



DAL 1953, SPONTINI® È LA PIZZA DI MILANO

STORIA E IDENTITÀ DEL MARCHIO

“La pizza Spontini racconta una fetta della storia di Milano. Sullo sfondo della nascita di Spontini vediamo scorrere, come in un documentario, tutti i mutamenti e in certi casi le vere e proprie rivoluzioni nei costumi e nei consumi alimentari a partire dal Secondo dopoguerra”.

Tratto da: “Spontini® – il trancio di pizza milanese tra sapori, incontri e ricordi” di **Roberta Schira** (Rizzoli, 2015).

1. LA STORIA

La storia di Spontini® è indissolubilmente legata a Milano, ai suoi mutamenti, ai suoi valori di città produttiva e accogliente che ha attirato, fin dagli inizi del secolo, tanti italiani in cerca di un’opportunità di riscatto, di un lavoro. Di un sogno. Il suo sogno la famiglia Mungai, toscana di Ponte Buggianese in provincia di Pistoia, cominciò a realizzarlo a Milano negli anni Venti con “Cibi Cotti”, trattorie che univano piatti della tradizione contadina a una modalità di consumazione veloce che venisse incontro agli usi e costumi di una città industriale.

La seconda generazione Mungai – i dieci fratelli Bice, Santina, Luisa, Cesarina, Tonina, Iliia, Flavio, Eugenio, Menni e Ilio – continuarono a impegnarsi nella ristorazione. In particolare Santina, madre di Giuliano Innocenti e nonna di Massimo Innocenti, che aprì una trattoria toscana di successo e Bice che nel 1926 fondò l’omonimo ristorante, uno dei locali storici più rinomati di Milano.

Finita la guerra, un’altra famiglia toscana, Banti, prima proprietaria del locale in Via Spontini 4, a Milano, per andare incontro alle nuove esigenze della città che si stava avviando al boom economico, decise di trasformare “Cibi Cotti” in pizzeria al taglio. Correva l’anno 1953 e nasceva così, all’angolo di Corso Buenos Aires, la prima pizzeria Spontini®. È in questo periodo che viene creata la ricetta della pizza al taglio che gustiamo ancora oggi e che da allora non è più stata cambiata. **Nel 1977 i genitori di Massimo Innocenti, Giuliano e Antonia Giarelli, rilevarono il locale insieme al socio, Nello Urani. Nel 1987 Massimo Innocenti acquistò l’attività di famiglia e ne divenne l’amministratore unico.**

Da bottega milanese a impresa di successo

Gli anni che vanno dal 1987 agli inizi del 2000 sono molto importanti per Massimo Innocenti che li trascorre lavorando come pizzaiolo dietro al forno della prima pizzeria Spontini®, apprendendo ogni trucco del mestiere. Agli inizi del nuovo millennio qualcosa però cambia: **capisce che è giunto il momento di ampliare quell’attività che con un unico punto vendita non è più in grado di soddisfare la crescente richiesta cittadina.** Si adopera dunque per trovare un nuovo locale e nel 2008 inaugura la seconda pizzeria Spontini®,

quella in Viale Papiniano. Quest'apertura segna un passaggio importantissimo nella storia dell'azienda che da pizzeria a conduzione familiare diventa un'impresa.

Il modello Spontini® funziona e Massimo Innocenti, fiducioso dei risultati che continuano ad arrivare, decide di proseguire nel proprio progetto di espansione. Nascono così le pizzerie Spontini® in Via Marghera, Via Cenisio e Piazza Cinque Giornate. La pizzeria Spontini® a Milano è ormai un'istituzione e nel 2013 riceve l'attestato di "Bottega Storica" dalla Camera di Commercio di Milano.

