Milano, inaugurato 100 Montaditos: 2.500 panini e 500 birre in una sera

Ha aperto a Milano il primo 100 Montaditos, brand della multinazionale di cucina tipica spagnola. Nel giorno di apertura, nel locale di via Ascanio Sforza con 280 posti a sedere sono stati consumati 2.500 Montaditos, accompagnati da oltre 500 boccali di birra. Dopo Milano, sarà poi la volta di Bergamo: entro fine anno saranno 20 le aperture nel nostro Paese e circa 350 i posti di lavoro creati dalla catena, che fa parte del gruppo Restalia.

La formula è la stessa proposta in tutto il mondo, si mangiano i Montaditos, bocconcini di pane dalla ricetta brevettata, serviti caldi poiché infornati sul momento, e farciti d'ingredienti salati e dolci in 100 varianti. "L'Italia per noi è un punto di riferimento, il Paese più importante dopo la Spagna in Europa, ha molte somiglianze e non ha uno sviluppo tanto importante a livello di ristorazione organizzata, dunque per il nostro marchio è un'opportunità. Sappiamo che i nostri prodotti piacciono agli italiani" ha dichiarato **Ángel Sandoval**, Europe Manager di 100 Montaditos, brand che ha 15 anni di storia, presente con 400 locali in Spagna e altri 42 in Stati Uniti, Messico, Colombia, Cile, Guatemala, Portogallo e Belgio. "Per il 2016 abbiamo un piano di sviluppo che ci farà raggiungere i 50 locali in tutta Italia" ha aggiunto. A Roma c'è la sede centrale italiana, la prima aperta in Europa al di fuori della Spagna.

La formula è quella del franchising, riporta Askanews, gli affiliati vengono scelti con criteri precisi e stringenti, soprattutto per quanto riguarda la location: "Abbiamo 2.500 richieste sul nostro marchio al mese, sappiamo che loro fanno un investimento importante e rischioso ma noi ogni volta che cediamo il marchio lo mettiamo in gioco a livello globale e non solo italiano, quindi dobbiamo essere sicuri dei soci al 100%. La prima cosa che chiediamo è l'impegno con il marchio e la voglia di crescere insieme" ha aggiunto Ángel Sandoval.

La formula di 100 Montaditos prevede l'omogeneità tra tutti i locali, sia come arredamento, sia come menù: l'80% dei prodotti serviti arriva dalla Spagna, il resto dal mercato locale, nel caso dell'Italia ad esempio la mozzarella, il pesto, la mortadella e la porchetta. La formula è quella del casual food definita da Sandoval come "un tipo di pranzo o cena non formale, conveniente come prezzo ma sempre con prodotti di alta qualità".