



Aperta oggi la nuova Food Court di Malpensa

Grazie alla collaborazione fra MyChef, Barilla, Ferrarini e Mutti i passeggeri dei voli internazionali potranno gustare un piatto della tradizione italiana

Malpensa 16 aprile 2015 - Oltrepassati tutti i controlli, nel “terzo-terzo” di Malpensa, l’area dedicata alle partenze internazionali “a lungo raggio”, da oggi è presente un “Italian Street market”, un punto di ristoro del tutto innovativo gestito da **MyChef, in collaborazione con tre brand rappresentativi dell’eccellenza alimentare italiana.**

La grande insegna “Welcome to Italian Kitchen” accoglie chi entra in un’enorme cucina aperta che divide in due lo spazio di circa 1.500 mq: a destra un mercato coperto con i chioschi tematici, a sinistra il ristorante “slow”. I viaggiatori in partenza si troveranno dunque immersi in una piazza del mercato, conquistati dai vari profumi e rumori e potranno vivere con intensità l’ultimo scorcio di italianità prima del loro volo.

I sei chioschi tematici offriranno la possibilità di scegliere e degustare un piatto tipico della tradizione italiana. **Barilla, Ferrarini e Mutti** saranno i padroni di casa dei corner di pasta, affettati e pizza, accanto ad altri tre dedicati a latticini, pesce e frutta. I chioschi personalizzati ricordano i banchetti di un mercato coperto, e sul soppalco di ogni street box è posizionata una dispensa al servizio della cucina, con i migliori prodotti del Made in Italy. Per chi ha tempi di attesa più lunghi c’è il ristorante “slow” dove, attraverso dei passa vivande, si può essere serviti direttamente dallo Chef.

Stessi chef, stessa qualità delle materie prime, serviti solamente in due differenti modalità, una “fast” e una più “slow” per un pasto tutto italiano.

GRUPPO BARILLA

Creato a Parma nel 1877 da una bottega di pane e pasta, oggi Barilla è uno dei principali gruppi italiani del settore alimentare, il leader mondiale per pasta e sughi in Europa continentale, per i prodotti da forno in Italia e per i pani croccanti nei Paesi Scandinavi. Alla guida dell’Azienda c’è l’esperienza imprenditoriale di una famiglia che oggi, con i fratelli Guido, Luca e Paolo, è giunta alla quarta generazione. Il Gruppo impiega 8.300 persone, di cui 4.500 in Italia, con un fatturato di circa 3 miliardi di euro. Attualmente, il Gruppo Barilla possiede 30 stabilimenti di produzione (14 in Italia e 16 all'estero) ed esporta in oltre 100 paesi. Pedrignano è il più grande sito produttivo di pasta al mondo: ogni giorno vengono prodotti 150.000 chilometri d spaghetti, sufficienti a fare quattro volte il giro della Terra.

Ogni anno, gli stabilimenti del Gruppo producono 1.700.000 tonnellate di prodotti alimentari che arrivano sulle tavole di tutto il mondo con le seguenti marche: Barilla, Mulino Bianco, Voiello, Pavesi, Academia Barilla, Wasa, Harrys (Francia e Russia), Misko (Grecia), Filiz (Turchia), Yemina e Vesta (Messico).

Nel 2004 nasce Academia Barilla, un progetto finalizzato a promuovere e diffondere la conoscenza della cucina italiana nel mondo, difendere e tutelare i nostri prodotti alimentari, ma anche a sviluppare e sostenere la



Official Concessionaire



gastronomia italiana attraverso investimenti e servizi per gli operatori. (www.academiabarilla.com)

Nel 2009 viene creato il Barilla Center for Food and Nutrition (www.barillacfn.com), centro di pensiero e proposte dall'approccio multidisciplinare impegnato nella promozione e nella condivisione dei temi legati alla nutrizione e all'alimentazione nel mondo che si avvale delle esperienze e competenze più avanzate disponibili a livello mondiale. Il BCFN ha ideato il modello della Doppia Piramide Alimentare - Ambientale, che mette in relazione l'aspetto nutrizionale degli alimenti con il loro impatto ambientale.

www.barillagroup.com o www.barilla.com.