Nel febbraio 2014, interpretando le esigenze di una città sempre in movimento, l'azienda inaugura il primo Spontini® Point in via Santa Radegonda, nel cuore di Milano, a pochi passi dal Duomo. Lo Spontini® Point propone una nuova formula: è concepito come un punto di approdo veloce, con il consumo del trancio di pizza in piedi, pur con la stessa qualità di sempre. Parallelamente allo sviluppo nella città di Milano, Spontini® inizia la propria espansione a livello nazionale con l'apertura a Monza, a cui seguono le aperture dello Spontini® Point in Via Mazzini, dello Spontini® Sarca a Sesto San Giovanni alle porte di Milano, della pizzeria Spontini® di Piazza Duca d'Aosta a Milano e dello Spontini® Montebello a Montebello della Battaglia in provincia di Pavia. L'espansione di Spontini® sembra inarrestabile e, complice l'incontro con i giusti partner internazionali, nel 2015 inizia lo sviluppo all'estero.

A oggi Spontini® è presente in Italia con 22 punti vendita, di cui 6 in franchising, e 2 in Giappone.

2. IL MARCHIO

Spontini® è un marchio registrato a livello nazionale e internazionale.

Il marchio è declinato in varie versioni:

- Dal 2001, sotto il logo compare la denominazione "Milano" – a suggellare il legame con la città di origine - e "1953", anno di nascita della prima pizzeria Spontini®.
- Dal 2006 il marchio Spontini® è stato oggetto di restyling e oggi identifica sia le pizzerie tradizionali, rosse o nere, con tavoli e posti a sedere, sia gli Spontini® Point, in cui si mangia in piedi.
- La "S" è usata sia nelle insegne sia come pittogramma sintetico.

3. LO STILE

- **Velocità**
- **Efficienza**
- **Semplicità**
- **Convenienza.**

Sono questi i punti di riferimento della pizzeria Spontini®. Accontentare tutti i clienti con la massima cordialità ed efficacia è la formula vincente del successo di Spontini® da oltre sessant'anni.

Ispirato dai valori di Milano, città nel quale è nato il marchio, Spontini® guarda al futuro senza però perdere mai di vista le proprie origini. Sempre pronto a rinnovarsi e soddisfare le richieste delle nuove generazioni, Spontini® interpreta il tempo nel quale vive e ne precorre le tendenze. Spontini® è stato il primo marchio di ristorazione italiano ad aver imposto il divieto di fumo nei propri locali nel 2001 (la legge italiana lo prevede dal 2003), mentre già nel 1980 il flusso di clienti dell'asporto veniva differenziato da quello al tavolo. Da oltre quarant'anni Spontini® usa il numero e il tendiflex per separare le fila.

4. L'IMMAGINE

Le pizzerie Spontini® in Italia e nel mondo sono riconoscibili per l'uniformità dell'immagine e per l'omogeneità degli elementi di design. Nei layout dei negozi convivono elementi della tradizione con innovazioni apportate nel corso del tempo. Per esempio, i moderni piani di appoggio per il consumo della pizza in piedi derivano dalle mensole che negli anni Cinquanta furono adottate per sostituire i tavoli e per permettere una veloce pausa ristorativa.

Alle pareti delle pizzerie sono affisse fotografie in bianco e nero che raccontano l'arte della preparazione della pizza artigianale di Spontini®. Le immagini raffigurano le mani di Massimo Innocenti che impastano e infornano la "pizza di Milano".

Le pizzerie Spontini® si distinguono in 2 tipi:

- Le pizzerie tradizionali con tavoli e posti a sedere nello storico colore rosso e nella versione nera di recente introduzione.
- Gli Spontini® Point in cui la consumazione è in piedi.

In tutti gli Spontini® è attivo il servizio di take-away e oltre alla pizza il menù prevede la lasagna (già presente nel menù degli anni Cinquanta, è stata reintrodotta in virtù di una continuità con la storia della pizzeria), la caffetteria e il dolce tiramisù fatto in casa, nella Spontini® Factory.

