

Da laboratorio familiare ad azienda con un fatturato di trenta milioni di euro e settanta dipendenti: un libro ripercorre i 125 anni del marchio romano Gentilini e un'avventura dolciaria che si intreccia con la storia italiana

# L'impresa del biscotto

## L'ANNIVERSARIO

**D**a una valigia di cartone, quella dell'emigrante in cerca di fortuna, alla scatola di latta bordata di verde, che ha trovato posto nelle dispense di tantissimi italiani. La nascita dei biscotti Gentilini s'intreccia con quella di un Paese. Quest'anno poi ricorrono i 125 anni di vita dello stabilimento e per festeggiarlo è stato ideato un francobollo con l'annullo filatelico, due cartoline in edizione limitata e il libro celebrativo "Biscotti P. Gentilini, 125 anni di bontà (1890-2015)", con testi di Daniela Brignone (Palombini Editore). Un volume dove poter assaporare la fragrante avventura dei Gentilini.

## GLI INIZI

«Quella di mio nonno Pietro è la classica storia del giovane emigrante. Originario di Vergato (in Provincia di Bologna, ndr), parte per il Sud America in cerca di fortuna. Qui impara il mestiere, torna in Italia e a Roma nel 1890 apre uno spaccio di prodotti alimentari». A ripercorrere i successi di Pietro Gentilini è Paolo, oggi a capo della casa di biscotti, la cui scatola di latta con il logo del treno e la scritta "Premiati biscotti P. Gentilini" troneggia nelle credenze d'Italia. «La testimonianza ufficiale - ricorda Paolo, che lavora nell'azienda familiare dal 1977 - dell'esistenza della Gentilini risale al 1890, quando il nome appare per la prima volta all'interno di una pubblicazione della Guida Monaci (fondata nel 1871, è la guida commerciale dedicata a Roma, ndr.)». Il laboratorio ha un tale successo che nel 1906 Pietro apre una fabbrica di biscotti P. Gentilini in Via Alessandria, zona industriale di Roma negli anni del risorgimento economico.

La prima confezione sfornata è il



Paolo Gentilini

biscotto Osvego. L'idea nasce dalla voglia di confrontarsi con l'estero. Dai paesi anglosassoni si stava diffondendo in Italia un biscotto di consistenza secca, denominato Oswego. Pietro capisce che è il momento di proporre un altro, altrettanto friabile, ma con origini italiane. Dopo vari tentativi trova la ricetta giusta e mette in produzione un dolcetto dal sapore semplice ma unico. Per differenziarlo sostituisce la W: da Oswego diventa Osvego. Altro simbolo indiscusso è il biscotto Novellino. «Ha di certo origini piemontesi. Matilde, la moglie di nonno Pietro, era di Torino e venne a Roma in seguito alla breccia di Porta Pia. È una ricetta di alta pasticceria, dato che proprio dal Piemonte nasce l'arte del dolce e dei pasticcini. L'impasto dei Novellini prevede latte fresco e miele, mentre la cottura avviene in bronzo, che regalano l'inconfondibile friabilità».

## I PRODOTTI

Dire Gentilini significa anche parlare di fette biscottate, «un prodotto senza dubbio unico nel suo genere. Originariamente si chiamavano biscotti della salute ed erano considerati leggeri, nutrienti e digeribili. La diffusione si deve ai ferrovieri che iniziano a venderle all'inizio del '900 e per mantenerle friabili le conservano in scatole di latta. Ci tengo a precisare che noi sforniamo il pane biscottato, non tostato. È una differenza sostanziale. Il sapore particolare, poi, deriva dall'utilizzo di aromi di arancio e limone: uno dei segreti della loro bontà».

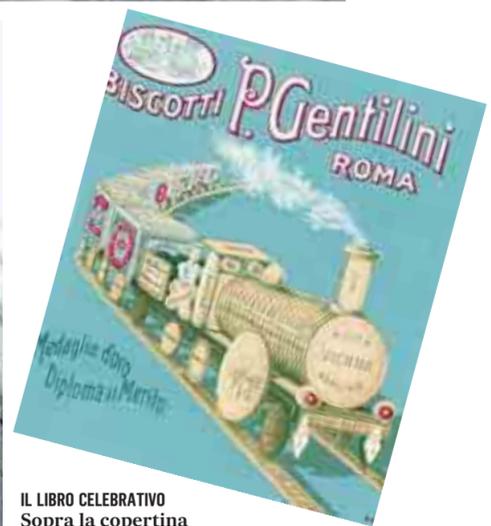
Una storia familiare e imprenditoriale che da Pietro passa ad Ettore, per arrivare a Paolo e che attraversa più o meno indenne i due conflitti mondiali. A testimoniare ci sono documenti storici come «cartoline inviate dal Fronte durante la Prima guerra mondiale - continua Paolo -, da amici di famiglia. I testi contenevano dei ringraziamenti indirizzati ai miei nonni per aver ricevuto pacchi pieni dei nostri prodotti. Il fratello più piccolo di Pietro, Ettore, invece ha preso parte alla



Da forno ad azienda che esporta in tutto il mondo



**LA PRIMA SEDE**  
La fabbrica vera e propria era in via Alessandria, allora considerata una zona di Roma industriale  
**LA SCATOLA**  
Lo storico logo con il treno



**IL LIBRO CELEBRATIVO**  
Sopra la copertina del volume che ripercorre i 125 anni dello stabilimento

Seconda guerra mondiale ed è stato catturato dagli inglesi. Torna in Italia dopo cinque anni e trova la fabbrica occupata dall'American Red Cross».

