

De Santis: il panino che coccola Milano dal 1964

*Nel menu le collaborazioni d'eccellenza
con Appennino Food Group e Caseificio Gennari
Moet et Chandon per una nuova esperienza di degustazione*

Milano, 27 febbraio 2023 – Il panino di Milano dal 1964: tutto questo è De Santis, un percorso che inizia quando i coniugi Renzo e Dina ebbero l'intuizione di aprire il primo locale di corso Magenta 9, quello in cui tutto è come una volta, dagli arredi alla passione per panini fatti a regola d'arte. La coppia sceglie di mettere in pratica una formula innovativa per il periodo: il pasto veloce. Intuiscono che un buon panino può essere il pranzo perfetto e il successo non tarda ad arrivare. Ai tavoli si siedono artisti, sportivi, imprenditori, persone comuni legati dalla voglia di provare le proposte di questo piccolo gioiello gastronomico.

Una *bottega* storica e innovativa allo stesso tempo le cui ricette raccontano la città e i suoi abitanti, per poi estendersi a tutto il territorio con l'intento di portare i migliori prodotti locali e internazionali in panini sempre gustosi, salutari e preparati al momento.

In questa ottica sono nate le collaborazioni con Appennino Food Group e Caseificio Gennari, due eccellenze italiane ben aderenti al DNA di De Santis che si traduce per l'azienda nella volontà di proporre elevanti standard qualitativi attraverso la selezione e il rispetto delle migliori materie prime per proporre un'offerta che va oltre le convenzioni.

Appennino Food Group è la terza impresa del settore tartufo con sede a Savigno (Bo) e due filiali estere (Singapore e Stati Uniti). Nata nel 1985, ha fatto dell'innovazione e della ricerca i propri principi ispiratori, unite al rispetto delle materie prime e della stagionalità, pilastri fondamentali per la selezione e l'attività produttiva quotidiana. La forte cultura aziendale è nutrita dalla passione per il territorio e dalla ricerca di tradizioni gastronomiche tramandate nel tempo. I tartufi di Appennino Food Group troveranno spazio in panini diversi creati in base alla stagionalità e al gusto di ogni specie di carpofoforo.

Rinomato per la sua produzione di Parmigiano Reggiano, il **Caseificio Gennari** è stato fondato nel 1953 da Sergio e Maria Gennari. Un formaggio ricco di storia, tradizione e cultura che richiede dedizione, passione e pazienza. L'obiettivo del caseificio è la produzione di formaggio in modo completamente naturale e nel più assoluto rispetto dell'ambiente. Da circa trent'anni l'azienda ha deciso di dedicarsi anche all'allevamento di più di 1.000 bovini che forniscono il 60% del latte lavorato nel caseificio. Una filiera completamente controllata, ma non solo. I processi di lavorazione del formaggio sono tutti manuali e la stagionatura è molto lenta. L'eccellenza di Gennari è custodita in Valentino, il panino farcito con mortadella al pistacchio, carciofini e crema di parmigiano.

Non poteva poi mancare **Moet et Chandon**, una delle più grandi case produttrici di champagne al mondo che ha creato vini unici per ogni occasione.

Da sempre testimoni di momenti speciali e da ricordare, le bollicine inaffiano di gusto l'esperienza ai tavoli di De Santis. Un abbinamento perfetto dove la croccantezza del pane si sposa alla briosità dello champagne.

Partnership che giocano con i sapori, gli aromi, i profumi e gli abbinamenti affinché il cliente possa davvero vivere un'esperienza "singolare".

De Santis resta un punto di riferimento per una pausa di gusto e di qualità a qualsiasi ora della giornata. Una qualità senza compromessi che stupisce il palato e che trae ispirazione dai desideri del pubblico e dalla costante ricerca dell'eccellenza.

Contatto Ufficio Stampa

Adele Bandera RP

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com