Le pizzerie Spontini® sono aperte 365 giorni l'anno con chiusura soltanto la sera della Vigilia e il 25 dicembre, con fasce orarie flessibili e personalizzate ai luoghi. L'unica eccezione è rappresentata dal punto vendita all'interno della Stazione Centrale che è aperto 365 giorni all'anno.

5. SPONTINI® FACTORY - SCHOOL & RESEARCH

Il prodotto è il punto focale di un brand di ristorazione che vuole continuare a crescere in Italia e nel mondo. Ed è proprio per lavorare sul prodotto, aggiornarlo ai nuovi gusti e per proporre al pubblico sempre nuove soluzioni che è nata a fine giugno 2015 la Spontini® Factory. Un ampio loft di 200 metri quadrati situato in Viale Monza a Milano diviso in quattro macro aree: le cucine, l'aula didattica-multimediale, la zona logistica e i servizi. Vi si svolgono inoltre attività di team building per manager e responsabili delle pizzerie. Da vera bottega, la Spontini® Factory è il centro di produzione del tiramisù e delle lasagne Spontini® che vengono distribuiti in tutte le pizzerie.

La Spontini® Factory è anche la fucina dei nuovi talenti, un luogo dove vengono formati i pizzaioli italiani e stranieri che rappresenteranno la qualità, lo stile e la filosofia Spontini® in Italia e nel mondo.

6. IL LIBRO

A giugno 2015 è uscito per Rizzoli il libro **"Spontini – il trancio di pizza milanese tra sapori, incontri e ricordi"** a firma della giornalista gastronomica Roberta Schira.

MASSIMO INNOCENTI AMMINISTRATORE DELEGATO E FONDATORE DI SPONTINI HOLDING

Figlio dei toscani Giuliano Innocenti e Antonia Giarelli, Massimo Innocenti nasce a Milano nel 1959, agli inizi del boom economico. Il padre, Giuliano Innocenti, è figlio di Santina Mungai, che aprì a Milano una delle prime trattorie toscane di successo. La famiglia Mungai era composta da dieci fratelli, sette sorelle e tre fratelli: Bice (fondatrice dell'omonimo ristorante), Santina, Luisa, Cesarina, Tonina, Ilia, Flavio, Eugenio, Menni e Ilio, che si impegnarono tutti nel campo della ristorazione.

Figlio di ristoratori, Massimo Innocenti cresce respirando l'aria della bottega di famiglia, verso la quale sviluppa da giovane una certa insofferenza, ma che più avanti definirà "la cosa più importante della mia vita". Ribelle e appassionato, creativo ma anche istintivo, negli anni giovanili sviluppa il desiderio di trovare la propria strada lontano dalla pizzeria nella quale ha dato una mano fin da bambino.

Dopo il diploma al liceo artistico si iscrive ad architettura, facoltà che però abbandona presto per dedicarsi alle proprie passioni. In quel periodo cerca la propria strada svolgendo varie attività: vende enciclopedie porta a porta, ripara pianoforti, lavora come cameriere.

Non è però soddisfatto e quando il padre gli propone di diventare pizzaiolo della bottega Spontini®, Massimo accetta. Questa scelta cambierà la sua vita perché per la prima volta si sente felice e realizzato: Massimo Innocenti capisce di aver trovato la propria strada lì, in quella bottega dalla quale voleva scappare. Si appassiona all'attività e alla gestione della pizzeria, che svolge in modo appassionato e instancabile.

Le soddisfazioni personali ed economiche non tardano ad arrivare ma, nonostante tutto prosegue al meglio, negli anni Ottanta Massimo Innocenti lascia la pizzeria e Milano per recarsi negli Stati Uniti d'America dove vive per alcuni anni. **Il periodo che trascorre a San Francisco si rivela molto formativo. Lavora in vari settori e attraverso queste esperienze fa sue le strategie imprenditoriali dei ristoratori americani, completando di fatto la propria formazione sul campo.**

Rientra in Italia e riprende le redini di Spontini®, deciso a portare avanti l'attività avviata dal padre nel 1977. La rileva nel 1987 e ne diventa l'amministratore unico.

