

News - 05/06/2020

Biscotti Gentilini: 130 anni di storia di una eccellenza italiana. Unindustria celebra questo importante traguardo all'interno della rubrica 'Enterprise's celebration day'

Nata a Roma nel 1890 da bottega con forno è diventata un fiore all'occhiello del sistema produttivo laziale e nazionale. Da tre generazioni è guidata dalla famiglia Gentilini con la stessa passione e gli stessi valori di sempre

Quella di Gentilini è una storia familiare fatta di passione, di valori tramandati di generazione in generazione, di dedizione alla qualità. Ne è trascorso di tempo, da quando nel 1890, sul colle Esquilino a Roma, Pietro Gentilini aprì la sua prima bottega con forno annesso. Divenuto subito famoso per la produzione degli Osvego, ampliò ben presto la gamma con squisite specialità come i Novellini, i Vittorio, i Brasil che nel corso degli anni sono diventati sinonimo di genuinità e artigianalità.

Gentilini ha chiuso il 2019 con 30 milioni di euro di fatturato, sfornando più di **7.000 biscotti e fette biscottate ogni minuto**.



"Avere una storia di 130 anni alle spalle è per me un grande onore, una grande responsabilità e una grande motivazione per affrontare le sfide future." afferma **Paolo Gentilini, Presidente e Amministratore Delegato della Biscotti Gentilini** "Il mio impegno è di continuare a coltivare e sviluppare il lavoro di mio nonno prima e poi mio padre, condividendo gli stessi valori e la stessa passione. Oggi sarebbe dovuta essere una grande festa per tutti noi con tante iniziative e novità da presentare, ma la situazione sanitaria non ce lo ha permesso ed abbiamo deciso di rinviare tutto ad un prossimo futuro".

"In questo importante traguardo storico," continua "il mio pensiero va anzitutto a mio nonno Pietro e ai miei genitori Ettore e Margherita; voglio poi rivolgere un ringraziamento speciale a tutti i dipendenti e agli ex dipendenti, i pilastri della mia Azienda e veri custodi di un patrimonio fatto di competenze, di ricordi e di

esperienze condivise all'interno di questa grande famiglia".

Tutto inizia nel 1890 quando Pietro Gentilini, dopo aver lavorato come garzone tra Toscana ed Emilia Romagna e dopo un'importante esperienza in vari Paesi dell'America Latina, approda a Roma e apre il suo primo forno, situato in uno dei quartieri simbolo della città, l'Esquilino.

Tra le prime ricette che mette a punto vi è quella degli oswego, un tipo di biscotto di origine britannica molto in voga in quel periodo. Grazie al suo intuito riesce a perfezionare la ricetta rendendola perfetta per il pubblico italiano e, proprio per differenziare i suoi biscotti dai molteplici oswego in commercio, li chiama 'Oswego'. Se già nel 1903 quella di Pietro Gentilini viene annoverata tra le fabbriche di biscotti di Roma all'avanguardia con un motore a gas di 4 cavalli e ben 10 operai è il 1906 l'anno che segna il passaggio strategico di Pietro all'industria. In questo anno apre infatti il primo stabilimento di produzione in Via Novara a pochi passi da Porta Pia.

Nel frattempo inizia a pensare al suo marchio di fabbrica e sceglie il treno Gentilini, ufficialmente brevettato soltanto nel 1915. L'immagine del treno conferiva ai prodotti Gentilini un fascino cosmopolita – visti anche i nomi della Capitali europee presenti – creando associazioni di pensiero virtuose con nuovi mondi, ora più facilmente raggiungibili, e affermando al contempo una fede al progresso dell'uomo, della scienza, della tecnica e delle loro applicazioni all'industria.

I biscotti Gentilini sono ben presto apprezzati anche tra i fasti delle più importanti Esposizioni dell'epoca.

Tra queste, la premiazione in occasione dell'Esposizione nazionale dei prodotti alimentari, svoltasi a Roma nel 1900, in cui i biscotti Gentilini sono stati premiati con la medaglia d'oro, il massimo riconoscimento, o nel corso della Prima mostra romana dell'agricoltura, dell'industria e dell'arte applicata, che ebbe luogo nei giardini di Villa Umberto I nel 1923, dove alla ditta di Pietro Gentilini è stato assegnato il Gran premio; il medesimo riconoscimento che venne conferito presso la Fiera campionaria di Tripoli, nel 1929.

Le medaglie e i diplomi nelle esposizioni Internazionali dell'epoca sono attualmente conservati nella Sala Ettore, uno spazio multifunzionale dove l'Azienda svolge le proprie convention, ma anche un museo della storia della Gentilini.



Dopo la scomparsa di Pietro, il figlio Ettore e i suoi fratelli e sorelle ereditano il difficile compito di ricostruire l'azienda dopo la requisizione della stessa da parte degli Alleati. Ettore, nonostante tutte le difficoltà del dopoguerra, non solo riesce in breve tempo a riorganizzare l'azienda, ma, grazie alla sua gestione, la domanda aumenta esponenzialmente, tanto che in pochi anni risultò difficoltoso soddisfarla. Ed è proprio per questo che nel 1958 si compì un importante passo dimensionale con l'inaugurazione del nuovo stabilimento produttivo in Via Tiburtina a Roma, ancora oggi sede dell'Azienda. Nello stesso anno, a dimostrazione del costante contributo

dell'azienda alla crescita dell'economia italiana, venne conferito alla Gentilini il prestigioso Premio per la fedeltà al lavoro e per il progresso economico.

Se Ettore, che gestì l'Azienda fino al 1986, si concentrò sugli aspetti tecnici e funzionali finalizzati all'incremento della capacità produttiva, il figlio Paolo, suo successore e attuale Presidente e Amministratore Delegato, ha avuto anzitutto il compito di traghettare l'azienda da realtà produttiva a conduzione familiare ad azienda moderna.

Sotto la guida di Paolo, la Biscotti Gentilini ha rafforzato la sua identità, operando un rinnovamento che ha toccato tutti i settori, conservando nel contempo quell'anima artigianale che si esprime con la grande ricercatezza della qualità, la professionalità e la passione delle proprie maestranze, l'esclusività di molti prodotti e l'eleganza delle proprie confezioni, in special modo le biscottiere, fiore all'occhiello dell'azienda.

Biscotti P. Gentilini S.r.l.

sito web: www.biscottigentilini.it

Sito di provenienza: UNINDUSTRIA - <https://www.un-industria.it>