Spontini apre due nuove pizzerie a Milano e vola a Tokyo

cattura-di-schermata-261-41add3f0

Ottobre si preannuncia un mese intensissimo per Spontini, storica pizzeria milanese. La catena ha infatti aperto altre due pizzerie nel capoluogo lombardo: la prima presso il Centro Commerciale Sarca lo scorso mercoledì 7, la seconda in Piazza Duca D'Aosta venerdì 9. Si tratta di due locali "rossi", allestiti quindi con tavoli e sedie come nelle pizzerie Spontini tradizionali di corso Buenos Aires. Si tratta però dei primi due Spontini in cui non viene assicurato il servizio al tavolo: l'utente infatti fa la fila, prende la propria pizza, la posa su un vassoio, paga e si siede in autonomia. Non cambia, invece, il modo di preparare la pizza, che viene impastata ogni 4 ore e infornata al momento della richiesta.

Ma non è tutto. Spontini infatti non si limita a presidiare con sempre maggiore forza la sola città di Milano. Con il nome "Casa della Pizza", infatti, l'azienda sta concretizzando, insieme al socio giapponese JRD, 5 nuove aperture in franchising a Tokyo. Tra queste, le due prime sono previste a breve: il 31 ottobre aprirà infatti il negozio di Harajuku, il 19 novembre quello di Shibuya. Il brand italiano condividerà linee guida, know how e risorse per esportare, insieme ad un modello di successo, la filosofia che ha accompagnato lo sviluppo di Spontini a Milano adattandolo alla domanda del mercato nipponico, la cui gastronomia e il gusto per il buon cibo sono pari per eccellenza a quelli italiani.

Il Giappone non rappresenta comunque il solo Paese di interesse per Spontini. L'azienda sta infatti esplorando anche Londra, il Golfo (Dubai e Abu Dhabi), il Kuwait, la Russia, la Francia. Spontini ha del resto creato un modello italiano esportabile, lungamente testato e calibrato per essere oggi pronto alla sfida internazionale e al mercato globale. Alla base del suo successo una pizza semplice, con pochi ingredienti, il caffè che si aggiunge al menu come il dolce Tiramisù per accontentare i gusti dei clienti all'estero.

Gli investimenti che l'azienda sta effettuando si inseriscono in un rigoroso percorso di crescita e sviluppo, in cui tutti gli utili prodotti sono trattenuti all'interno dell'azienda e non distribuiti ai soci,

ottenendo in questo modo un elevato autofinanziamento che permette di perseguire i progetti di espansione.

Progetti tra i quali rientra anche la Spontini Factory, uno spazio di 200mq aperto a fine giugno in Viale Monza a Milano e dedicato alla ricerca sui nuovi metodi di preparazione e alla formazione. Un ampio loft diviso in zona cottura/preparazione alimenti, aula corsi, laboratorio di cucina e spogliatoi/rest room. Tra i suoi obiettivi, formare i futuri pizzaioli italiani e stranieri con cicli di corso da 30 a 90 giorni?, fare team building per manager italiani e responsabili italiani, centralizzare la produzione di lasagne e tiramisù per tutte le pizzerie.

Il brand ha inoltre pubblicato recentemente con Rizzoli un libro illustrato dal titolo “Il trancio di pizza Milanese fra sapori, incontri e ricordi”, che raccontata la storia di Spontini Holding.

Chi è Spontini

A gestire “l'impero del trancio" dal 1977 è la famiglia Innocenti. Oggi alla guida dell’azienda c’è Massimo Innocenti. Cresciuto nell'Italia del boom economico, Massimo parte dalla gavetta: fa esperienza in bottega, impasta le pizze, serve ai tavoli. Poi va in America e apre i suoi orizzonti. Nel 1987 suo padre gli passa il timone di Spontini. E luiì introduce la cucina a vista e un sistema moderno per regolare e separare le code. Negli anni aprono i locali di viale Papiniano, via Marghera, via Cenisio, Cinque Giornate, Duomo, Monza, Mazzini e ora sono in corso progetti per centri commerciali e outlet. Milano e l'Italia però non bastano: ed ecco i 5 locali in Giappone (a Tokyo).

I numeri di Spontini nel 2014

- 2 milioni e 334.937 tranci di pizza, pari a 337.376 padelle
- 350 mila kg di farina
- 199.400 kg di pomodoro
- 240.100 kg di mozzarella
- oltre 800 mila birre
- 200 persone impiegate direttamente