Inizia da qui un percorso che trasformerà Spontini® da bottega in impresa. **Attraverso il duro lavoro in negozio, Massimo identifica i quattro punti cardine di Spontini® e su cui costruirà il successo futuro: qualità del prodotto, cura del cliente, prezzo concorrenziale, velocità del servizio.**

Sicuro che la formula sia vincente così come lo è già la pizza che inforna ogni giorno, nel 2008 intraprende una nuova sfida iniziando l'espansione del marchio con l'apertura della seconda pizzeria Spontini® a Milano, in Viale Papiniano. Poco tempo dopo è la volta degli Spontini® in Via Marghera, Piazza Cinque Giornate e molte altre fino ad arrivare, nel 2017, a contare 22 pizzerie, di cui 6 in franchising, più due in Giappone.

Massimo Innocenti è sposato e ha quattro figli, due dalla prima moglie e due dalla seconda. Nel 2016 è diventato nonno.

IL PRODOTTO

LA PIZZA

La pizza di Spontini® è al trancio, preparata in padelle di ferro e cotta nel forno a legna. Rappresenta lo stile e i valori di Milano, grazie alle sue qualità:

- **Semplicità:** soffice, gustosa, la pizza Spontini® è semplicemente... margherita, con pochi varianti apportate nel tempo. Proposta anche nella versione mediterranea, con pomodoro, capperi e acciughe, senza mozzarella, dal 2017 Spontini® ha introdotto "Le Speciali", una selezione di ingredienti che guarniscono la pizza Spontini®. Il classico trancio di margherita viene quindi declinato nelle versioni: Spontini® 1953 (con acciughe), Spontini® 1953 doppia mozzarella, Margherita funghi, Margherita salumi, Margherita prosciutto e funghi e Margherita ortolana
- **Velocità:** grazie a una ricetta testata nel tempo e all'esperienza di oltre 65 anni la pizza Spontini® viene preparata e servita in pochi minuti
- **Democraticità:** da sempre la missione di Spontini® è servire la qualità al miglior prezzo
- **Dinamicità:** la pizza Spontini® è adatta a ogni situazione. Per un pasto veloce fra colleghi o fra amici, per un pranzo o una cena con i famigliari, per gustarsi un momento di spensieratezza, il trancio di pizza Spontini® è dinamica come la città che rappresenta,

GLI INGREDIENTI

Gli ingredienti sono tutti italiani e arrivano prevalentemente da fornitori locali della provincia di Milano e dai territori contigui. I pomodori provengono dalla provincia di Piacenza, la mozzarella dalle colline di Varzi e dalle campagne comasche, la farina è di grani italiani molata nei pressi della Certosa di Pavia, l'olio di soia da Ravenna, le acciughe, l'origano e il sale dal Sud Italia.

Il Pomodoro

Il pomodoro viene fornito a Spontini® dall'Azienda Carlo Manzella & C. attiva nella provincia di Piacenza e partner di Spontini® da oltre 40 anni. Il pomodoro fornito da Manzella a Spontini® è una polpa di alta qualità, molto consistente. Il profumo ricorda quello del pomodoro fresco, proprio perché l'azienda Manzella lavora il pomodoro del piacentino appena raccolto. Si tratta di una polpa di pomodoro estrusa, dal gusto dolce, di colore rosso vivo e molto consistente.

La Mozzarella

La Mozzarella per la pizza Spontini® viene fornita dal Caseificio Caprice dalle colline di Varzi, nel Pavese. Lavorando artigianalmente solo latte italiano, il Caseificio Caprice dagli anni '70 fornisce a Spontini® una mozzarella di qualità, con un'alta concentrazione di latte, in modo che rimanga compatta e filante in cottura. Il Caseificio Caprice fornisce quotidianamente la mozzarella a tutte le pizzerie Spontini® di Milano.

