

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_localiExpo](#)La 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.Ili 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, Gnode Service – Columbia e SDS.