



## Chi è CIR food

La nostra storia inizia negli anni '70, con la fusione di tre imprese emiliane che, confluite in **CIR food Cooperativa Italiana di ristorazione**, hanno dato vita ad una delle **maggiori aziende italiane** attive nella **ristorazione collettiva** (ristorazione scolastica, sociosanitaria, aziendale, per militari e per comunità), nella **ristorazione commerciale e nei buoni pasto, con un fatturato di gruppo di oltre 550 milioni di euro**. Oggi siamo presenti in **16 regioni e 68 province d'Italia**, producendo oltre **80 milioni di pasti** l'anno grazie al lavoro di **11.500 persone**, che sono la vera forza dell'impresa.

## CIR food e il valore del cibo

La nostra idea di ristorazione si basa su una chiara visione: **nutrire il presente, per alimentare il futuro**, che per noi significa promuovere una corretta cultura dell'alimentazione, vicina alle esigenze di tutti i nostri clienti. Da sempre infatti crediamo in una **ristorazione responsabile e sostenibile**, perché per un futuro migliore è necessario garantire a tutti il giusto nutrimento, sia alimentare che culturale.

## EXPO 2015: CIR food Concessionario Ufficiale dei servizi di ristorazione

**Il successo della nostra filosofia di servizio** ha avuto la sua massima espressione nei nuovi modelli di ristorazione lanciati all'Esposizione Universale di Milano e in un approccio alla nutrizione che ha **fatto leva sui valori della cultura**, della sostenibilità e del diritto a un cibo sincero a prezzi accessibili. Con **4.000 posti a sedere**, i **20 ristoranti** dislocati lungo tutto il decumano, hanno alternato nei sei mesi di durata di Expo idee nuove, per vivere il cibo nel terzo millennio, **conquistando oltre 4 milioni di clienti, circa 1 visitatore su 5**.

## Il Sistema Gastronomico: un progetto d'eccellenza con Intesa Sanpaolo

La sfida, una volta terminato EXPO è stata quella di riuscire ad individuare dei contesti d'eccellenza in grado di **valorizzare al meglio la nostra nuova offerta ristorativa**, ma anche e soprattutto la **filosofia culturale ed alimentare** che è stata alla base dei concept lanciati in occasione dell'esposizione Universale di Milano 2015.

Ed è stato nel futuristico grattacielo che Renzo Piano ha progettato per il nuovo centro direzionale di **Intesa Sanpaolo** (con cui CIR food vanta una collaborazione pluriennale) che abbiamo individuato **la location perfetta per un'offerta ristorativa d'eccellenza, in linea con la nostra filosofia aziendale**.

Il **sistema gastronomico** realizzato da CIR food in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è un progetto culinario studiato per un gruppo bancario dinamico ed in costante evoluzione. **Un palcoscenico importante**, che ha richiesto un codice di comunicazione adeguato, **una proposta gastronomica trasversale**, focalizzata su una **ristorazione di altissima qualità**, pensata per offrire ai consumatori una nuova esperienza del "gusto", in grado di **valorizzare la tradizione locale e le eccellenze del nostro territorio** (grazie alla partnership con l'Università di Pollenzo) **esaltando la qualità, la sostenibilità e la genuinità degli alimenti**, da sempre patrimonio di CIR food.

La fusione dei **sapori della tradizione gastronomica italiana**, dei **valori della sostenibilità** e del collettivo della nostra **esperienza imprenditoriale**, unita **all'individualità creativa di un grande chef**, hanno dato vita ad un sistema gastronomico di alto livello in cui si fondono sapientemente innovazione gastronomica e tradizione italiana. Pensato per accontentare diversi gusti e soddisfare il palato a qualsiasi ora, grazie alla varietà di un'offerta culinaria che spazia dal pranzo veloce alla cena gourmet *a la carte*, dalla colazione all'aperitivo. Il sistema si articola in tre proposte ristorative: **Il ristorante gourmet Piano35**, la cui cucina è stata affidata alla maestria dello Chef Ivan Milani e alla sua brigata; un elegante e raffinato **lounge bar** posto al 37° piano che vanta una eccezionale vista sullo skyline torinese e infine **Chiccotosto** format di punta di CIR food nel segmento caffetteria, situato nel piazzale antistante l'edificio. Il servizio complessivamente sarà affidato ad uno **staff di oltre 40 persone**, che avranno il compito di trasformare questa ambiziosa ed innovativa idea di ristorazione in una esperienza in grado di unire gusto, etica, cultura ed estetica del cibo.

### Per ulteriori informazioni:

#### **CIR food - Cooperativa Italiana di Ristorazione**

Contact: **Daniela Fabbi**, Responsabile Comunicazione  
Tel. +39 0522 53011, Cell. +39 335 5649772  
e-mail: [d.fabbi@cir-food.it](mailto:d.fabbi@cir-food.it) tw: @daniela\_fabbi

#### **Ufficio stampa per CIR food - Homina Pdc**

Contact: Maria Grazia Attianese  
Tel. +39 051 264744, Cell. +39 339 1060492  
e-mail: [mariagrazia.attianese@hominapdc.it](mailto:mariagrazia.attianese@hominapdc.it)

