

Cigierre: Simone Silvestri diventa Business Unit Manager di America Graffiti e Smashie

20240610152418simonesilvestri-businessunitmanageramericagraffitiesmashie-cigierre-75b3f71c

Simone Silvestri è il nuovo Business Unit Manager per i format America Graffiti e Smashie. I due concept, **dedicati alla cucina americana, sono gestiti direttamente e in franchising da Cigierre** (Compagnia Generale Ristorazione Spa), che attualmente ha all'attivo 370 locali in Italia e all'estero e, oltre ad America Graffiti e Smashie, è proprietaria anche di Old Wild West, Wiener Haus, Pizzikotto e Shi's.

Silvestri lavora nel settore da oltre dieci anni, e ha costruito la sua carriera a partire dall'ascolto dei clienti, ricoprendo i ruoli di Restaurant Assistant Manager in Del Corso, e Restaurant Manager nella catena italiana Zushi, per poi diventare Area Manager e General Manager. Il suo obiettivo per America Graffiti e, soprattutto, per Smashie, è il **consolidamento e sviluppo**.

*«Per entrambi i format abbiamo programmi di rinnovamento e di crescita. - spiega **Simone Silvestri** a Mixerplant - In Cigierre, infatti, punteremo sui brand dedicati al comfort food americano e declinati diversamente, uno con la formula della ristorazione veloce e l'altro con la più classica ristorazione servita».*

Per America Graffiti, il Manager si concentrerà sulla tendenza dello smashed burger. *«America Graffiti è una realtà già ben consolidata con un importante percorso di crescita alle spalle, adesso vogliamo intraprendere un passo successivo. **Dopo aver rinnovato il menu, anche in alcuni di questi ristoranti stiamo testando l'hamburger smashed, in seguito passeremo a rivedere l'ambientazione**»*, continua Silvestri.

Invece, per Smashie, brand virtuale [lanciato da Cigierre nel 2023](#), il manager ha la prospettiva di aprire il primo locale su strada, oltre ai due ristoranti fisici nel Centro Commerciale Campania di Marcianise e nel Centro Commerciale Sicilia a Misterbianco (CT). *«Per quanto riguarda, Smashie,*

*questa nuova proposta ha registrato ottimi risultati nei due ristoranti aperti finora, crediamo quindi che abbia tutti gli ingredienti per **superare le food court nei centri commerciali**. Il primo progetto in cui credo fortemente è l'apertura **del primo locale su strada, prevista per settembre a Udine**. Inoltre, a fine giugno **saremo presenti a un evento con un nostro food truck**: un primo esperimento per valutare questa nuova dimensione», conclude.*