Bar, ristoranti & Co. La proposta di Cir Food per Expo

schermata-2015-03-12-a-161255-f14ae14d

Bar, ristoranti e quick service, per un totale di 20 locali. Tanti saranno gli spazi gestiti da CIR food all'interno di Expo.

«Siamo orgogliosi di portare a Expo 2015 la nostra consolidata esperienza nella ristorazione – dichiara la Presidente di CIR food, Chiara Nasi – CIR food è un'impresa italiana che privilegia la tradizione alimentare del nostro Paese ed è in grado di valorizzarla su larga scala e per grandi numeri con strumenti nuovi e funzionali. A Expo faremo non solo quello che ogni giorno proponiamo, ovvero divulgare una cultura della ristorazione sana ed equilibrata, ma presenteremo nuove offerte ristorative che con originalità coniugano tradizione ed innovazione".

Sono infatti quattro i format studiati da CIR food ad hoc per l'evento: Tracce - Alla scoperta dei sapori per il ristorante free flow, Viavai e Let's Toast per i quick service restaurant e Chiccotosto per la caffetteria e snack bar. I 17 locali saranno presenti all'accesso Ovest del sito espositivo e in 7 Architetture di servizio, gli edifici in legno di grandi dimensioni dislocati lungo il Decumano, la via principale che unisce simbolicamente il luogo di consumo di cibo – la città – a quello di produzione – la campagna. A questi si aggiungono altri 3 punti ristoro all'interno di Cascina Triulza.

«Esiste una forte affinità tra il tema centrale di Expo 2015 e lo stile di CIR food, che promuove la diffusione di una tavola pubblica rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, offrendo una cucina buona a prezzi ragionevoli» - precisa il Direttore Commerciale e Marketing di CIR food, Giuliano Gallini

Come e quanto si mangerà

Secondo le stime, saranno 26 milioni i pasti da preparare per i visitatori di Expo Milano 2015.

Di questi 13 milioni saranno distribuiti nei giorni di picco (festività e weekend) in cui si attendono fino a 250mila visitatori al giorno.

A fare la parte del leone sarà la pausa pranzo con il 65% dei pasti serviti, seguita dagli snack pomeridiani con il 17%, dalla cena con il 12% e infine le colazioni con il 6% dei pasti stimati totali.

Nel complesso CIR food coprirà circa il 25% dell'offerta di ristorazione nei 6 mesi espositivi, con uno staff di circa 500 persone.

Italianità, stagionalità, glocalismo, neo-tradizionalismo, salutismo, etica e sostenibilità ambientale sono alcuni dei criteri alla base della formulazione dei menù e dell'elaborazione dei piatti, studiati all'insegna della semplicità per essere di immediata comprensione da parte di tutti.

Correlati:

Cibo in mostra al Padiglione Svizzero

Artigiani uniti in vista di Expo 2015 nell'Italia Makers Village