

Grani&Braci primo episodio

LA FORZA DI UN GRUPPO COME CIR FOOD SI ALLEA CON LA FLESSIBILITÀ E LA PROFESSIONALITÀ DELL'INDIPENDENTE GRUPPO ETHOS. NASCE UN RISTORANTE DESTINATO A REPLICARSI.

Grani&Braci, ristorante steak house, pizzeria nasce da un'alleanza fuori dagli schemi: quella tra il colosso della ristorazione collettiva Cir Food (oltre 350 milioni di euro di fatturato) e il gruppo Ethos di ristorazione indipendente (tre ristoranti in Brianza).

Situato nel cuore della Milano trendy, vicino a Corso Como, 1200 metri quadri di superficie,

Grani&Braci (grani&braci.it) è un progetto che nasce dall'incontro tra la capacità gestionale di un ristorante indipendente e la macchina organizzativa e di R&S di un grande player della ristorazione.

«Non siamo nuovi a questo tipo di partnership» spiega il direttore marketing di Cir Food Giuliano Gallini, ricorda La bottega del vino a New York (7 milioni di dollari di fatturato all'anno) con un socio americano. «Il rapporto con piccoli imprenditori di qualità è per noi strategico perché ci consente di tra-



UNO SCORCIO DI GRANI&BRACI, RISTORANTE IN SOCIETÀ TRA CIR FOOD E GRUPPO ETHOS.

CIR FOOD

	MILIONI €
RICAVI 2008	355,53
RICAVI RISTORAZIONE	282,25
PASTI PRODOTTI E SERVITI	57,44

sferire l'innovazione anche nella ristorazione collettiva».

Il ristorante ha avviato una serie di iniziative (corsi di cucina, incontri con protagonisti della cultura, serate di degustazione) per proporsi come punto di aggregazione e di

incontro tra le persone. Nelle intenzioni dei due soci, **Grani&Braci** è destinato a non rimanere isolato a un solo episodio. «Non è nostra intenzione trasformarlo in catena», sottolinea Gallini «ma c'è la volontà di replicare il format a Roma, Torino, ancora a Milano e anche all'estero». Cir Food opera anche nella ristorazione commerciale con le insegne Rita (100 locali a self service, 1000 coperti al giorno), le focaccerie Piazza del Sole e i ristoranti Pasterito Pizzarito (cir-food.it). F.G.