Per rifornire i punti vendita fuori da Milano e quelli all'estero, Spontini® ha recentemente intrapreso una collaborazione con il Caseificio del Cigno, un tempo azienda del milanese, oggi sita nelle campagne cremasche. La mozzarella artigianale del Cigno è stata selezionata per la sua qualità, artigianalità e affinità col marchio Spontini® nella sua fedeltà al made in Italy, ma soprattutto per la sua durabilità medio-lunga, grazie alla conservazione sottovuoto, necessaria per consentire lo sviluppo di Spontini® anche all'estero.

La Farina

Il gruppo Spontini® ha scelto Molini Certosa fin dalla propria apertura negli anni '50. Da sempre azienda all'avanguardia, produce un prodotto selezionato, fatto principalmente di grani italiani che arrivano da territori limitrofi: la provincia di Pavia, Alessandria e Novara. Molini Certosa ha lavorato in questi anni insieme a Spontini® per trovare la miscela più adatta alle esigenze del prodotto. In particolare si è lavorato sulle proteine, sulla forza e sull'estensibilità della farina, ottenendo una miscela che gli conferiscono la tipica sofficità e croccantezza che contraddistinguono il trancio Spontini®.

LA RICETTA

La ricetta della pizza Spontini® è la stessa dal 1953, anno di fondazione della prima pizzeria in Via Spontini 4, a Milano.

Ingredienti:

1,5 kg di farina 00
1 litro di acqua tiepida
15 gr di lievito di birra
500 gr di pomodoro emiliano
1 kg di mozzarella asciutta, tagliata a fette sottili e regolari
Olio di soia

Preparazione:

- Disporre la farina a fontana, aggiungere acqua e lievito e amalgamare fino ad ottenere un impasto di media consistenza
- Lasciare riposare l'impasto per un'ora
- Schiacciare la polpa di pomodoro e condirla con sale, pepe e origano
- Preparare una teglia rotonda, del diametro di circa 50 cm, stendervi l'impasto e lasciar riposare un'ora
- Cospargere la superficie in maniera uniforme con la salsa di pomodoro condita e, di seguito, versare sui contorni tra la padella e l'impasto un filo d'olio di soia
- Infornare la teglia e dopo 15 minuti di cottura e bucherellare l'impasto per controllare la cottura
- Aggiungete dunque la mozzarella e i filetti di acciuga prima di rimetterla in forno
- Portare il forno a 280 gradi e lasciare cuocere fino a quando la mozzarella si sarà sciolta.

SPONTINI® PRIVATE LABEL

Dal 2015 tutti gli ingredienti utilizzati nelle pizzerie Spontini® sono presentati con un nuovo packaging e brandizzati Spontini®. Si tratta di una scelta di marketing intrapresa per tutelare lo sviluppo internazionale del marchio nell'ottica di un rafforzamento sul controllo degli ingredienti e sulla qualità del prodotto. Anche i prodotti in vendita in negozio come l'acqua, le lasagne e il tiramisù riportano la veste grafica Spontini®.

IMPEGNO ETICO

SPONTINI® per l'Associazione CAF Onlus

Spontini® è una grande famiglia e alle famiglie di Milano deve il suo successo. Per questo motivo dal 2013 Spontini® è vicino all'Associazione CAF, storica realtà milanese di aiuto alle famiglie in difficoltà e che accoglie nelle sue strutture minori vittime di abusi.

Per volere di Massimo Innocenti, Amministratore Delegato di **Spontini Holding s.r.l.**, una domenica al mese Spontini® si trasforma in una festa per tutti i giovani ospiti delle Comunità Residenziali dell'Associazione. Ai teenager in Comunità è offerta un'uscita da Spontini® dove si recano per mangiare una pizza in compagnia, mentre per i più piccoli la pizza di Spontini® diventa un allegro pranzo della domenica da consumare tutti insieme in Comunità insieme ai loro educatori.

