



Comunicato stampa

Group Corporate Communication
Centro Direzionale Milanofiori
Palazzo Z, Strada 5
20089 Rozzano (MI) – Italia

tel. + 39 02 4826 3250
e-mail: dir.com@autogrill.net
www.autogrill.com

Una nuova Food Court firmata Autogrill atterra all'aeroporto di Roma Fiumicino

Milano, 15 giugno 2023 – Autogrill inaugura oggi una nuova Food Court al Terminal 1 dell'aeroporto di Roma Fiumicino, consolidando la sua presenza in uno tra i principali scali aeroportuali nazionali in termini di collegamenti e di numero di passeggeri trasportati.

“Si consolida ulteriormente, all'esito di una procedura competitiva cui hanno partecipato alcuni tra i principali operatori del settore, la nostra presenza a Roma Fiumicino, una delle più importanti porte d'ingresso in Italia, ampliatasi considerevolmente negli ultimi anni e sempre più hub di innovazioni tecnologiche”, ha commentato Massimiliano Santoro, CEO Italy di Autogrill.

“L'aggiudicazione della procedura di gara indetta da Aeroporti di Roma testimonia il percorso di crescita e sviluppo di Autogrill, che mette al centro l'innovazione e la ricerca, la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche e l'attenzione ai gusti dei consumatori, continuando a investire nell'ideazione di concept in grado di soddisfare qualsiasi tipo di esigenza su tutti i canali di viaggio”, ha proseguito Luca D'Alba, General Manager di Autogrill Italia.

La Food Court, che si aggiunge alle altre due con cui il Gruppo è presente sia al Terminal 1 che al Terminal 3, include **quattro nuovi concept** in grado di soddisfare i più svariati gusti dei viaggiatori: dal ristorante nippo-brasiliano **Temakinho** al casual dining restaurant **Sophia Loren** per una sosta dal sapore partenopeo, dalla caffetteria **Alemagna** per chi desidera assaporare un espresso all'italiana al **Berlucchi Franciacorta Sparkling Bar**, dove gustare calici di Franciacorta della storica azienda.

Temakinho

Temakinho, celebre ristorante specializzato in cucina nippo-brasiliana, a seguito dell'apertura di successo a Milano Linate, porta anche a Roma Fiumicino il gusto esotico e ricercato dei suoi piatti, in un ambiente dal design contemporaneo. Gli ambienti accoglienti e moderni, la musica e i colori creano un'esperienza appagante per tutti e cinque i sensi.

Sophia Loren Restaurant

Sophia Loren è un casual dining restaurant pensato per offrire ai viaggiatori i sapori dell'autentica cucina italiana, principalmente partenopea, anche attraverso l'immagine



Comunicato stampa

Group Corporate Communication
Centro Direzionale Milanofiori
Palazzo Z, Strada 5
20089 Rozzano (MI) – Italia

tel. + 39 02 4826 3250
e-mail: dir.com@autogrill.net
www.autogrill.com

simbolo dell'italianità nel mondo, Sophia Loren. Con un'offerta ricercata e di qualità, il concept richiama l'Italia della Dolce Vita grazie a un ambiente glamour che offre anche la possibilità di gustare ostriche fresche nel corner ostricaro fisico.

Alemagna

Lo storico brand di Autogrill, Alemagna caffè pasticceria, combina tradizione ed eccellenza con creatività e innovazione, proponendosi ai consumatori come luogo ideale per godere del piacere di un ottimo espresso all'italiana accompagnato da dolci profumi di pasticceria o da panini dalla farcitura delicata. A seguito dell'apertura a Milano Linate, apre anche a Roma Fiumicino, progettato secondo le Green Store Guidelines e il protocollo LEED per ridurre i consumi idrici ed elettrici, proponendo un restyling completo dello storico brand grazie alla sua offerta innovativa.

Berlucchi Franciacorta Sparkling Bar

Guido Berlucchi, la cantina che diede vita alla prima bottiglia di Franciacorta nel 1961, insieme ad Autogrill sviluppa un format di wine bar del tutto nuovo per i passeggeri di Fiumicino, che possono gustare un ottimo calice di Franciacorta accompagnato da piatti freddi o caldi preparati con ingredienti e materie prime selezionate. Dagli ambienti ricercati e creati con materiali naturali, Berlucchi Franciacorta Sparkling Bar vanta anche un menu d'autore, firmato dallo chef stellato Gennaro Esposito.