EXPO 2015: 4 milioni di persone nei locali CIR Food

cir-food-expo-2-9f4c3bd1

Bilancio positivo per CIR Food a Expo 2015, che porta a casa non solo i numeri attesi – 4 milioni di visitatori nei locali, 23 milioni di euro di fatturato – ma anche il successo di una filosofia di servizio che ha avuto la sua massima espressione nei nuovi modelli di ristorazione lanciati all'Esposizione e in un approccio alla nutrizione che ha fatto leva sui valori della cultura, della sostenibilità e del diritto a un cibo giusto a prezzi accessibili. Con 4.000 posti a sedere, i 17 ristoranti e i 3 punti ristoro a Cascina Triulza hanno infatti alternato nei 6 mesi di Expo idee nuove per vivere il cibo nel terzo millennio. Confermando la sovranità del Made in Italy, dai dati di vendita di CIR Food sono emerse alcune interessanti tendenze sui consumi di oggi e di domani: la 'semplicità' si conferma come uno dei valori chiave quando si parla di food, seguita a ruota dalla 'tradizione' che ha guidato le scelte della maggior parte degli utenti. Un mix che si riflette nelle migliaia di kg di pizza e pasta preparati nel corso della manifestazione e nei quasi 2 milioni di caffè serviti ai visitatori. "Questo risultato è importante per due ragioni" – ha dichiarato Chiara Nasi, Presidente di CIR Food, al termine dell'Esposizione – "La prima è legata al successo dei nostri nuovi format di ristorazione che si sono dimostrati all'altezza di soddisfare i volumi della manifestazione e le aspettative dei visitatori, coniugando una buona qualità dell'offerta ad un prezzo giusto. La seconda, invece, ha radici più profonde e ha a che fare con il nostro modo di 'Vivere il Cibo', per promuovere una ristorazione sostenibile e accessibile a tutti. Un progetto a cui crediamo da sempre e che nel corso di questi sei mesi ha trovato molti sostenitori in chi ha avuto modo di conoscerci", ha aggiunto. Oltre ai servizi di ristorazione, a Expo 2015 CIR Food ha organizzato infatti 10 eventi culturali seguendo il filo conduttore "Vivere il cibo, nutrire il futuro". Convegni, tavole rotonde e mostre a cui hanno partecipato - per citarne solo alcuni - il giudice Gian Carlo Caselli, l'antropologo Marino Niola, l'agronomo Andrea Segrè, il Consigliere di Stato e Commissario ANAC Michele Corradino, Carlo Petrini di Slow Food con Silvio Barbero dell'Università di Pollenzo, il medico nutrizionista di ADI Lucio Lucchin, Alessandro Leo di Libera Terra, lo scultore Giuliano Tomaino e l'architetto Mario Botta. "Grazie a questi eventi abbiamo approfondito a 360 gradi il tema dell'alimentazione del futuro, dalla gestione degli appalti pubblici alle ultime tendenze sul cibo –

ha commentato Giuliano Gallini, Direttore Commerciale e Marketing di CIR Food – Su queste basi intendiamo proseguire questo percorso per dare valore al cibo, non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche culturale e sociale. I servizi di ristorazione, in primis nel settore pubblico, non devono infatti essere percepiti alla stregua di commodity, ma vissuti come prestazioni a valore aggiunto, dove il presidio sulla qualità deve essere una priorità assoluta". Dopo la chiusura di Expo CIR Food guarda ora al futuro dei format proposti all'interno del sito espositivo dell'Esposizione Universale. L'obiettivo è quello di partecipare alle gare d'appalto per i servizi di ristorazione delle grandi concessioni, ma anche di diffondere i propri locali nel cuore delle città che meglio rispondono alle caratteristiche delle nuove insegne. La sfida, adesso, è riuscire a individuare quei contesti in grado di valorizzare non solo l'offerta ristorativa proposta, ma anche la filosofia alimentare e culturale che è alla base dei concept lanciati a Expo.