Expo sceglie CIR Food per la ristorazione

Dopo i rumors, è arrivato l'annuncio ufficiale: **sarà CIR Food a occuparsi della gestione della ristorazione all'interno delle aree di servizio dell'Esposizione Universale**.
"Expo Milano 2015 rappresenta una grande occasione per l'intero settore enogastronomico italiano. Siamo certi che CIR saprà cogliere questa opportunità al meglio, puntando sul valore della propria esperienza" ha dichiarato **Giuseppe Sala**, Commissario Unico per Expo Milano 2015, che ha partecipato all'incontro di presentazione insieme a **Piero Galli**, Direttore Generale della Divisione Event & Entertainment di Expo 2015 S.p.A., il presidente di CIR food **Chiara Nasi** e il Direttore Commerciale e Marketing di CIR food **Giuliano Gallini**. "Una presenza capillare all'interno dell'Esposizione Universale" quella di CIR food, secondo Piero Galli: diciassette locali distribuiti in sette aree di servizio lungo il Decumano, tre punti all'interno della Cascina Triulza, lo spazio che ospita le organizzazioni della Società Civile, **in totale 20 locali tra bar, ristoranti e quick service restaurant, 26 milioni i pasti da preparare per i visitatori e quattro offerte ristorative studiate ad hoc da CIR food per i visitatori**.
I format, all'insegna dell'italianità e della sostenibilità, sono stati illustrati da Chiara Nasi: "Tracce-Alla scoperta dei sapori" per il ristorante free flow, "Viavai" e "Let's Toast" per i quick service e "Chiccotosto" per caffetteria e snack bar. "Siamo orgogliosi di portare a Expo Milano 2015 la nostra consolidata esperienza nella ristorazione – ha continuato il presidente di CIR Food. – La nostra è un'impresa italiana che privilegia la tradizione alimentare italiana ed è in grado di valorizzarla su larga scala e per grandi numeri con strumenti nuovi e funzionali". **Con uno staff formato da 500 persone la copertura di CIR Food riguarderà il 25% dell'offerta ristorativa presente sul Sito Espositivo**.