



Paolo Gentilini

nato a Roma

il 13 aprile 1957

Lazio

Nominato il 31 maggio 2021 n. 2.942

Industria alimentare, prodotti da forno

È presidente e amministratore delegato di Biscotti P. Gentilini Srl, fondata dal nonno nel 1890 a Roma come ditta per la produzione di biscotti e fette biscottate.

Nel 1977 entra nell'azienda, allora una realtà produttiva a conduzione familiare rivolta principalmente al mercato locale. Negli anni ricopre incarichi di crescente responsabilità fino a diventarne presidente nel 1998 e amministratore delegato nel 2011. Dalla seconda metà degli anni Ottanta contribuisce a diffondere la conoscenza delle produzioni Gentilini sul territorio nazionale.

Agli inizi degli anni Duemila guida il processo di crescita con l'ampliamento dello stabilimento di via Tiburtina, l'attivazione di nuove linee di prodotto nei segmenti piacere e benessere e investimenti in innovazioni di processo per la realizzazione di nuovi formati e per il confezionamento.

Parallelamente procede al completo rinnovamento degli impianti per la produzione dei biscotti Osvego, storica referencia dell'azienda, aumentandone la capacità produttiva da 8 a 17 quintali l'ora. Nel 2005 amplia il portafoglio prodotti con l'immissione sul mercato dei biscotti Osvego 5 cereali, Novellovo, Favole e Nuvole.

Nel quinquennio 2007-2012, nonostante la crescita dei marchi commerciali e dei volumi di vendita nel canale discount, l'azienda prosegue nella produzione dolciaria di alta qualità e registra un incremento del fatturato del 57%.

Sotto la sua guida vengono rafforzate la visibilità del marchio sul mercato e la conoscenza tra i consumatori attraverso investimenti pubblicitari.

Nell'ultimo decennio ha sviluppato il processo di internazionalizzazione avviando relazioni con distributori europei ed extraeuropei, in particolare in Cina, Giappone e Stati Uniti, e siglando un accordo con Eataly per la commercializzazione di 12 prodotti a marchio congiunto nei punti vendita della catena all'estero.

L'orientamento per la sostenibilità ambientale e alimentare è testimoniato in particolare da una riduzione nel peso dei materiali plastici utilizzati per confezionare i prodotti e dall'esclusione di olio di palma, grassi idrogenati, coloranti e conservanti dal processo produttivo.

Oggi l'azienda, che ha mantenuto l'uso delle trafile per l'impasto di alcune produzioni, opera con uno stabilimento a Roma di 6.000 mq, su una superficie complessiva di 10.000 mq, in cui sono presenti 5 linee di lavorazione.

Con un portafoglio prodotti di oltre 80 referenze, ha una capacità produttiva annuale di oltre 5 mila tonnellate. Esporta il 5% del fatturato e occupa 80 dipendenti.

