economiacomo@laprovincia.it
Tel. 031 582311 Fax 031 582421

Lunedì alle 17 nell'auditorium della Camera di Commercio si terrà la conferenza "Acqua e sviluppo", organizzato da Fondazione Volta di concerto con i poli universitari.

Ristoranti di Expo Piatti e bicchieri made in Como

Maxi commessa ottenuta dalla Cifa di Lomazzo Stoviglie comasche presenti in venti punti ristoro «Negli ultimi cinque anni fatturato su del 50%»

FRANCESCO INGUSCIO
LOMAZZO

Le tavole dell'Expo imbandite con piatti comaschi. Proprio così: all'evento più atteso del 2015 cibi e bevande verranno serviti anche su articoli rigorosamente "Made in Como". Sono state prodotte dalla Cifa di Lomazzo le stoviglie di venti punti di ristoro che dal prossimo 1 maggio rifocilleranno centinaia di migliaia di visitatori dell'Esposizione universale milanese. «Una fornitura che ci inorgoglisce» si rallegra Vittorio Fanfarillo, presidente dell'azienda.

Leader da più di trent'anni nel settore delle forniture alberghiere e della ristorazione, Cifa ha messo a segno con Expo un altro grande colpo.

Uno dei più prestigiosi della sua brillante storia. Carlo Schieppati, direttore commerciale dell'azienda di Lomazzo, spiega come è nato il progetto

La partnership

«Siamo da tempo fornitori di Cir Food, cooperativa di Reggio Emilia che si è aggiudicata l'appalto per la gestione della ristorazione in una ventina di locali all'interno dell'area di Expo – spiega Schieppati – in qualità di loro partner, Cir Food ci ha coinvolto nella fornitura di tutto quello che serve per far funzionare queste aree di ristoro: dai piatti, le posate e i bicchieri fino alle attrezzature che servono in cucina per far da mangiare. In totale, abbiamo fornito tra le 600 e le 700 referenze».

I venti punti di ristoro imbanditi da Cifa sono disseminati tra Cascina Triulzia e le architetture di servizio allestite ad hoc per l'esposizione universale. Sono stati realizzati quattro format diversi: "Tracce – Alla scoperta dei sapori" (self service) "ViaVai" e "Let's toast" (fast food) e "Chiccotosto" (caffetteria e snack).

Venticinque dipendenti Quindici anni fa erano sei

Cifa ha fornito prodotti diversi a seconda della tipologia di ciascuno dei quattro format: «Saper diversificare è un po' il nostro punto di forza – sottolinea Schieppati – Noi serviamo Savini a Milano o gli hotel a 5 stelle, così come la mensa dell'ospedale Sant'Anna. Ci interessa seguire il mondo della ristorazione a 360 gradi, senza preclusioni, a maggior ragione in tempi non facili come quelli attuali. Bisogna essere bravi a fare tutto. E saper diversificare l'offerta ci ha permesso di consolidarci – fa notare il direttore commerciale – Negli ultimi cinque anni il nostro fatturato è cresciuto più del 50%. in questa azienda 15 anni fa lavoravano 6 persone, adesso sono 25».

Una crescita continua, dunque, in decisa controtendenza rispetto alle difficoltà che tante imprese hanno incontrato negli ultimi anni. «La crisi ti obbliga a cambiare passo: chi riesce a farlo resiste. O addirittura si rafforza, com'è avvenuto nel nostro caso».

Settanta bancali

Settanta bancali di materiale sono stati già consegnati dall'azienda di Lomazzo ai punti ristoro di Expo. E la prossima settimana verranno completate le ultime forniture. Tra i prodotti Cifa che apparecchieranno i venti punti ristoro dell'Expo spiccano gli apprezzatissimi articoli della collezione "SuMisura", realizzati da Royale, il brand del gruppo lomazzese specializzato nella porcellana.

«Il progetto legato ad Expo rappresenta per noi un valore aggiunto, oltre che un'occasione notevole per farci conoscere anche al di fuori del mondo degli addetti ai lavori – continua Schieppati – Qualche anno fa si discuteva delle opportunità che il grande evento milanese avrebbe potuto offrire, ma non era così scontato riuscire a concretizzarle. Oltretutto Expo porta con sé tutta una serie di importanti iniziative collaterali, alcune delle quali ci vedono protagonisti: penso ad esempio alle forniture per il ristorante della nuova Terrazza panoramica della Triennale, un punto di ristoro contraddistinto da cucina di alta qualità che rimarrà anche dopo Expo». ■

Da Como a Expo: piatti e bicchieri comaschi

1. Una tavola nello showroom della sede di Lomazzo **2.** Il fondatore della Cifa, Vittorio Fanfarillo con il figlio, Angelo **3.** Carlo Schieppati, direttore vendite

Fondata 33 anni fa

Clienti in tutto il mondo In sede anche un kitchen lab

Vittorio Fanfarillo, 63 anni, ciociaro di nascita e comasco d'adozione, è il fondatore e presidente di Cifa, azienda che in questi 33 anni di vita (la fondazione risale al 1982, quando Fanfarillo era appena trentenne) si è prima affermata e poi consolidata come una delle realtà più solide nel settore delle forniture alberghiere.
La sede si trova a Lomazzo, in via della Traversa 1: seimila mq di struttura (1.300 dei quali dedicati allo showroom) all'interno dei quali Fanfarillo, insieme ai due figli Silvia e Angelo (vicepresidente della società) e i dipendenti, gestiscono 150 ordini giornalieri, 3.400 clienti attivi e 12.000 articoli in catalogo garantendo consegne rapide in Italia e all'estero.
Esclusivista della porcellana inglese Dudson e della posateria belg Eternum, il gruppo Cifa comprenc anche la società partner Royale (cui Fanfarillo è direttore gener le), brand made in Italy speciali zato nella porcellana da forno pe uso professionale. Tra i clienti de l'azienda figurano tra gli alt grandi brand come Autogrill McDonald's.
All'interno della struttura è stat realizzato anche il Kitchen La uno spazio in cui Fanfarillo, granc appassionato e intenditore di cuc na, non di rado ospita alcuni d suoi principali clienti mettendo in prima persona ai fornelli. F.IN