



la latteria bistrot

CHI: BIANCOLATTE | **DOVE:** MILANO | **COSA:** LATTERIA SUL MODELLO STARBUCKS | **FATTURATO:** DUE MILIONI DI EURO

«Ho aperto meno di due anni fa, nel weekend servo 2.400 coperti. Quanto ho investito in pubblicità? Zero. Sì, ha capito bene: zero euro» afferma Lu-

dovica Di Sarro, 37 anni, che con la sorella Valentina è titolare di Biancolatte dal giugno 2008. «Siamo in centro a Milano ma in un quartiere poco battuto nel fine



Sopra, le sorelle Di Sarro, titolari a Milano della latteria-bistrot.

settimana perché gli uffici sono chiusi: prima dell'inaugurazione dicevano che ero matta ad aprire anche la domenica. Eppure fatturo di più nei giorni festivi». Bianco l'arredamento, italiana la cucina: trofie al basilico, paccheri al pomodoro, piadina romagnola, burrata... Nel locale c'è anche un angolo bar e una gelateria, che consentono una ristorazione veloce dalle sette e mezza di mattina a mezzanotte: **un milione di euro circa l'investimento iniziale, a fronte di un fatturato di 1,8 milioni di euro circa che nel 2010 punta a raggiungere 2,3-2,5 milioni con l'aumento del catering per gli uffici vicini.** «Il nostro mix parte dalla semplicità e dal mangiare sano ma con gusto: torte e biscotti fatti in casa, tazze di latte alla cannella, vellutate di verdure del giorno, carpaccio di salmone, gelati senza grassi idrogenati... Apprezzato anche il nostro ambiente informale: curiamo molto il training del personale, che vogliamo sempre sorridente come nei negozi americani. L'ispirazione infatti ci è venuta dalle catene straniere come Le Pain Quotidien, che abbiamo adattato al mercato ita-

liano. Fino a tre anni fa avevo un'attività di distribuzione cinematografica, poi mi sono trasferita a Milano, lasciato il cinema e cercato un nuovo progetto. La nostra strategia? Sulla falsariga di Starbucks ed Eat, con tavoli, menu e altri dettagli *ad hoc* per diventare una catena» spiega Di Sarro. A quando il franchising? «Tra qualche mese apriremo un altro spazio a Milano, poi due a Roma e uno a Genova. Ma in Italia preferiamo lavorare in comproprietà per controllare da vicino lo sviluppo dell'attività. Stiamo però progettando nuove aperture in Giappone, Usa, Dubai, Cina... Li adotteremo l'affiliazione» conclude Di Sarro.

INFO: www.biancolattemilano.it