Spontini®, in collaborazione con l'Associazione CAF, offre ai ragazzi interessati a intraprendere un lavoro nel mondo della ristorazione, l'opportunità di un periodo di formazione con uno stage.

Il 20 novembre 2014, in occasione della Giornata Mondiale dell'Infanzia, Spontini® ha partecipato ad una iniziativa di raccolta fondi finalizzata al sostegno delle attività di accoglienza e cura dei minori ospiti dell'Associazione CAF, mettendo a disposizione le proprie pizzerie per le attività promozionali e devolvendo una percentuale del proprio incasso alla Onlus. L'attività è ormai diventata un appuntamento fisso tra le attività di impegno etico di Spontini®.

Collaborazione SPONTINI® - CELAV

Dal 2016 Spontini® ha iniziato una collaborazione col CELAV, il servizio del Settore Servizi Sociali per Adulti in Difficoltà del Comune di Milano. Costituito nel 2001, il servizio favorisce l'integrazione lavorativa di soggetti in condizione di svantaggio e disagio personale, familiare o sociale che hanno difficoltà ad inserirsi nel circuito produttivo autonomamente.

Due le categorie principali a cui si è rivolta l'offerta di Spontini®: adolescenti svantaggiati provenienti da nuclei familiari problematici, segnalati dai servizi sociali della Famiglia di zona del Comune di Milano, e minori stranieri non accompagnati arrivati in Italia senza famiglia.

SPONTINI® per il Verde – Collaborazione con il Comune di Milano

Per il quarto anno consecutivo, Spontini® ha riconfermato la propria collaborazione con il Comune di Milano per la manutenzione di aree verdi pubbliche. Dal 2013 Spontini® è impegnato nella manutenzione, nella tutela e nell'abbellimento dell'isola verde situata in Via San Galdino 8, vicino alla pizzeria Spontini® di Viale Cenisio. Il progetto del Comune di Milano ha lo scopo di mantenere in buono stato le aree verdi pubbliche, al fine di rendere la città più bella e vivibile per tutti. Spontini® vi aderisce quale per ringraziare, ancora una volta, la propria città.

CRONOLOGIA

1953: La nascita della prima pizzeria e la creazione della ricetta

La rosticceria “Cibi Cotti” diventa una delle prime pizzerie al taglio di Milano. Nasce così la prima pizzeria Spontini® in Via Spontini 4, all’angolo con Corso Buenos Aires. Si perfeziona la ricetta della pizza Spontini® così come la conosciamo oggi.

1977 – 2001: La famiglia Innocenti diventa proprietaria della pizzeria in Via Spontini

La famiglia Innocenti, insieme al socio Nello Urani, acquista l’azienda Spontini® dalla famiglia Banti. Dieci anni dopo Massimo Innocenti rileva l’attività e crea Spontini® s.r.l. che gestisce direttamente fino al 2006. Nel frattempo il logo Spontini® cambia: viene inserito il nome “Milano” e l’anno di nascita della pizzeria, il 1953. Nel 2001 nelle pizzerie Spontini® viene applicato il divieto di fumo all’interno dei locali (la legge italiana lo prevede dal 2003).

2008 – 2011: Inizio dell’espansione del marchio Spontini® a Milano

Nel 2008 apre la pizzeria Spontini® in Viale Papiniano, la seconda della catena. Due anni dopo apre la pizzeria Spontini® in Via Marghera, e nel 2011 la pizzeria Spontini® in Via Cenisio.

2013 – 2014: Continua l’espansione di Spontini® a Milano. Inizio dello sviluppo extraurbano

Nel 2013 Spontini® riceve il riconoscimento di “bottega storica” dalla Camera di Commercio di Milano. L’anno successivo apre il format, Spontini® Point vicino al Duomo.

2015: Consolidamento del marchio Spontini® a Milano. Inizio dello sviluppo internazionale: Spontini® apre in Giappone

2016 – 2017: Espansione del marchio Spontini® nel Nord Italia e ingresso nel settore Travel