



ماسيمو انوسينتي والسفير الإيطالي جيوسيبي سكوتياميليو ووسيم عربي وإيان تول على هامش افتتاح مطعم سبونتيني بالأقنويون (عادل سلامة)



رئيس قسم الأغذية والمطاعم في شركة الشايغ إيان تول والرئيس التنفيذي لشركة الشايغ وسيم عربي والرئيس التنفيذي لعلامة سبونتيني ماسيمو انوسينتي والسفير الإيطالي جيوسيبي سكوتياميليو يتوسطون فريق عمل مطعم سبونتيني في الأقنويون

سلسلة مطاعم سبونتيني تطلق أول فرع لها في الشرق الأوسط البيتزا الأشهر في ميلانو وصلت الآن إلى الكويت



تتغير وصفة البيتزا منذ ذلك الوقت حتى اليوم، حيث يتم تحضيرها على الطريقة التقليدية لمدينة ميلانو باستخدام أوان حديدية، ويتم الخبز في أفران من الحطب لمتنحها المذاق الأصلي والمميز. وتمتاز وصفات سبونتيني، منذ 60 عاما، ببساطتها واستخدامها لمكونات عالية الجودة، إلى جانب تقديم خدمة ممكنة للزبائن. ويقدم المطعم في الكويت 11 نوعا مختلفا من البيتزا كالمارغريتا الكلاسيكية، بالإضافة إلى اللانانيا والتيراميسو على طريقة المطعم الخاصة. وتدير سلسلة المطاعم أكثر من 20 فرعا في إيطاليا واليابان.

سكوتياميليو، وكبار مسؤولي شركة محمد حمود الشايغ. وبهذه المناسبة، قال إنوسينتي: «إنه لمن دواعي سرورنا أن نقدم لزيائنا بيتزا سبونتيني الأشهر في ميلانو، والتي بلا شك سوف تلاقى إعجاب الذواق في الكويت. فالبيتزا لدينا محضرة باستخدام الوصفة الأصلية المتبعة في مطعمنا بميلانو حيث نقدم بيتزا إيطالية لذيذة، وطازجة وسريعة التحضير». هذا، وقد انطلق مطعم سبونتيني في العام 1953، حيث حرصت العائلة منذ البداية على تقديم شرائح البيتزا اللذيذة والمحضرة من مكونات عالية الجودة، ولم

ندى أبو نصر افتتحت سبونتيني، سلسلة مطاعم البيتزا الإيطالية الشهيرة في مدينة ميلانو، أول مطعم لها في الكويت في جناح الفوروم في الأقنويون، وذلك ضمن بنود اتفاقية التمثيل التجاري مع شركة محمد حمود الشايغ، الشركة الرائدة في مجال التجزئة والوكيل لأشهر العلامات التجارية العالمية. وقد تم افتتاح الفرع الأول لعلامة سبونتيني في منطقة الشرق الأوسط رسميا خلال حفل ضخم حضره الرئيس التنفيذي للشركة، ماسيمو انوسينتي، والسفير الإيطالي في الكويت، جيوسيبي



«الأنباء» حاورت الرئيس التنفيذي للشركة التي تفتتح الفرع الأول لها في الشرق الأوسط «سبونتيني» الكويت.. شرائح بيتزا بنكهة ومذاق ميلانو

في مختلف أنحاء العالم وفي الشرق الأوسط تحديدا وما نحن هنا اليوم كأول فرع لنا في الكويت.

ولماذا اخترتم شركة محمد حمود الشايغ للدخول عبرها إلى الشرق الأوسط؟
● صراحة تواصلنا مع الكثير من الشركات في الشرق الأوسط ولكننا وجدنا لدى الشايغ تاريخا كبيرا وازخرا في العمل التجاري المميز ونحن على يقين بأننا مع شريك قوي جدا في المنطقة، وستكون لنا تجربة مميزة مع الشايغ فهي من الشركات الكبيرة التي لديها توسع وماركات تجارية مهمة في الشرق الأوسط.

وما خططكم المستقبلية للشرق الأوسط؟
● أعتقد أن الشرق الأوسط سيكون السوق الأكبر لنا خلال السنوات المقبلة فقد وقعنا مع الشايغ اتفاقية تجارية مهمة جدا لافتتاح مجموعة كبيرة من المطاعم في مختلف دول الخليج.