## LA SEDE

È il 1957 quando Pietro decide di trasferirsi nell'attuale sede di via Tiburtina. «Nonno aveva una mente imprenditoriale. Con i negozi a marchio, è stato un precursore del franchising: dava i biscotti e il marchio Gentilini ad altri negozi, come alla pasticceria Egidi a Piazza Colonna. C'erano poi altre rivendite in via del Corso, Porta San Lorenzo e Piazza Venezia». Da forno familiare in

**LE FETTE**  
Chiamate biscotti della salute. La diffusione si deve ai ferrovieri che iniziano a venderle all'inizio del Novecento



125 anni la Gentilini è diventata una vera e propria industria, con un giro d'affari rilevante e la voglia di non fermarsi. «Tra la fine degli anni Novanta e l'inizio del Duemila il fatturato era di circa 12 milioni di euro. Oggi abbiamo

raggiunto i 30 milioni di euro (dati 2014), con oltre 70 dipendenti fissi e 20 stagionali. Guardiamo al futuro, magari con una nuova sede. Ovviamente a Roma».

Valentina Venturi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Digeribilità

### I Novellini finiscono dentro i biberon

► È dal 1890 che gli ingredienti base dei biscotti Gentilini sono farina, zucchero, burro, miele e vaniglia, sapientemente miscelati. Discorso valido anche per i Novellini, famosi per la fragranza e l'alta digeribilità. «Questa loro caratteristica - commenta divertito Paolo Gentilini -, fa sì che alcuni pediatri li consiglino in aggiunta al latte nel biberon, dopo lo svezzamento. Ragione per cui più di una volta mi è stato chiesto di ridurre le dimensioni: sarebbe l'unico modo per farli entrare interi nell'imboccatura del biberon, evitando che si sgretolino!».

## Ai mondiali di pasticceria vince il team del Giappone

### L'EVENTO

**U**n duello all'ultimo assaggio. È ciò che si è svolto a Milano sabato 24 e domenica 25 ottobre con i Campionati Mondiali di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, all'interno di Host Milano. Si sono affrontate 13 squadre per altrettanti Paesi dai 4 continenti, 39 pasticceri per 4 specialità, ovvero praline, gelato, torta moderna e vere e proprie sculture. A vincere questa edizione è stata la squadra del Giappone, formata da Tsuda Keisuke, Kenta Nakano e Hiroyuki Emori.

I pasticceri nipponici hanno realizzato tre sculture, che rappresentavano i simboli del Paese del Sol Levante: la balena realizzata in zucchero, l'evoluzione del pianeta Terra in pastigliati e il volo dagli uccelli allo spazio in cioccolato. Si sono aggiudicati anche il premio per la miglior scultura artistica.

### GLI AZZURRI

Al secondo posto l'Italia, che grazie ai pasticceri Antonino Bondi, Diego Mascia e Paul Occhipinti, ha conquistato anche il premio per la miglior torta moderna. I nostri hanno ideato un concept improntato sull'evoluzione della fotografia: tre macchine, ognuna

con tanto di obiettivi. Una era completamente di cioccolato, la seconda si rifaceva a una polaroid bianca in pastigliati circondata da fotografie svolazzanti, mentre l'ultima era una macchina moderna, impreziosita da una sorta di murrina. Il tutto immanicabilmente di zucchero. «Bisogna ammetterlo: il Giappone ha vinto meritatamente - dichiara Gennaro Volpe, vice presidente FIP, Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria -. Si sono preparati per un anno e mezzo, sempre sulle stesse creazioni pasticciere. Gli italiani sono stati bravi, è chiaro, ma il Giappone aveva una marcia in più». Al terzo posto è arrivata l'Austria, il



**GRANDE COMPETIZIONE DI SCULTURE**  
L'ITALIA SI È PIAZZATA AL SECONDO POSTO GRAZIE A BONDI, MASCIA E OCCHIPINTI

premio per la miglior pralina è andato al Messico, mentre la Polonia si è aggiudicata il premio per il miglior gelato. A valutare le realizzazioni c'era una giuria di 13 esperti internazionali formata dai capitani delle squadre in gara, guidati dal pasticciere Christian Beduschi. Il

**NON LE SOLITE TORTE**  
Cioccolato, crema, pan di Spagna, panna e tutto ciò che è dolce in artistiche sculture

premio, che consisteva in una coppa, realizzata dagli stessi artigiani che da anni curano i trofei del Mondiale di Calcio e della Champions League, è stato consegnato dal presidente della FIP Roberto Lestani. La manifestazione è stata una festa per il gusto e per gli occhi, anche se non sono mancati momenti imbarazzanti quando, al momento della consegna delle sculture di zucchero, il pasticciere della squadra francese si è visto crollare l'opera davanti agli occhi. Una cosa è certa: per il prossimo anno si farà grande uso di frutta tropicale, dello zafferano e di prodotti biologici.

V.V.  
© RIPRODUZIONE RISERVATA