

Colazione d'autore, i biscotti di Roma conquistano il mondo

Fondata nel 1890, l'azienda Gentilini da anni ha il suo quartier generale lungo la via Tiburtina Riferimento nel settore, esporta gli alimenti in Usa, Canada, Sud America, Australia e Giappone

L'AMMINISTRATORE DELEGATO:
«IL NOSTRO OBIETTIVO È RADDOPPIARE LA PRODUZIONE IN UN QUINQUENNIO»

ATTUALMENTE L'IMPRESA CONTA 110 DIPENDENTI MA L'ORGANICO SI AMPLIERÀ ENTRO IL 2030

Di solito, a colazione, si tenta di fare il bis dei biscotti mangiandosene sempre uno in più. E la Gentilini, che i biscotti li fa e che rappresenta uno dei marchi storici della gastronomia romana, stavolta vuole fare il bis dei suoi impianti produttivi. È infatti allo studio un nuovo stabilimento che raddoppierebbe l'attuale produzione, rafforzando di fatto la propria attività che già oggi porta a realizzare, ogni giorno, due milioni di biscotti e un milione di fette biscottate. L'azienda da tempo ha il suo quartier generale su via Tiburtina, a pochissimi passi dal Raccordo Anulare, ma ha già acquistato un terreno a Castel Madama e lì ha tutta l'intenzione di disegnare il suo futuro. «L'obiettivo è di arrivare a raddoppiare i volumi di produzione - dice **Paolo Gentilini**, presidente e amministratore delegato della nota azienda capitolina - Spero che tra quattro o cinque anni il nuovo stabilimento riesca a essere già operativo». Il mondo italiano dei biscotti è molto variegato e risente di tantissime influenze e tradizioni regionali. La concorrenza è molto vasta, ma Roma si attesta come uno dei player del settore.

Il futuro di Gentilini e del suo nuovo impianto passerà anche attraverso un nuovo percorso: oltre alle famiglie (suo classico mercato che ha permesso la crescita del marchio oltre che in

Italia anche all'estero) punterà anche a tutto quel mondo che approfitta delle monoporzioni per uno snack dolce e gustoso. Quindi, anche al mondo del lavoro che potrebbe così accompagnare la "pausa caffè" con un'abbinata tra il biscotto e una bevanda.

Un'operazione che sembra moderna ma che ha radici antiche: l'azienda aveva già creato bustine monodose per la vendita di merendine ai bambini della scuola che si trovava di fronte allo stabilimento di via Alessandria, tra gli anni Venti e Trenta del Novecento. Piccole bustine di carta che oggi sarebbero alla base dello snack a portar via che con la pandemia di Covid ha avuto un vero e proprio boom.

L'IMPRESA

Tra lavoratori fissi, con contratto a termine e stagionali oggi l'impresa conta su 110 persone. «Ma entro il 2030 puntiamo a raddoppiarne il numero», prosegue Gentilini, esponente della famiglia che ormai da tre generazioni ha legato il suo nome a quello dei biscotti. «Vedo il futuro con molto ottimismo», spiega ancora l'ad. «Abbiamo grandissimi competitor in Italia, ma sappiamo di avere un grande nome e un grande marchio perché abbiamo mantenuto uno



Superficie 40 %

standard di qualità e di prezzo che ci hanno permesso di continuare a essere noi stessi», dice Gentilini, che da 45 anni lavora nell'impresa di famiglia e che è stato insignito del titolo di **cavaliere del lavoro**: un riconoscimento sulle orme del nonno Pietro, che nel 1911 venne insignito della nomina di Cavaliere dell'ordine della corona d'Italia.



In alto gli storici biscotti, a sinistra l'Ad **Paolo Gentilini**

L'EXPORT

Gentilini non è solo il sinonimo di un pezzo della gastronomia dolce romana. È anche un marchio che presenta l'Italia all'estero. «Da un paio di anni abbiamo una certificazione per presentarci meglio ai grandi clienti stranieri e un'altra che conferma la qualità dello stabilimento. Oggi esportiamo principalmente dove maggiore è stata l'emigrazione italiana: Usa, Canada, Australia, Sudamerica, ma anche Europa, Giappone e Dubai», prosegue l'amministratore delegato.

GLI INGREDIENTI

La storia di Gentilini passa dai suoi biscotti più iconici: gli Osvego. E poi ci sono i Novellini, le Fette Biscottate, i Frollini gustati da intere generazioni e ancora oggi amati in tutta la loro genuinità e autenticità. Le ricette sono, in larga parte, le stesse di quando vennero sfornati per la prima volta e vengono prodotte con uova e latte freschi, miele, burro, farina e zucchero. Ma la ricerca continua. «Negli Osvego tanti anni fa mettevamo fecola di patate - prosegue Gentilini - ora si usa l'amido di mais per renderli più friabili e con un sapore migliore. Ma dal dopoguerra in poi le ricette sono rimaste le stesse».

Giampiero Valenza

© RIPRODUZIONE RISERVATA