

Ristoranti

Scirocco Street Food Lab apre al terminal dell'aeroporto Orio al Serio di Bergamo con Chef Express

di: Redazione

3 giugno 2026



La cucina di strada siciliana trova una nuova vetrina in uno dei principali aeroporti italiani. **Scirocco Street Food Lab**, realtà nata a Catania e conosciuta per il suo lavoro di valorizzazione dello street food isolano, ha inaugurato il 29 maggio un nuovo punto vendita all'interno dell'aeroporto di Milano Bergamo-Orio al Serio, avviando un percorso di espansione nazionale nel settore del travel retail.

L'apertura nasce dalla collaborazione con **Chef Express** e rappresenta un passaggio significativo nella crescita del marchio, già presente nello scalo di Catania oltre che nello storico spazio affacciato sul mercato del pesce del capoluogo etneo.

L'approdo a Bergamo segna l'inizio di un progetto che punta a portare alcuni dei prodotti più riconoscibili della gastronomia siciliana all'interno dei grandi nodi della mobilità italiana. **Arancini**, specialità di tavola calda, **pizze fritte**, **granite** e **cannoli** compongono un'offerta pensata per adattarsi ai ritmi del viaggio senza perdere il legame con le ricette che ne hanno costruito l'identità.

Il nuovo locale è stato progettato per rispondere alle esigenze di un pubblico in costante movimento, con particolare attenzione alla rapidità del servizio e alla continuità qualitativa. Una sfida che coinvolge sempre più spesso i brand territoriali chiamati a confrontarsi con contesti caratterizzati da grandi flussi di passeggeri e tempi di consumo ridotti.

Accanto all'area dedicata alla ristorazione, lo store ospita anche uno spazio market con una selezione di prodotti siciliani realizzati in collaborazione con aziende dell'isola. Un modo per ampliare il racconto del territorio oltre il consumo immediato e offrire ai viaggiatori la possibilità di portare con sé sapori e produzioni legate alla Sicilia.

«Il viaggiatore contemporaneo cerca esperienze gastronomiche riconoscibili e coerenti con il contesto del viaggio», osserva **Marco Timpanaro**. «Insieme a Chef Express abbiamo lavorato a un progetto capace di mantenere saldo il legame con le nostre radici, sviluppando al tempo stesso un modello adatto ai nuovi scenari della mobilità».

L'operazione conferma una tendenza sempre più evidente nel comparto aeroportuale: la ricerca di offerte gastronomiche legate ai territori e capaci di distinguersi rispetto ai format standardizzati. In questo ambito, la Sicilia continua a rappresentare un patrimonio gastronomico dal forte potenziale identitario, capace di affascinare il pubblico internazionale senza rinunciare alla propria riconoscibilità.

