



Il racconto attraverso 120 immagini della esperienza di CIR food alla Esposizione Universale di Milano 2015. Dalla frenesia del cantiere, quando i nostri 20 ristoranti, bar e quick service restaurant hanno iniziato a prendere forma in una atmosfera carica di tensione per la apertura del 1° maggio, alle emozioni della chiusura del 31 ottobre. In mezzo, 184 giorni di formazione, lavoro e passione di uno staff di 500 persone, che ha servito 4 milioni di visitatori proponendo 300 ricette, espressione di un cibo sincero e accessibile. Una offerta alimentare che, insieme ai nostri progetti di informazione nutrizionale, ci è valsa il premio 'Towards a Sustainable Expo' per la sostenibilità. Nei sei mesi di Expo abbiamo anche celebrato la nostra visione sul cibo durante 10 eventi culturali con giornalisti, scienziati, intellettuali e artisti che insieme a noi hanno chiesto valore per il cibo, perché il cibo è cultura.

CIR food - Cooperativa Italiana di Ristorazione è una delle maggiori aziende italiane nel settore della ristorazione collettiva (ristorazione scolastica, sociosanitaria, aziendale, per militari e comunità), nella ristorazione commerciale e nei buoni pasto. Presente in 16 regioni e 68 province d'Italia, produce ogni anno circa 80 milioni di pasti, grazie al lavoro di oltre 11.000 persone, la vera forza dell'impresa. Nel 2015 CIR food è stata Concessionario Ufficiale per i servizi di ristorazione di Expo, dove ha gestito 20 locali, servendo oltre 4 milioni di clienti. Da sempre attenta ai temi della cultura, CIR food è anche editrice del portale di informazione www.ilgiornaledelcibo.it che è stato media partner dell'impresa per tutti gli eventi culturali organizzati in Expo.

184 GIORNI

CIR food a EXPO 2015

Fotografie
Alberto Salvagno

Progetto grafico
Jana Galdunova

Coordinamento editoriale
Comunicazione CIR food

Stampa
Grafiche Venete, Padova

Finito di stampare
nel mese di dicembre 2015

Il racconto di un'avventura unica

Scegliere di partecipare a Expo è stata per CIR food una delle decisioni più impegnative degli ultimi anni. Quando i rischi sembrano più grandi delle opportunità e quando le incognite superano le certezze, scegliere può voler dire fare un salto nel buio. Allestire, avviare e gestire per sei mesi 20 locali tra ristoranti, quick service restaurant, caffetterie e bar, coordinando un gruppo di 500 persone in gran parte nuove e da formare poteva sembrare una impresa al di là delle nostre possibilità, un azzardo. Ne abbiamo parlato a lungo e come sempre accade, attraverso il dialogo con i soci e i lavoratori siamo giunti a una decisione: CIR food poteva affrontare anche questa impresa, ben consapevole dei rischi, ma forte di un gruppo coeso e solidale.

Oggi, dopo mesi di emozioni, passione e duro lavoro, quella scelta si è dimostrata corretta e questa avventura, che si è conclusa con un successo, rimarrà per sempre nei nostri cuori. Ma per evitare che con il trascorrere del tempo i ricordi sbiadiscano, abbiamo pensato di documentarla dall'inizio alla fine attraverso diversi mezzi, tra cui questo bellissimo racconto fotografico. Le pagine del libro ripercorrono i diversi capitoli di questa storia: dalle fasi iniziali, in cui tutto stentava a prendere forma, ai momenti di formazione con tante ragazze e ragazzi che a Expo hanno avuto modo di imparare una nuova professione. Dai primi clienti che abbiamo accolto e dei quali non ci stancavamo mai di osservare le reazioni per capire se il nostro prodotto e il nostro servizio erano graditi, a tutto l'impegno e la fatica dei momenti in cui le interminabili file di persone da servire mettevano paura. Fino alla chiusura, quando a non pochi di noi sono scese lacrime di malinconia.