ماذا تتوقعون من السوق الكويتي؟
● نحن نعرف الكويتيين قبل افتتاح المطعم ونعرف مدى انفتاحهم على العالم وأوروبا خصوصا وميلانو بالتحديد، حيث يتابعون كل خطوط الموضة هناك ويقضون إجازاتهم هناك، والكثير منهم يقص مطاعم سبونتيني في ميلانو، وبالتالي نتوقع أن يلاقى افتتاح المطعم في الكويت إقبالا كبيرا فقد أحضرنا لهم «سبونتيني» التي يجوبونها إلى هنا، وسيقدم المطعم في الكويت 11 نوعا مختلفا من البيتزا كالمارغريتا الكلاسيكية، بالإضافة إلى اللانانيا والتيراميسو على طريقة المطعم الخاصة.



ماسيمو انوسينتي يتابع العمل في مطعم سبونتيني (عادل سلامة)

ما الذي دفعكم لافتتاح مطاعم جديدة خارج إيطاليا؟
● نتم بعد افتتاح عدد كبير من الأفرع في ميلانو ونظرا للإقبال على هذا النوع من البيتزا فكرنا بالتوسع وأخذ فرصة للانتشار حول العالم وبدانا في اليابان، ثم توجهنا للبحث عن شركاء حيث المكونات؟
● المكونات كلها إيطالية سواء الطحين أو الطماطم أو أنواع الأجبان المتنوعة وخصوصا الموزيرلا، وكلها مكونات إيطالية خالصة، وتحضر العجينة بأسلوب دقيق وتخزين على دفتين ثم توضع الخلطة عليها وتأخذ حوالي 5 دقائق لكي تنضج.



أول فرع مطعم سبونتيني في الكويت



ماسيمو انوسينتي يتحدث إلى «الأنباء»

الشكل، ويتم تحضيرها في أوان حديدية وتخزين في أفران الحطب لمنحها المذاق الأصلي والمميز، وحرصت العائلة منذ البداية على تقديم شرائح البيتزا اللذيذة والمحضرة من مكونات عالية الجودة ولم تتغير وصفة البيتزا منذ ذلك الوقت حتى اليوم، حيث يتم تحضيرها على الطريقة



ماسيمو انوسينتي والزيملة دارين العلي اللقاء

دارين العلي

من مدينة ميلانو إلى الكويت تحضر البيتزا الإيطالية الشهيرة «سبونتيني»، لأول مرة في الشرق الأوسط بافتتاح المطعم الأول لها في جناح الفوروم في الأقنويون ضمن خطة موسعة لافتتاح مجموعة كبيرة من المطاعم في الخليج بالشراكة مع شركة محمد حمود الشايغ. وتتميز «سبونتيني» بمذاقها الشهي واختلاف طريقة تقديمها كشرائح بخلاف الشكل الدائري التقليدي، كما أن مكوناتها إيطالية بالكامل، بجينة طرية تخبز على الحطب لمذاق أشهى.

وسيقدم المطعم في الكويت 11 نوعا من البيتزا التي تحدث عنها الرئيس التنفيذي للشركة ماسيمو انوسينتي، في لقاء خاص مع «الأنباء»، وفيما يلي التفاصيل:

بداية فلتحدثنا قليلا عن سبونتيني بيتزا وبدائياتها؟
● إنها رحلة طويلة لنا مع «سبونتيني» فقد انطلق مطعم سبونتيني في العام 1953، كمطعم صغير يقدم الوجبات لسكان ميلانو ثم توسعنا لافتتاح 20 فرعا في إيطاليا واليابان وهي المرة الأولى لنا في الشرق الأوسط ومنذ افتتاحنا أول فرع وحتى اليوم نحرص على تقديم أشهى أطباق البيتزا المحضرة يدويا من أجود المكونات الإيطالية باستخدام الطرق التقليدية المعتمدة منذ 60 عاما.

وما الذي يميز البيتزا خاصتك عن غيرها من أنواع البيتزا؟
● تشتهر بيتزا سبونتيني بمذاقها اللذيذ وطراوتها، وطريقة تقديمها حيث تقدم كشرائح كبيرة عكس كل أنواع البيتزا الدائرية