Wingstop apre a Milano il primo ristorante del brand specializzato in chicken wings

86004af3-84c4-4e99-b0a2-690176ac3840

Dopo il successo del pop-up che ha fatto conoscere il brand al pubblico italiano Wingstop inaugura il suo primo ristorante permanente in Italia, in via Dante 16 a Milano. Un’apertura che segna l’inizio di un progetto guidato da Joe Bastianich ed Ethan Bastianich, con l’obiettivo di diffondere nel Paese - l'obiettivo è realizzare una rete di 50 ristoranti sul territorio nazionale - un marchio che ha costruito il proprio successo internazionale attorno a una strategia precisa: qualità dell'esperienza e capacità di creare comunità, con ristoranti che si trasformano in spazi di relazione, identità e appartenenza.

Qualità delle materie prime e personalizzazione

Più che un fast casual, Wingstop porta a Milano un nuovo modo di interpretare il pollo fritto americano, fondato su preparazioni espresse, qualità delle materie prime, personalizzazione e condivisione. Ogni ordine viene preparato al momento: wings con osso, boneless e tenders vengono fritti espressi e poi glassati o conditi a mano soltanto dopo la cottura, così da preservarne croccantezza, succosità e intensità aromatica. È una lavorazione che rappresenta uno dei tratti distintivi del marchio e che racconta una cura quasi artigianale del prodotto.

Il menu ruota attorno a **dieci signature flavor**, pensati come un vero percorso sensoriale che accompagna il cliente dai sapori più delicati fino alle note più estreme del piccante. Si passa dal tropicale Hawaiian al celebre Lemon Pepper, dal cremoso Garlic Parmesan realizzato con Parmigiano Reggiano a Original Hot, Spicy Korean Q, Brazilian Citrus Pepper, Louisiana Rub, Hickory Smoked BBQ, Mango Habanero, fino all’iconico Atomic (il livello massimo della Flavor Scale dedicato agli amanti del piccante più intenso). Ad accompagnare il pollo ci sono le loaded fries, le iconiche patatine speziate, la ranch sauce preparata fresca ogni giorno secondo la ricetta proprietaria del brand, churros e una proposta costruita per essere condivisa e personalizzata, permettendo a ogni ospite di creare la propria combinazione di gusti.

La filosofia di Wingstop

Se Joe porta nel progetto l’esperienza maturata in decenni di imprenditoria nella ristorazione internazionale, Ethan rappresenta una nuova generazione che vede il cibo come linguaggio culturale e occasione di scoperta. Dopo l’esperienza maturata negli Stati Uniti nello sviluppo di format dedicati alla gastronomia italiana, oggi guida Ranch Rangers, la società che si occupa di sviluppare Wingstop in Italia, con l’obiettivo di far conoscere non semplicemente un prodotto, ma una cultura gastronomica che negli Stati Uniti è parte integrante della vita quotidiana.

Quote

Sono cresciuto in una famiglia in cui cucina, tradizione, imprenditorialità e passione hanno sempre dialogato tra loro. Da questa esperienza ho imparato che un ristorante non è soltanto un luogo dove si serve del buon cibo, ma uno spazio capace di creare relazioni, identità e comunità. È proprio questa la filosofia che abbiamo voluto portare con Wingstop in Italia. Il nostro obiettivo è offrire un’esperienza autentica, in cui il gusto si intreccia con design, musica e cultura urbana, trasformando ogni visita in un momento di condivisione.

Ethan Bastianich, alla guida dello sviluppo di Wingstop in Italia

Questa visione si riflette anche nell’identità del marchio. Nato in Texas e oggi presente con oltre 3.000 ristoranti nel mondo, Wingstop ha costruito una community internazionale facendo dialogare food, musica, sport e creatività. L’urban culture non è un semplice elemento estetico, ma il linguaggio con cui il brand interpreta il ristorante contemporaneo: un luogo aperto alla socialità, agli eventi e all’incontro tra persone accomunate dalla passione per il gusto.

Lo spazio di via Dante

Anche il nuovo spazio di via Dante è stato progettato trasformando il ristorante in un ambiente immersivo dove design, atmosfera e una proposta gastronomica definita sulla cultura del flavor si intrecciano in un’unica esperienza.

Progettato da **Costa Group** come interpretazione tridimensionale dell'identità Wingstop. al suo interno cemento grezzo, lamiere nere rivettate, mattone a vista, intonaci materici e inserti in pelle dialogano con la palette verde e nera del marchio, costruendo un ambiente dal forte carattere urbano. Le grandi

superfici illuminate da LED, i videowall, le installazioni grafiche dedicate a Milano, le insegne tipografiche, il DJ corner, le sedute collettive e gli spazi flessibili trasformano il locale in un ambiente immersivo pensato per favorire socialità, permanenza e condivisione. Anche la facciata partecipa a questa narrazione grazie a una tecnologia a microLED che anima le ampie vetrine di via Dante con contenuti scenografici, mentre un ironico putto che sorregge un pollo reinterpreta in chiave pop un'iconografia classica, sintetizzando perfettamente lo spirito provocatorio e giocoso del brand.