cristian BIASONI, Ceo di Chef Express**, "il premio prestigioso ricevuto da Attimi conferma la validità della nostra strategia di realizzare partnership per progetti di altissima qualità. Questo ristorante realizzato con la Beck&Maltese Consulting è la dimostrazione che anche chi viaggia può vivere nel momento del pasto una esperienza unica, come solo lo chef Heinz Beck sa offrire a livello internazionale; quello che vogliamo, è che chi arriva in Italia, e chi parte dal Belpaese viva emozioni indimenticabili, speciali, come quelle che solo la nostra Terra, il suo patrimonio artistico e le sue eccellenze sanno proporre".*

***Chef Express** è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, attiva nei segmenti della ristorazione in concessione (stazioni ferroviarie, aeroporti e autostrade, ristorazione a bordo treno) e commerciale. Nel 2017 ha realizzato ricavi per 573 milioni di Euro. Nel settore della ristorazione in concessione in Italia Chef Express ha 200 punti vendita ed è leader nel mercato dei buffet di stazione, con la presenza in 46 scali ferroviari (di cui 11 Grandi Stazioni), è attiva nella ristorazione autostradale, con 50 aree di servizio, ed è presente in 11 aeroporti. La società opera sia con marchi propri come Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante, JuiceBar e Bagel Factory, che con marchi in licenza, come McDonald's, RossoSapore, Cioccolati Italiani. Nella ristorazione commerciale la società controlla la catena di ristoranti Roadhouse Restaurant, con 128 locali in Italia.*

*Francesca Perniciaro*  
Ufficio Stampa Iosa Ghini Associati  
comunicazione@iosaghini.it  
t. +39 051 23 65 63