



SPONTINI

Il trancio di pizza milanese fra sapori, incontri e ricordi

A cura di ROBERTA SCHIRA

Un volume illustrato per celebrare i 60 anni della leggendaria pizza al trancio e dello storico marchio della famiglia Innocenti.

Dal 1955, a Milano, Spontini è sinonimo di pizza al trancio. Da alcuni anni si trova nelle guide turistiche accanto ai ristoranti stellati, alle trattorie e ai locali storici, categoria cui peraltro appartiene. Perché il caldo e soffice trancio, rigorosamente uguale a se stesso nella semplicità e qualità degli ingredienti, è la quintessenza del fast food all'italiana: le sue origini sono siciliane, i suoi inventori appartengono a una famiglia di ristoratori toscani, e il prodotto finale contiene tutto il dinamismo di Milano.

Questo libro racconta la storia di un prodotto e del suo marchio, fatta di lavoro e di persone, raccontata sul filo della memoria e della passione del suo patron, Massimo Innocenti.

Sullo sfondo della nascita di Spontini vediamo scorrere, come in un documentario, tutti i mutamenti, le rivoluzioni dei costumi e nei consumi alimentari dei milanesi a partire dal Secondo Dopoguerra. Anni soprattutto della massiccia immigrazione dal Centro e dal Sud nella Milano della ricostruzione e del boom economico, della febbre edilizia. In questo scenario arrivano i toscani che hanno rivoluzionato con i Cibi Cotti le abitudini alimentari dei milanesi, rosticcerie economiche adatte a un pubblico popolare dove si consumava velocemente o si portava a casa quello che si acquistava caratterizzate da assenza di servizio ai tavoli e da piccoli locali.

La storia della famiglia di Massimo Innocenti e del famoso trancio si interseca per quasi un secolo con questa storia.

Il trancio Spontini dall'avvento di Massimo Innocenti ha fatto strada, dal primo locale storico di via Spontini sono nate altre 66 pizzerie di cui una a Monza, e altre ne nasceranno in giro per il mondo (Giappone, Emirati Arabi, nei centri commerciali e outlet). Spontini Factory Food and Research spazio internazionale dedicato alla formazione dei pizzaioli e dei manager dei negozi Spontini.

ILLUSTRATI

Cartonato

22 x 24 cm

pp. 160

Euro 29,00

Maggio 2015

ROBERTA SCHIRA è scrittrice, publicista e gourmet. Ha scritto una dozzina di libri, spaziando dai trattati di antropologia alimentare al romanzo. Alcuni titoli: *Sadler* (Giunti 2013), *Il nuovo bon ton a tavola* (Salani 2012), *Cucinoterapia* (Salani 2008). Per il "Corriere della Sera" e altre testate nazionali si occupa di cultura e critica gastronomica. È tra le poche firme italiane di www.finedininglovers.com, promotore dell'evento "The Fifty Best Restaurants in The World".

POST-IT

«La pizza Spontini è sexy, allegra, gioiosa, speciale. Ha la qualità di sempre e un gusto unico.» – *Elio Fiorucci*

Contatti stampa:

federica.fulginiti@gmail.com, 3356316626