

IL TRENO? PORTA IL GELATO GENTILINI OLTRE I BISCOTTI

Paolo Gentilini, presidente e ceo
del biscottificio romano alla terza
generazione: «Nuovo stabilimento,

nuovi prodotti, più estero». Per
la successione è pronto il figlio Pietro

**Pronti a un nuovo impianto
da 5 mila metri quadri vicino
a Tivoli, per raddoppiare
la produzione. Confidiamo
di chiudere l'anno oltre
i 35 milioni di euro di fatturato**

di **ENRICA RODDOLO**

«**L**a prossima estate i biscotti Gentilini si gusteranno gelati», anticipa a *L'Economia* **Paolo Gentilini**, presidente e amministratore delegato dello storico biscottificio fondato a Roma nel 1890, sul colle Esquilino.

«Il primo negozio, nonno Pietro lo aprì accanto allo stabilimento e vicino a una scuola. Era un vero genio del marketing, e oltre a inventarsi il famoso Trenino di frollini, iniziò a far realizzare anche piccoli manifesti, piccoli gadget dei suoi biscotti che regalava ai bambini quando passavano dalla bottega», racconta Gentilini, insignito dell'onorificenza di **Cavaliere del Lavoro** al Quirinale, un anno fa.

Una strategia, quella di Pietro Gentilini nella Roma dei primi del Novecento, che ricorda quella diventata poi una straordinaria macchina del marketing in casa Ferrero con le sorprese Kinder.

«Nonno amava il suo lavoro e aveva un talento per la comunicazione. Ricordo anche quando portava papà Ettore, bambino, sul furgone delle consegne diretto a Villa Savoia: non a caso tra i biscotti ci sono ancora i frollini Margherita, Umberto, Vittorio. Poi, nel dopoguerra, con l'azienda requisita dagli alleati, papà e i suoi fratelli devono far ripartire il forno e il business».

Intanto la famiglia cresceva con tanti rami.

Oggi tutto è in mano a lei, giusto?

«Sì, eravamo arrivati a contare undici cugini in azienda, mentre la corsa dell'Italia post bellica faceva crescere anche gli affari. Finché con l'uscita anni fa di mia sorella Rossella sono rimasto l'unico al comando. Ma non sono solo, c'è già pronta una nuova generazione che si scaldava, mio figlio Pietro».

Parliamo del piano di allargarsi dai biscotti ai gelati: qual è il progetto?

«Il mercato dei gelati, complice il caldo di stagioni sempre più roventi, è un'opportunità che pensiamo di poter cogliere. Siamo alle battute conclusive di una discussione con player del settore per lanciare nell'estate 2024 biscotti-gelato. Un piccolo test l'abbiamo fatto, purtroppo in piena pandemia, con l'osveggo farcito di gelato con Algida. Ora siamo pronti a un progetto ampio e strutturato. E mi piacerebbe anche lavorare con le gelaterie artigianali che usano già i nostri biscotti per creare i loro gusti, penso a una collaborazione».

Alla base ci sono sempre loro, i biscotti da prima colazione. L'inizio dell'avventura aziendale. Che futuro per i prodotti da forno, in un mercato sempre più competitivo e impegnativo, con i rincari delle materie prime?

«I rincari dell'energia per una produzione come la nostra che utilizza i forni si sono fatti sentire parecchio, e adesso scontiamo pure quel-

li delle materie prime: dalle uova allo zucchero, fino al cioccolato che si sta rivelando ingrediente chiave per traghettare biscotti da prima colazione alla dimensione di pasticcino o merenda. In parallelo ai classici da colazione, guardiamo anche a prodotti legati alla ricorrenza o alla tradizione italiana che hanno un forte appeal all'estero: il panettone, che già sfornava il nostro forno al tempo del nonno, ma anche specialità italiane come amaretti e cantuccini».

Quanto vale oggi l'estero per Gentilini, e che piani avete per cogliere la nuova attenzione per il food italiano?

«Oggi l'estero, di un fatturato da 30 milioni di euro, per 120 dipendenti, vale appena il 5%. Non solo, ma ci siamo sempre concentrati su mercati di immigrazione italiana consapevoli che i biscotti della classica prima colazione all'italiana hanno un mercato ristretto. Dunque siamo oggi in Nord e Sud America per esempio Brasile, e poi nel Regno Unito, in Sud Africa per esempio. Adesso si tratta di raddoppiare il mercato internazionale a una quota del 10%, sviluppando di più il Nord America, e Paesi come Regno Unito, Svizzera e Austria. Specie in America dove già siamo distribuiti da Ea-



taly, funzionano bene gli amaretti e i cantuccini, ai quali vogliamo dedicare una linea di produzione».

Quali investimenti avete in programma? E quale traguardo di chiusura d'anno vi siete dati?

«Siamo una Pmi e nuovi macchinari, per fortuna oggi di produzione italiana e di ottima resa, costano tre-cinque milioni di euro. Al crescere dell'azienda dobbiamo ampliare la produzione, così abbiamo già acquistato nuovi terreni vicino a Roma, a Tivoli, dove contiamo di

partire con un nuovo polo produttivo da cinque mila metri quadri nei prossimi anni. Raddoppiando così l'attuale stabilimento sulla via Tiburtina, vicino al raccordo Anulare. Quanto ai conti, confidiamo di chiudere l'anno oltre i 35 milioni di euro di fatturato».

Intanto si scalda la nuova generazione.

«Mio figlio Pietro, dopo la Luiss ora è in Coca-Cola Italia a Milano, dove si sta occupando di marketing, e presto inizierà a dare il suo contri-

buto anche in azienda. Siamo molto forti al centro Italia, meno al Nord, potrebbe partire proprio da Milano la sua avventura in Gentilini».

Gentilini che intanto ha appena ricostruito il suo archivio storico.

«Sì, le storiche latte dei biscotti erano andate perdute in un secolo e mezzo quasi di storia, negli anni le ho raccolte: con il ministero dei Beni culturali siamo ora pronti dopo due anni di lavoro a presentare la storia dei biscotti Gentilini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1890 1906 2024

Il forno di Pietro

Pietro Gentilini, di ritorno da Uruguay e Regno Unito, apre a Roma il suo forno

La prima fabbrica

La prima fabbrica apre in via Alessandria, poi nel '57 il trasloco sulla Tiburtina

Terza generazione

Dopo l'e-commerce dal 2016, nel 2024 arriveranno anche i gelati Gentilini

In fabbrica In alto, da sinistra il presidente e ceo **Paolo Gentilini** in azienda. Sotto, Gentilini con il figlio Pietro, al Quirinale per l'onorificenza di Cavaliere (foto: S. Guidoni)

