

Cigierre lancia il format quick service Smashie incentrato sul comfort food americano

20240423131904smashie-3aee980a

Si chiama **Smashie** il nuovo format lanciato da Cigierre rivolto a giovani e famiglie, un concept di ristorazione dedicato ai **classici piatti della cucina americana**, su tutti l'hamburger smash. L'obiettivo è espandere l'insegna su tutto il territorio nazionale aprendo nel prossimo biennio venti punti vendita, tra centro città e shopping mall, e in tal modo consolidare il brand come **punto di riferimento per gli amanti del comfort food americano**.

Dopo la prima apertura dell'anno scorso a Catania, Smashie ora **raggiunge anche la Campania** dove sarà possibile apprezzare la ricetta segreta dell'hamburger smash, preparato con una tecnica di cottura che rende la carne più saporita e fragrante. Il menù comprende anche **milkshake** preparati al momento, le **fries e le cheese fries**, i **wrap e i donut**, i dolci tipici americani, per accontentare tutti i clienti, dai più golosi ai salutisti.

Come avviene per tutti i format di Cigierre, dalla proposta gastronomica emergono **cura per le materie prime, qualità e sicurezza dei prodotti**: vengono infatti utilizzati solo **carne italiana, olio di arachidi e ingredienti selezionati** e tutto è preparato al momento. Da Smashie, inoltre, i clienti possono assaporare un'esperienza di condivisione, in un **ambiente informale e accogliente**. Anche lo stile di comunicazione scelto esprime questo mood, giocando con le parole delle canzoni e col payoff "Don't worry be Smashie".

A caratterizzare l'esperienza di Smashie è anche il **ruolo della tecnologia**, con le **diverse modalità di ordinazione** ai totem digitali o alla cassa. Non mancano il **wi-fi libero**, le **prese per la ricarica dei cellulari** e soprattutto il **servizio di free refill** per riempire e personalizzare con diversi prodotti la propria bibita.

"Con Smashie apriamo il nostro primo format di ristorazione quick service, ma senza rinunciare ai punti di forza che sono da sempre la cifra distintiva di Cigierre", ha dichiarato l'ad **Marco Di Giusto**, che rimarca come anche in questo concept a fare la differenza siano la **qualità delle materie prime e**

l'attenzione al servizio. *"Siamo entusiasti di affrontare la sfida con un progetto che sappia coniugare esperienza di alto livello, un ambiente spensierato e la giusta dose di innovazione, per soddisfare sempre le esigenze dei clienti"*, conclude il manager.