Formazione, apre a Milano Spontini Factory

spontini-factory-3b602326

A Milano, vicino a viale Monza, Spontini apre il centro di formazione continua per i pizzaioli e il personale Spontini voluto da Massimo Innocenti in zona Precotto, al confine tra la grande metropoli meneghina e la città di Monza, dove sei mesi fa è stata inaugurata la prima pizzeria Spontini fuori Milano.

Spontini Factory è uno spazio accogliente e funzionale di circa 200 metri quadrati, pensato come laboratorio di produzione e aula didattica per imparare i segreti del perfetto pizzaiolo e le regole del perfetto cameriere. La struttura si articola in cinque diverse aree:

La Cucina. L’obiettivo è chiaro: uniformare la produzione di lasagne e tiramisù affinché siano i medesimi in ogni pizzeria del gruppo, con qualità sempre più alta e un gusto unico e perfetto. La ricerca della pizza, della stessa crosta, della stessa sofficità interna in ogni trancio sono da sempre una costante per il gruppo.

Il Laboratorio. Al suo interno trovano posto quattro forni, due impastatrici e due grandi tavoli da lavoro. Riproduce perfettamente la cucina delle pizzerie Spontini a Milano. Costituisce quindi una sorta di “hub” per tutti i pizzaioli stranieri che gestiranno i punti internazionali Spontini. Tra la fine del 2015 e il 2016, infatti, Spontini aprirà nuovi locali in Kuwait e a Tokyo. Ogni “classe” sarà composta da 5 - 10 aspiranti professionisti, che verranno a Milano per imparare a fare la pizza. Il training e le lezioni dureranno in tutto 10 giorni. Lo scorso 15 giugno sono arrivati a Milano i primi futuri pizzaioli giapponesi, che hanno cominciato a cimentarsi con le tecniche dell’impasto e della lievitazione, familiarizzando con i dettagli della segretissima ricetta Spontini. La Factory dispone di due forni elettrici, un forno a legna e un forno combinato gas e legna, perché a differenza dell’Italia dove tutti i forni delle pizzerie Spontini sono rigorosamente a legna, in alcuni Paesi le norme di legge non consentono l’uso di questi forni.

Luogo di incontro e conoscenza. La Factory formerà anche tutti i direttori delle pizzerie milanesi Spontini, che nei prossimi mesi voleranno all’estero per dare il loro appoggio durante le fasi di

apertura dei punti internazionali. Nella Factory i direttori, oltre a imparare tutti i segreti della pizza Spontini, potranno conoscere da vicino i futuri pizzaioli stranieri, in uno scambio di nozioni e punti di vista che faciliteranno la successiva fase di opening.

L'Aula didattica. Ben 30 posti a sedere, un proiettore e una lavagna multimediale di ultima generazione: questa è la dotazione dell'aula destinata alla didattica. Al suo interno:

- Le ricette saranno spiegate in ogni lingua, con video e testo scritto.
- Gli studenti stranieri riceveranno anche delle basi di italiano. Per Spontini, infatti, è importante che i camerieri stranieri siano in grado di pronunciare correttamente il nome Spontini e di scambiare con la clientela frasi semplici nella nostra lingua.
- Si terranno corsi di bon ton per camerieri, pizzaioli e direttori di negozio. Gestione del “roll playing”: come rispondere al cliente, come congedarlo, quale linguaggio adoperare, anche in casi di emergenza. Tra risate e regole d’oro, si trasmetterà lo spirito Spontini: veloce, preciso, servizievole. Una delle “insegnanti” di predilezione sarà la nota scrittrice Roberta Schira, gourmet raffinata ed esperta di bon ton.

Lo Spazio Libreria. Spontini sta raccogliendo libri sulla pizza italiana editi nel nostro Paese e nel resto del mondo così da offrire agli Spontini People un'idea più precisa della cultura millenaria della pizza. Un trancio non è affatto fast food, ma una piccola grande fetta dell'identità Italiana nel mondo. La libreria in fase di allestimento, conterrà più di 200 opere illustrate e manuali in differenti lingue, oltre a dvd di film e documentari. Nella Spontini Factory ogni dipendente trascorrerà ogni anno dai tre giorni lavorativi fino a una settimana. Ci saranno corsi tecnici e corsi di management per i futuri direttori.