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 p**er 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.