# Mangia positivo, CIR food alimenta il benessere dei clienti Expo

mangia-positivo-localiexpo-4051c8c0

"Mangia positivo" è il primo progetto nutrizionale multimediale realizzato da CIR food con la collaborazione di ADI che ha preso il via proprio in occasione di Expo 2015. I medici e i nutrizionisti dell'associazione hanno lavorato alla valorizzazione da un punto di vista nutrizionale delle oltre 300 ricette preparate dagli chef e dai tecnologi alimentari di CIR food, con l'obiettivo di dare ai clienti dei 20 locali gestiti dall'impresa all'interno dell'Esposizione Universale un'idea chiara delle loro scelte alimentari.

*"Abbiamo la convinzione - afferma Giuliano Gallini Direttore Commerciale e Marketing CIR food - che offrire ai clienti dei nostri locali la possibilità di approfondire la composizione di un determinato piatto o alimento, apprezzandone le proprietà, il valore nutrizionale e le caratteristiche allergologiche, garantisca loro di poter scegliere cosa mangiare in piena autonomia, sicurezza e consapevolezza"*.

Mangia Positivo_localiExpoLa novità proposta in esclusiva da ADI per CIR food è il Termometro del MangiarSano. Uno strumento immediato e intuitivo che trasmette al consumatore una valutazione nutrizionale globale del piatto scelto. Il Termometro nutrizionale (copyright ADI) composto da 10 settori di diversa colorazione invita anche a prestare attenzione a ciò che si desidera mangiare nell'arco di una giornata alimentare, in base al valore nutrizionale della porzione che si sta assumendo.

Da luglio nei locali CIR food a Expo saranno disponibili gratuitamente le guide 'Mangia Positivo', quattro diversi quaderni da consultare e conservare, ma anche un sito web e una App visibile al link www.cibosincero.it. Così, chi si ferma presso Tracce, Chiccotosto, Viavai, Let's Toast a Expo potrà approfondire questo progetto e ricevere tante altre informazioni indispensabili per avere una maggiore consapevolezza di cosa sta mangiando e di come potrà continuare ad alimentarsi bene per restare in salute. Un QR code e alcuni tablet presenti nei ristoranti di CIR food a Expo sono ulteriori strumenti messi a disposizione per avere maggiori consigli su un'alimentazione più responsabile ed equilibrata

oltre che la possibilità di calcolare il proprio fabbisogno energetico quotidiano.

*“La nostra Società Scientifica - dichiara il Prof.ac Lucio Lucchin Past-President ADI – ha deciso di scendere in campo a livello informativo ed educativo per il cittadino, aprendo la collaborazione con quelle imprese che dimostrano sensibilità e rispetto per il consumatore. CIR food, grande azienda di ristorazione, ha sentito l’esigenza di essere coerente con la linea di tutela dei consumatori da sempre adottata, confermando anche a EXPO l’attenzione e l’impegno che dedica ogni giorno nei 360.000 pasti che serve in tutta Italia. Quanto realizzato è una delle rare esperienze, non solo a livello nazionale, che avvicina la ristorazione pubblica in tutte le sue espressioni alle informazioni nutrizionali e ad una scelta consapevole, elementi indispensabili per creare quella “cultura della nutrizione” ancora troppo fragile nel nostro Paese. Si pensi che ben 48 milioni d’italiani non sanno cos’è la dieta mediterranea”*.

Alimentare il benessere e contribuire alla missione di Expo facendo qualcosa di concreto per sostenere con informazioni scientificamente validate e con massima trasparenza la conoscenza dei propri consumatori intorno al cibo è il motivo che ha spinto CIR food a realizzare il progetto Mangia Positivo.

CIR food – Cooperativa Italiana di Ristorazione sviluppa la sua attività in diversi segmenti di mercato con l’obiettivo di promuovere una cultura dell’alimentazione sana ed equilibrata: ristorazione collettiva (ristorazione aziendale, scolastica, sociosanitaria e militare), ristorazione commerciale, banqueting e buoni pasto. Con una produzione annua di circa 80 milioni di pasti, il Gruppo ha una forza lavoro di oltre 11.000 persone di cui 1.200 sono cuochi e il 90% donne. A numeri così importanti corrisponde un’esperienza trentennale nella gestione diretta di cucine e centri di cottura, un know-how incentrato sui valori imprescindibili della qualità del servizio e della tutela dell’alimentazione tradizionale.

*CIR food per Expo 2015.* La società Expo Milano 2015 ha affidato a CIR food i servizi di ristorazione per i 20 milioni di visitatori attesi. Nel complesso CIR food garantirà circa il 25% dell’offerta ristorativa nei 6 mesi dell’esposizione, grazie ai 20 locali allestiti lungo il Decumano. Saranno 500 i dipendenti di CIR food in servizio durante Expo 2015, di cui 400 nuove assunzioni. Per gestire una tale complessità organizzativa, CIR food si è affidata ad una selezione di aziende partner leader nel settore food&beverage: A.R.P. (Piacenza), Aceto Balsamico del Duca, Agriform, Amadori Gesco, Assofood, Azienda Agricola Lorenzon Enzo & Co, Bassini, Bepi Tosolini Grappe, Bovinmarche, Caffarel, Cantina Valtidone, Cantine Riunite & CIV, Canuti Tradizione Italiana, Chef Pronto Service, Conor Agribologna, Distillerie Camel, Dolciaria Orsobianco, Eurovo, F.lli Saclà, Ferrero Food Service, Feudi di Romans Vini, Galbani Big, Grandi Salumifici Italiani, Grissin Bon, I-Sandwich, Kellogg Italia, Alemagna, Olibar, Olitalia, Orogel, Ortoromi, Parmareggio, Pasticceria Quadrifoglio, Perfetti Van Melle, Pizzoli,

PRIM.OL.JO, Proforec, Righi, Salumificio Fratelli Beretta, Sami, Schar, Sgambaro, Unilever Calvè. Per quanto riguarda allestimenti e attrezzature di servizio sono partner di CIR food a Expo 2015: Allegrini, Angelo Po Grandi Cucine, Baldassare Agnelli, CIFA, Costa Group, Eurocoltellerie, Gnodi Service – Columbia e SDS.