FERRARINI

Il Gruppo agro-alimentare Ferrarini, con sede nella storica villa di Rivaltella, in provincia di Reggio Emilia, opera a livello internazionale nella produzione, lavorazione, stagionatura e commercializzazione di salumi e formaggi. La specializzazione del Gruppo parte, nel 1956, dal "Prosciutto cotto senza polifosfati", dove si posiziona come leader a livello nazionale, a cui si affiancano il "Prosciutto crudo di Parma" e il "culatello con cotenna" prodotti nello stabilimento di lavorazione di Lesignano De' Bagni. La produzione del "Parmigiano Reggiano DOP" vanta il presidio da parte di Ferrarini dell'intera filiera – il foraggio, le bovine da latte, la lavorazione e la stagionatura – oltre che importanti riconoscimenti (prima azienda certificata del comprensorio del Parmigiano Reggiano). L'attività di Ferrarini comprende anche la produzione e commercializzazione di vino ed aceto balsamico, ottenuti da vitigni situati in terreni di proprietà, ed altre specialità alimentari. L'area della produzione agricola, dalla quale l'attività imprenditoriale ha preso avvio, si è notevolmente sviluppata nel tempo e rappresenta oggi un importante supporto all'attività industriale.

www.ferrarini.com

MUTTI

Da oltre 100 anni, Mutti, azienda di Parma, è leader nella lavorazione del pomodoro; da quattro generazioni la famiglia Mutti si dedica esclusivamente al miglioramento del suo "oro rosso" realizzando concentrato, passata e polpa di pomodoro. Prodotti che oggi sono apprezzati in tutto il mondo. Il concentrato in tubetto e la polpa in finissimi pezzi ottenuta dal cuore del pomodoro, tagliato in minuscoli pezzi e privato di tutte le parti gialle o verdi sono i prodotti storici grazie ai quali Mutti continua ad essere leader indiscusso di questo mercato. Negli ultimi anni, per ampliare la gamma dei prodotti senza snaturare una vocazione che dura da più di un secolo sono arrivati anche sughi e salse pronte.

<http://www.mutti-parma.com>

MYCHEF

Fondata nel 1991, MyChef nasce da una joint venture tra il gruppo italiano ChefItalia e il gruppo internazionale Elior, al quale viene ceduta la quota di maggioranza nel 2008.

Oggi MyChef, con oltre 150 milioni di euro di ricavi, rappresenta la più brillante azienda nel mercato della ristorazione in concessione in Italia, leader in particolare nel settore degli aeroporti.

Il grande sviluppo dell'azienda, che occupa quasi 2000 collaboratori in 150 punti vendita, è legato ad un forte spirito d'innovazione che significa genuina cura per il cliente e seria affidabilità per il committente.

Attenta responsabilmente ad ogni aspetto ambientale e sociale, MyChef trasferisce le migliori pratiche nella realizzazione e gestione dei propri siti, nonché nella formazione dei propri collaboratori.

