De Santis recluta chef, sposa la mixology e punta al Far East

20230301155524desantiscsomagenta-2-aed8eaaf

Una panineria storica evolve, strizza l'occhio alla mixology, coinvolge il mondo degli chef, e avvia la sua espansione in Italia e all'estero. Questo il **percorso di rinnovamento intrapreso da De Santis** – Il Panino di Milano dal 1964, storica insegna milanese specializzata in panini gourmet e fondata quasi sessant'anni fa.
A capitanare il progetto di sviluppo è l'amministratore delegato della catena, vale a dire **Luca Monica**, tra i manager più noti in ambito ristorativo, con un lungo trascorso professionale in Longino e Partners e poi a capo di Peck fino al 2015.

È lui l'artefice dell'ultima apertura in **via Cesare Battisti 19**, avvenuta circa nove mesi fa a due passi dal palazzo di Giustizia di Milano, che si è a **aggiunta ai tre altri punti vendita già esistenti**, vale a dire lo storico di Corso Magenta, quello all'interno della food hall de La Rinascente (Via Radegonda, 3), e il ristorante con insegna Carpoforo situato al civico 6 di Via san Carpoforo nel cuore del quartiere Brera.
Dallo scorso 7 febbraio, il marchio De Santis è sbarcato a Roma, in Via del Tritone, sempre nella zona ristorativa de la Rinascente e, poco più in là, sorgerà il secondo ristorante capitolino il cui taglio del nastro è previsto entro la fine della prossima estate.

«Finalizzata la seconda apertura romana, guarderemo verso le città a forte vocazione internazionale e turistica, come Venezia e Bologna, e con operazione stagionali a Taormina e Capri – ha reso noto Monica. *Nei nostri ristoranti manteniamo sempre un **layout tipicamente meneghino**, inteso come accogliente e rilassante. La novità imminente sta nel fatto che cercheremo di allungare i tempi di chiusura, prolungandoli oltre la mezzanotte. Così facendo, pensiamo di intercettare una clientela che cerca anche a tarda sera uno spazio conviviale e un'offerta di **panini gourmet**, ma anche coloro che per motivi di lavoro escono dall'ufficio oltre un certo orario e desiderano concedersi un momento di spensieratezza che, oltre ad assaporare un gustoso sandwich cucinato con materie prime selezionate*

e di qualità, può consistere nel sorseggiare un cocktail saporito e rifrescante».

La **mixology**, dal canto suo, **subisce un upgrade rispetto al passato**: *«Crediamo molto nel bere miscelato ideato in pairing con i nostri panini e, a tale proposito, in partnership con Tripstillery, il cocktail bar con distilleria di proprietà di Flavio Angiolillo, stiamo per presentare una linea di spirit brandizzata De Santis e composta da un amaro e due gin»*, ha fatto sapere l'a.d. di De Santis.

C'è poi la **sinergia con l'alta cucina**: *«A partire dalle prossime settimane accoglieremo chef blasonati, i quali invitati a turno presenteranno alcune loro ricette tradotte nei nostri panini che ci piacerebbe poi inserire fisse nei menu»*, ha aggiunto sempre Monica.

Se i punti vendita in Italia hanno subito una forte accelerata, in parallelo anche **l'internazionalizzazione ha acceso i motori**. *«Stiamo valutando alcune location nel Far East, che è l'area che riteniamo prioritario per esordire all'estero* – conferma il manager*. Il primo approdo dovrebbe avvenire entro quest'anno a Tokyo, dopodiché abbiamo già indirizzato l'attenzione verso Singapore, Corea del Sud e Taiwan dove stiamo valutando eventuali accordi con partner locali».*