Chiccotosto apre a Torino al grattacielo di Intesa Sanpaolo

interno-chiccotosto-2-9de8d705

Apre al pubblico la caffetteria snack **Chiccotosto**, format di punta di **CIR food** in questo segmento, che forte del successo riscontrato in occasione di Expo 2015, trova nell'area adiacente al **grattacielo di Intesa Sanpaolo** la location perfetta per un'offerta ristorativa d'eccellenza.

Chiccotosto è uno dei tre elementi portanti del "Sistema gastronomico" che comprende anche il ristorante gourmet "**Piano35**" e il **lounge bar panoramico al 37° piano**, quest'ultimi affidati alla maestria dello chef **Ivan Milani**. Un progetto voluto da Intesa Sanpaolo per dar vita a un polo di ricerca e innovazione gastronomica e culinaria, che vede la collaborazione tra **l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** ed **Affida**, newco specializzata nell'alta ristorazione che fa parte del Gruppo CIR food, a cui è stata affidata la gestione operativa dell'intero sistema.

Filo conduttore di questo progetto è la qualità di ogni proposta, che offre ai consumatori una nuova esperienza di 'gusto' in grado di valorizzare la tradizione locale e le eccellenze del nostro territorio. Ad esempio, i prodotti di panificazione della caffetteria Chiccotosto sono preparati da **Federico Ciani**, il pastry chef della brigata di Ivan Milani, nel laboratorio di pasticceria CIR food all'interno del grattacielo. Qui per gli impasti sono utilizzate solo farine macinate a pietra e lievito madre. Il Mastro pasticcere inoltre preparerà ogni giorno gustose creme per farcire al momento le brioche. Si potrà scegliere tra crema pasticcera e crema gianduja, oppure puntare sulle composte di frutta bio; il tutto accompagnato dall'espresso top di gamma a marchio Lavazza. Una cura particolare, infine, è stata riservata al design del locale, che si contraddistingue per un'esclusiva decorazione a mosaico realizzata ad hoc per questo brand che caratterizza il bancone e alcuni particolari delle pareti.

Chicchotosto_Torino_Intesa SanpaoloAperta al pubblico da lunedì a sabato dalle 7 alle 18 - e, presto, fino alle 19.00 - la caffetteria snack Chiccotosto si avvale di uno staff di 5 persone e inaugura la fase operativa del sistema gastronomico del grattacielo di Intesa Sanpaolo. Prende dunque il via il dialogo con la città all'insegna di innovazione, cultura, gusto, come ha ricordato il direttore commerciale e

marketing CIR food **Giuliano Gallini**: “Chiccotosto, il nostro format di eccellenza nel segmento caffetteria, saprà valorizzare al meglio la proposta culturale e alimentare del Sistema gastronomico di Intesa Sanpaolo, trovando in questo contesto la sua collocazione ideale di locale che punta in ogni dettaglio alla qualità e all’innovazione”.

Elementi distintivi della caffetteria Chiccotosto sono la celebrazione degli aromi e le essenze del caffè, con abbinamenti inediti di prodotti dolci e salati per una ricca colazione o un pranzo veloce. Il locale propone un’offerta gastronomica accurata improntata sull’italianità con l’utilizzo di eccellenze del nostro Paese come i **prodotti DOP e IGP**, alla quale si aggiungono proposte che risaltano le tipicità eno-gastronomiche del contesto territoriale locale. Particolare attenzione è riservata a temi quali la tutela dell’ambiente che si esprime con i vassoi da portata in materiale riciclato e 100% ecologico e nell’assenza di tovagliette, che consente di ridurre le emissioni di CO2.