www.mychef.it



Official Concessionaire



ELIOR

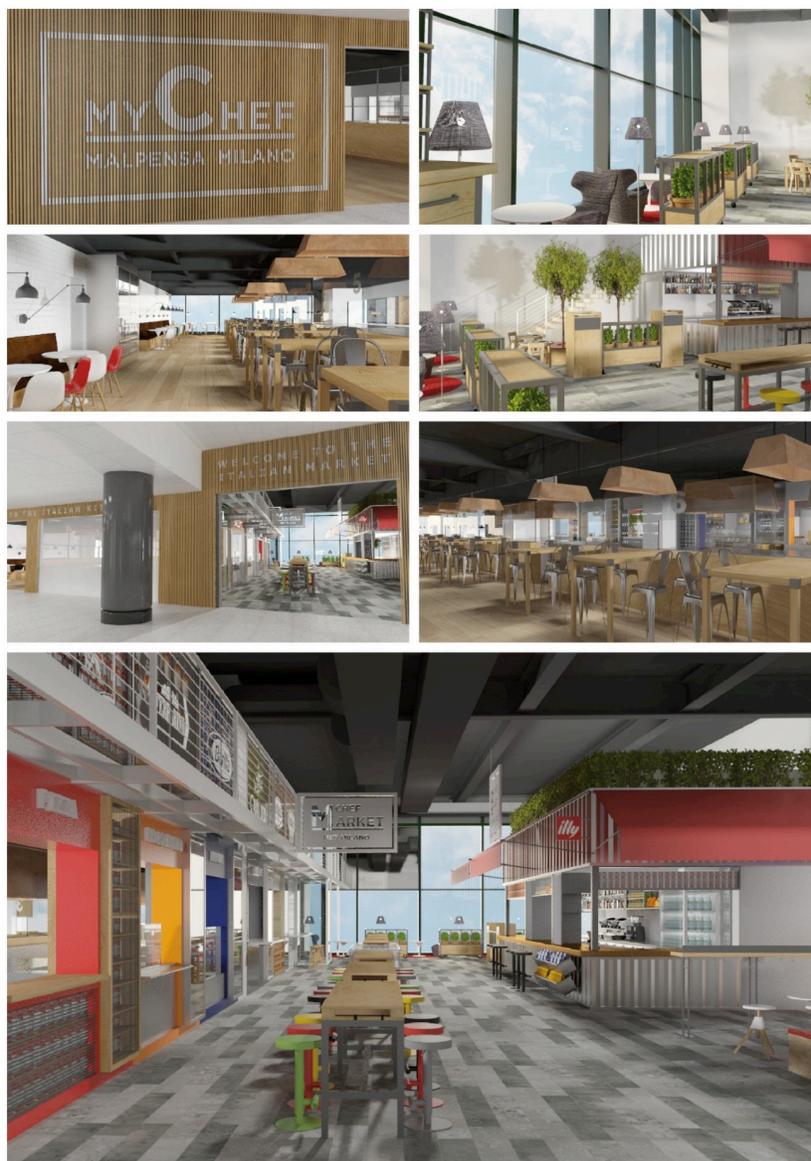
Fondata nel 2001, Elior è il terzo operatore in Europa nel mercato dei servizi di ristorazione.

Il Gruppo, che nell'anno 2014 ha generato ricavi per 5,3 miliardi di euro, si concentra su tre linee di business: ristorazione a contratto (collettiva), in concessione (commerciale) e servizi di supporto.

I suoi 106,000 collaboratori propongono ogni giorno a tre milioni di clienti, in quattordici paesi nel mondo, soluzioni di ristorazione e servizi personalizzati con un impegno costante: accogliere e prendersi cura di ciascuno con passione e competenza.

Quale impresa socialmente responsabile, Elior è membro del Patto Mondiale delle Nazioni Unite dal 2004. Il Gruppo è particolarmente attento alle nuove aspettative dei clienti in materia di nutrizione e qualità, allo sviluppo professionale dei propri collaboratori, ed all'impatto delle proprie attività sull'ambiente.

www.elior.com.



Official Concessionaire



Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Barilla: Barbara Griguol +39 0521 262217 - Barbara.Griguol@barilla.com

Ufficio stampa Ferrarini: Claudio Rizzi +39 347 4406331 – c.rizzi@ferrarini.it

Ufficio Stampa Mutti – Edelman: Giusi Riccobono – +39 340 5338458 – giusi.riccobono@edelman.com

Rita Genuini – +39 345 6607894 – rita.genuini@edelman.com

Ufficio stampa MyChef: Leopoldo Resta leopoldo.resta@mychef.it



Official Concessionaire