

IL 25% DELL'OFFERTA RISTORATIVA SONO 20 I LOCALI DI RISTORAZIONE CHE CIR FOOD GESTIRÀ, PER UN TOTALE DI QUASI CINQUEMILA POSTI A SEDERE

LA VARIETÀ
TUTTI I LOCALI SARANNO APERTI DALLE 10 ALLE 23: COLAZIONE, BRUNCH, APERITIVO E CENA, CON MENU BILINGUE



SUL NOSTRO SITO
Leggi e commenta queste notizie e segui gli aggiornamenti in tempo reale anche su www.ilrestodelcarlino.it/reggio

«Pronti a sfornare 50mila pasti al giorno»

Ferrari, direttore commerciale Cir Food: «Nostri venti ristoranti nel Decumano»

di **BENEDETTA SALSÌ**

UN ESERCITO di 500 persone, pronte a rappresentare la storia e la competenza di Cir Food per i sei mesi di Expo 2015 e a preparare fino a 50mila pasti al giorno. Numeri impressionanti, quelli messi in campo dalla cooperativa reggiana per l'Esposizione universale; in quella che Daniele Ferrari, direttore della divisione ristorazione commerciale, definisce «un'operazione dannatamente stimolante». Di più: «Queste sfide sono il sale della vita». E non vedono l'ora di partire.

Ferrari, come procedono i lavori?

«Noi siamo pronti, la macchina è già attiva. Stiamo mettendo a punto gli ultimi dettagli nei ristoranti e nelle caffetterie; ma arredi, punti cottura e attrezzature sono già collocati nelle stecche di servizio del Decumano e nei tre punti ristoro di Cascina Triulza. Nel complesso Cir gestirà il 25% dell'offerta ristorativa dell'Esposizione con uno staff di centinaia di persone, fra cui 65 cuochi e 170 donne».

Avete assunto nuovo personale?

«Di queste 500 persone, 150 sono nostri dipendenti che abbiamo delocalizzato a Milano per la durata di Expo, da tutte le regioni; altri 80 arrivano per i servizi di pulizia, da una nostra controllata. I nuovi 'acquisti' invece sono circa 250, assunti per la durata di Expo. La speranza è riuscire a concretizzare per loro uno sviluppo professionale all'interno del nostro gruppo. Vedremo se sarà possibile».

Parliamo sempre di numeri: quanti saranno i vostri ristoranti all'interno dell'evento?

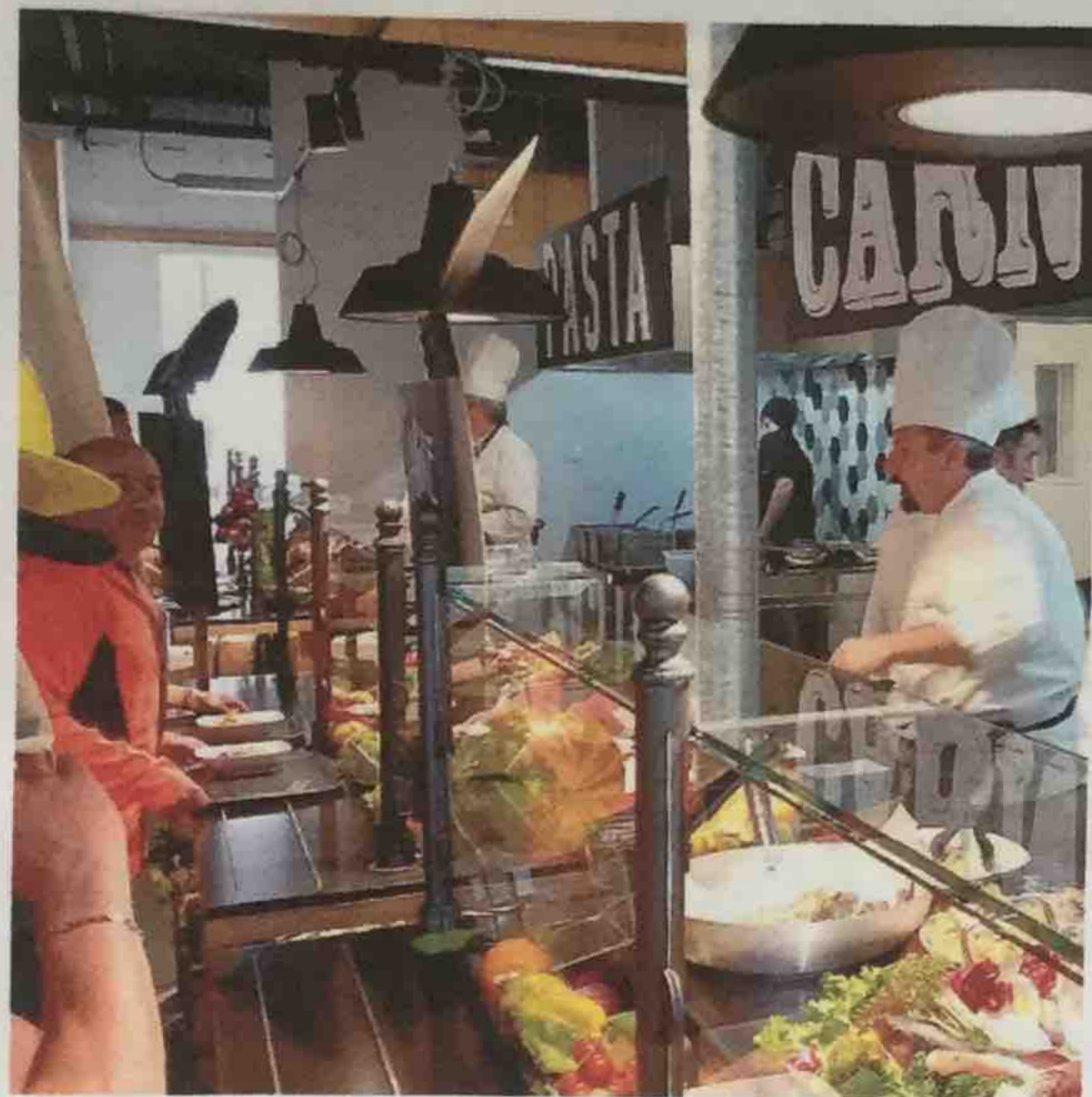
«Sono venti i locali di ristorazione che Cir gestirà nel corso di Expo 2015, per un totale di quasi 5mila posti a sedere».