Le centinaia di immagini di questo libro – che sono solo una piccola parte di un enorme portfolio che comprende più di 10.000 foto – sono il racconto di questa storia che si aggiunge a quella della nostra azienda, arricchendola di nuove sensibilità e contenuti. Un bagaglio culturale che è stato alimentato anche dalle tavole rotonde che hanno coinvolto 1.000 ospiti e un panel di 50 esperti, che si sono confrontati sulla gestione della tavola pubblica, sul futuro della nutrizione, su arte e cultura e sui temi principali della ristorazione collettiva. Questo insieme di idee ci daranno la forza per raggiungere altri obiettivi, per migliorare ancora, nell'interesse dei nostri soci lavoratori e dei nostri clienti.

Oltre alle 500 persone che hanno reso possibile questa esperienza, voglio ringraziare tutti i soci e dipendenti di CIR food, che hanno creduto nella capacità della nostra impresa di affrontare con successo grandi progetti.

Chiara Nasi

Presidente CIR food



Nel cantiere di Expo, quando una idea inizia a prendere forma.





Dietro a una grande opera ci sono tanti gesti semplici, ma ricchi di significato.



I grandi progetti non potrebbero esistere senza il lavoro di chi trasforma l'immateriale in materiale.



Dobbiamo essere sempre pronti a imparare, insegnare e disimparare di nuovo, per poi ricominciare ad apprendere.



Cucinare non è solo un lavoro, ma un atto di responsabilità, perché il cibo è prima di tutto nutrimento.



Un grande gruppo di persone.





Le vie di Expo, dove milioni di persone hanno viaggiato insieme intorno al mondo, alla scoperta del valore del cibo.



La tavola è uno spazio in cui il cibo diventa esperienza, storie e racconti.





Le nostre scelte alimentari possono avere grandi effetti sulla società e sul futuro del Pianeta.

Abbiamo diritto a un cibo sincero. La ristorazione non deve avere segreti.



Chiccotosto dà valore a ogni attimo di tempo, anche a quello di un semplice caffè.



Da Let's Toast, un pezzo di pane in cassetta è diventato il punto di partenza per un viaggio alla scoperta dei sapori del nostro Paese.



Siamo per un cibo né fast, né slow. Il cibo deve essere prima di tutto sincero.

