



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

2.04.2015

CIR food: pronti i locali per i visitatori di Expo 2015

Sono pronti i ristoranti e le caffetterie che CIR food ha concepito per accogliere i 20 milioni di visitatori attesi a Expo 2015. Arredi, punti cottura e attrezzature tecniche sono già stati collocati nelle stecche di servizio del Decumano, mentre si stanno aggiungendo gli ultimi dettagli ai 3 punti ristoro di Cascina Triulza. Nel complesso CIR food gestirà il 25% dell'offerta ristorativa dell'Esposizione con uno staff di 500 persone, fra cui 65 cuochi. Il primo ospite d'eccezione è stato il premier Matteo Renzi, che nella recente visita al sito di Expo 2015 è entrato in Tracce, uno dei locali di CIR food già ultimati per la colazione di lavoro con i vertici dell'Esposizione. Sono 20 i locali di ristorazione che CIR food gestirà nel corso di Expo 2015, per un totale di oltre 4000 posti a sedere. Si tratta di 4 ristoranti free flow a marchio Tracce, 8 locali quick service - Viavai e Let's Toast, 4 caffetterie snack Chiccotosto, un ristorante con servizio al tavolo chiamato Aromatica in collaborazione con Chic, Charming Italian Chef. A questi si aggiungono 3 punti ristoro (bar, ristorante, area picnic) presso la Cascina Triulza, il Padiglione della società civile per la quale CIR food gestirà anche il servizio banqueting. Tutti i locali saranno aperti dalle 10:00 alle 23:00 e rinnoveranno l'offerta gastronomica nell'arco della giornata, dalla colazione al brunch, dall'aperitivo alla cena, con menu bilingue studiati per essere di facile comprensione dai visitatori stranieri. Già stilato l'elenco delle 300 ricette che CIR food proporrà durante Expo 2015, ciascuna ispirata alla tradizione gastronomica italiana. Genuinità e freschezza sono le parole chiave dei menu, che prevedono tutti un piatto del giorno gourmet: nei ristoranti Tracce trionfo di frutta e verdura appena colte con primi piatti di pasta fresca e in Viavai proposta del giorno servita con originalità all'interno di una cocotte di pane. Chi sceglierà Let's Toast potrà assaggiare pane in cassetta farcito con ingredienti italiani, come la carne Fassona piemontese e il Parmigiano Reggiano Dop. Grazie alla partnership con Chic, associazione che riunisce 100 chef di cui 50 stellati, nel ristorante Aromatica si alterneranno proposte raffinate dai sapori ricercati. Ampio inoltre il programma degli eventi collaterali che CIR food organizzerà all'interno dei suoi locali. "Dalle mostre dedicate al valore simbolico del cibo, fino ai workshop sulla ristorazione pubblica e sugli stili alimentari - anticipa Giuliano Gallini, direttore commerciale e marketing CIR food - dalle partnership d'eccezione alle opere d'arte collocate all'ingresso dei locali, l'obiettivo è di alimentare una riflessione sulle radici culturali alla base di Expo 2015. Per nutrire e rispettare il Pianeta – conclude Gallini – serve anche energia intellettuale e consapevolezza del valore sociale ed educativo del cibo". Infine, oltre alle materie prime selezionate con cura, provenienti da Consorzi Agrari e filiera corta, di origine certificata e tutelata, di origine biologica ed equosolidale, CIR food ha scelto con attenzione per i 20 locali di Expo 2015 anche i materiali di consumo – tovaglioli, piatti, bicchieri, packaging – tutti compostabili e vassoi ecologici al 100%. Un modo concreto per dare ai visitatori un segnale di rispetto per le risorse del Pianeta, la cui tutela è una priorità mondiale.