Come sarà diversificata l'offerta?

«Avremo di tutto... Dal sacchetto per i bambini delle scuole (panino, frutto, barretta energetica e bevanda al costo di 5,50 euro) al ristorante stellato».

Ci spieghi meglio.

«Abbiamo pensato a cinque nuovi format per Expo. Tutti pensati per soddisfare le esigenze di ogni tipo di clientela: da chi è alla ricerca di un pasto veloce a chi preferisce una



VERSO L'INAUGURAZIONE



-2 giorni all'evento

IN CAMPO

A fianco uno dei ristoranti Tracce già pronto; sopra Daniele Ferrari, direttore della ristorazione commerciale Cir Food; sotto tutto il gruppo



#CIRFOODLOVERS

esperienza gourmand. Le nuove proposte offriranno un servizio a base di ingredienti di prima scelta. Si tratta di quattro ristoranti a marchio Tracce; otto locali a servizio 'veloce' (Viavai e Let's Toast); quattro caffetterie ChiccoTosto (con un punto-selfie all'aroma di caffè); un ristorante con servizio al tavolo, Aromatica (in collaborazione con Chic, Charming Italian Chef). A questi si aggiungono tre punti ristoro (bar, ristorante, area picnic) presso la Cascina Triulza, il Padiglione della società civile per la quale gestiremo anche il banqueting».

Come gestirete i visitatori che arriveranno da ogni parte del pianeta?

«Proponiamo cibo rigorosamente italiano. Questo cercano e si aspettano gli stranieri. Portiamo avanti la nostra linea: abbiamo lavorato tanto sui menu, partendo dagli aromi, che sono alla base della nostra cucina».

DANIELE FERRARI

L'obiettivo? Creare posti di lavoro e nuovi format; poi dimostrare che Cir Food è in prima linea nella ristorazione italiana

E per quanto riguarda la varietà?

«Tutti i locali saranno aperti dalle 10 alle 23 e rinnoveranno l'offerta gastronomica nell'arco della giornata, dalla colazione al brunch, dall'aperitivo alla cena, con menu bilingue studiati per essere di facile comprensione dai visitatori stranieri. È già stato stilato l'elenco delle 300 ricette che proporremo, ciascuna ispirata al-

la nostra tradizione gastronomica. Un mix di tutto, non a chilometro zero, ma a chilometro verde: solo eccellenze italiane».

Ci faccia qualche esempio...

«Genuinità e freschezza sono le parole chiave dei menu, che prevedono tutti un piatto del giorno gourmet: nei ristoranti Tracce trionfo di frutta e verdura appena colte con primi piatti di pasta fresca e in Viavai proposta del giorno servita con originalità all'interno di una cocotte di pane. Chi sceglierà Let's Toast potrà assaggiare pane in cassetta farcito con ingredienti italiani, come la carne di Fassona piemontese e il Parmigiano Reggiano Dop. Grazie alla partnership con Chic, associazione che riunisce cento chef di cui 50 stellati, nel ristorante Aromatica si alterneranno proposte raffinate dai sapori ricercati. E ci sarà una sorta di show-cooking permanente, con la cucina a vi-

sta e un tavolo 'cinema': dieci posti, dirimpetto allo chef. In questo contesto abbiamo due menu fissi (giorno e sera). Sarà sempre presente uno chef stellato, a rotazione ogni 15 giorni».

Un investimento così imponente può anche far paura...

«Certamente non possiamo prenderci il lusso di andare in perdita. Ma non lo abbiamo fatto per il guadagno in sé. Ma perché crediamo sia un dovere e un piacere, come azienda italiana, essere presenti. In più ne abbiamo approfittato per ripartire nella ristorazione, con un'idea di internazionalità, per ricominciare con lo sviluppo all'estero».

L'obiettivo?

«Creare posti di lavoro e nuovi format. Poi, dimostrare che Cir Food, anche se a volte lo fa in sordina, è in prima linea nella ristorazione italiana».