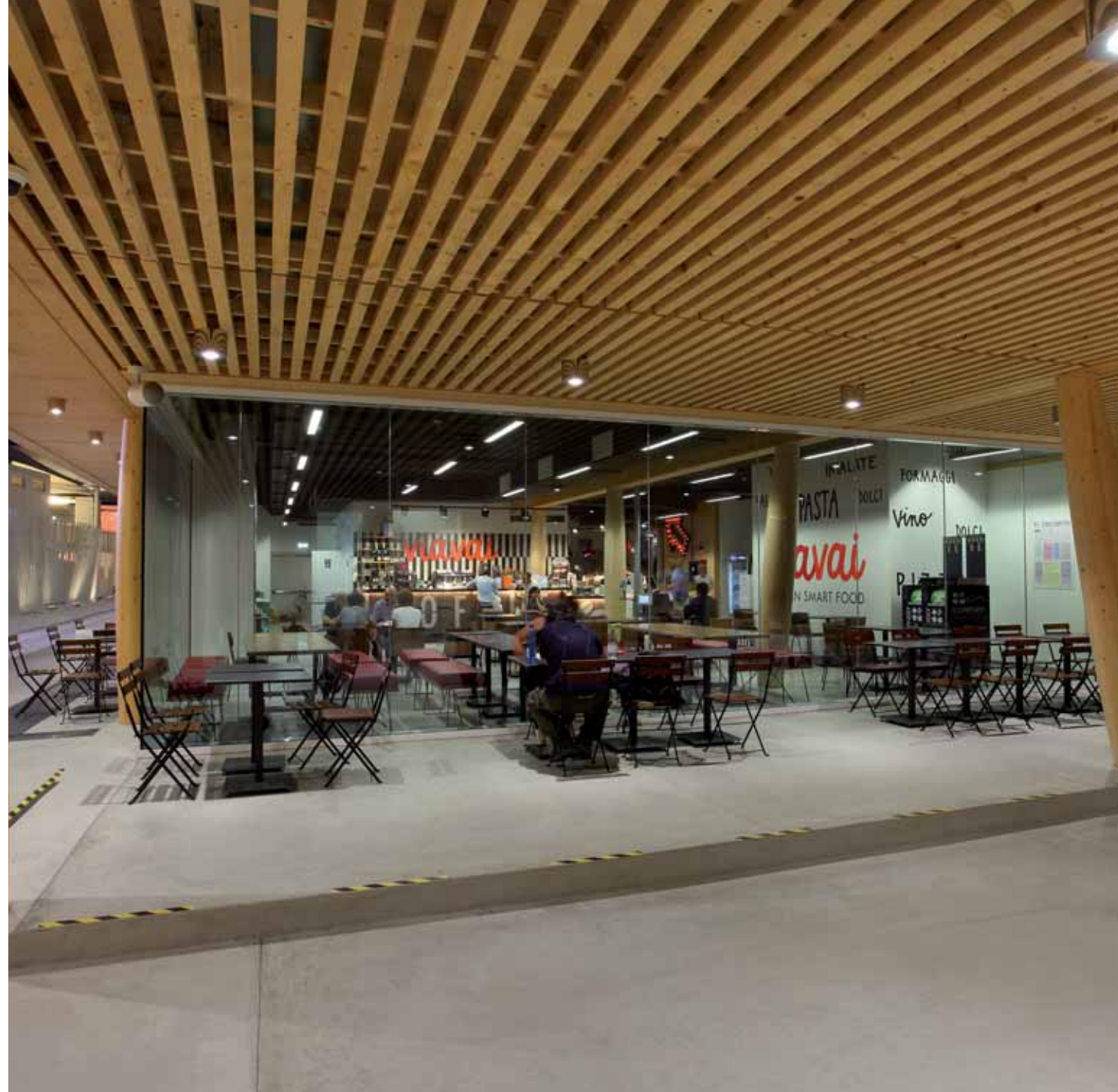




Tracce: la ricchezza del nostro pianeta risiede anche nel suo patrimonio di sapori, fragranze e gusti.



La frenesia non può influenzare le nostre scelte alimentari. Il tempo dedicato al cibo è un investimento sul nostro benessere.



ViaVai: le cose semplici sono quelle che ci fanno sentire più vicini a casa.



Il cibo è energia per il corpo. Una energia che per essere sostenibile deve essere pulita.





Abbiamo portato l'arte fuori dai musei per una mostra a cielo aperto, accessibile a tutti. Con la loro semplicità, le sculture di Giuliano Tomaino hanno incantato Expo.



Il gusto è diventato visione nelle opere di 15 artiste che hanno trasformato il cibo in simbolo e opera d'arte. Cibo e Cultura, Cibo è cultura.

CIR food ha ottenuto il premio 'Towards a Sustainable Expo' per la sostenibilità, grazie al programma multimediale 'Mangia Positivo' ispirato all'idea che buona alimentazione implica informazione corretta.



In Expo il cibo ha unito diverse culture, superando le differenze. La nutrizione può essere un veicolo di pace, conciliazione e dialogo.



Il sipario cala sulle opere degli uomini, ma non sulle loro idee.



L'eredità di Expo va oltre i suoi aspetti materiali. Per la prima volta nella storia, milioni di persone si sono ritrovate in un luogo per riflettere insieme sul valore del cibo.





COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Quando insieme ad Alberto Salvagno ho pensato a un racconto fotografico sulla esperienza di CIR food alla Esposizione Universale di Milano 2015 non immaginavo che la sua realizzazione fosse tanto impegnativa. La complessità dell'evento, del nostro lavoro di ristoratori e del rapporto con così tante persone che hanno consumato alle nostre tavole era molto difficile da rappresentare. Ma questo libro, che coglie sul nascere i momenti incantati della passione, della gioia e delle malinconie salvandoli dalla provvisorietà del tempo, ripaga la fatica che è costato. Ringrazio Alberto Salvagno, i collaboratori della Comunicazione CIR food Daniela Fabbi, Maria Elena Manzini, Lorenzo Minin, Nicole Fardenzi, Valentina Bacchi e i nostri partner per averlo reso possibile.

Giuliano Gallini
CIR food

Exclusive Partner



Top Partner



Technical Partner



www.cir-food.it



Senza confronto non ci può essere conoscenza. È con questo spirito che a Expo abbiamo organizzato una serie di tavole rotonde, che hanno coinvolto diversi esperti, tra cui 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, 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. Vogliamo ringraziare loro e tutti gli altri partecipanti per aver condiviso con noi le loro idee sul valore del cibo.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE