

Corridonia

Santoni si espande in Medio Oriente Cedroni chef alla mensa

Pierluigi a pagina 14

La Santoni si espande e punta sul Medio Oriente

Il ceo dell'azienda annuncia l'apertura di una boutique-retail a Dubai
Rinforzata la presenza nell'e-commerce per avvicinare i giovani consumatori

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8865



CORRIDONIA

Nella cornice di «Convivio», la nuova mensa eco-friendly dell'azienda Santoni, è andato in scena «Un pranzo stellato», lo speciale evento a cui ha preso parte il grande chef marchigiano Moreno Cedroni che da dietro ai fornelli ha deliziato con le sue creazioni i palati di dipendenti e collaboratori dell'headquarter di Corridonia. Un piacevole momento di incontro e convivialità dove **Giuseppe Santoni**, ceo del brand luxury di calzature e accessori «Santoni» ha annunciato alcune progettualità che riguarderanno il percorso di espansione che ora punta al Medio Oriente. Per l'appunto si prepara la nuova boutique all'interno del Dubai Mall. «Location strategica e assoluto protagonista dello shopping di lusso – spiega – In questo mercato con boutique retail, abbiamo riservato un importante piano di sviluppo che coinvolgerà progetti fisici e digitali nei prossimi tre anni». Un'avventura che va di pari passo al rafforzamento del business digitale tramite un piano di sviluppo marketplace, pertanto sono state avviate delle partnership con le principali piattaforme e-commerce del lusso, tra cui 24 Sèvres, Miinto e nelle prossime settimane sarà il turno di Farfetch e Yoox. «Vogliamo dare un deciso impulso all'innovazione omnicanale, avvicinando sempre più il pubblico dei giovani consumatori». Illustra Santoni che ha anche reso nota una assoluta novità. «Quest'anno abbiamo deciso di realizzare per la prima volta e volontariamente il Bilancio di sostenibilità, per rendere conto agli stakeholder dell'impegno della Santoni verso questo tema, documentando il nostro percorso di responsabilità e prevediamo di continuare a redigerlo con cadenza annuale, nello stesso periodo – precisa – del Bilancio d'esercizio. Uno step fondamentale per perseguire un modello di business più sostenibile, capace di rispondere in maniera concreta alle sfide che ci atten-

dono, a maggior ragione nell'attuale contesto di incertezza economico-finanziaria e geopolitica. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con il Dipartimento di management dell'Università Politecnica della Marche per consolidare le relazioni con le realtà locali, in particolare le istituzioni formative e di ricerca del territorio. Il mio impegno – conclude Santoni – sarà quello di incoraggiare e diffondere una cultura interna sempre più sensibile ai temi sociali e ambientali ed un atteggiamento di maggiore responsabilità nello svolgimento quotidiano delle attività di tutta l'azienda».

Diego Pierluigi



Da sinistra: Alessia Santoni, Moreno Cedroni, Mariella Cedroni e Giuseppe Santoni



Da sinistra, Giuliana Giampaoli, Giuseppe Santoni e Nelia Calvigioni



Da sinistra, Sandro Parcaroli, Giuseppe Santoni e Katuscia Cassetta



Lo chef Cedroni ha preparato dei piatti raffinati