

## PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI: QUALITÀ E TRADIZIONE DA 160 ANNI

Ci sono stati momenti difficili, ma un brand che può contare su 160 anni di storia, tradizione e italianità, non poteva non superarli.

Il marchio 'IceCream & Pastry' dell'azienda, da novembre 2019 è entrato a far parte di gruppo Casa Optima che, in occasione di Sigep 2020, ha organizzato un ritorno in grande stile grazie ad un nuovo stand e a nuovi prodotti che hanno stupito ed emozionato i clienti storici e tutti coloro che non hanno mai smesso di credere nella forza di questo marchio.

Ripercorriamo i più recenti capitoli di questa emozionante vicenda attraverso le parole di **Antonino Bellinghieri**, Senior Area Sales Manager di PMGI per Sicilia, Calabria e Basilicata.

### **Qual è stata la risposta del mercato al ritorno di un grande marchio della tradizione gelatiera italiana?**

Se dovessi dirlo con due parole, sarebbero Entusiasmo e Meraviglia.

Non è un segreto che siamo stati oggetto di una campagna denigratoria, che ci dipingeva come un'azienda finita, alla quale solo un marchio come Pernigotti poteva resistere. Un marchio che ha fatto storia nella produzione dei semilavorati e che è nel DNA della maggior parte degli Italiani, in particolare di quelle generazioni che sono cresciute mangiando i gelati fatti con i prodotti Pernigotti e che, a loro volta, hanno trasmesso ai figli l'amore per un brand che è da sempre sinonimo di qualità ed eccellenza.

### **Sigep 2020 è stata la prima vetrina internazionale in cui presentarsi con una nuova veste, nuovi prodotti e rinnovato entusiasmo. Qual è stata la risposta dei clienti?**

Nei clienti era rimasta l'idea che l'azienda fosse in difficoltà quindi, vederci tornare in grande stile, con uno stand completamente rinnovato, un'ampia proposta di gusti in vetrina, novità di prodotto ed una grande energia nel raccontare una storia che va al di là del semplice semilavorato, ha destato meraviglia, entusiasmo, ed emozione. In molti si sono venuti a sincerare che fossimo ancora noi, che in vetrina ci fossero la Nocciola e il Cacao Pernigotti a cui erano affezionati, che ricordavano fin da bambini e che desiderano offrire oggi ai loro clienti. Certo, un po' di rabbia per essere stati per un anno senza il prodotto a cui erano affezionati è rimasta, ma dopo uno sfogo iniziale ci accolgono sempre con il sorriso!

### **Il fatto che il ramo 'IceCream & Pastry' sia stato acquisito dal gruppo Casa Optima come è stato recepito dal mercato?**

Una volta appurato che assieme al brand erano state acquisite le ricette di cioccolati e nocciola in particolare, e che era ferma volontà dell'azienda tutelare la Qualità e la Storia, il mercato ha risposto in maniera molto positiva poiché il gruppo Casa Optima offre importanti garanzie di solidità e di fornitura puntuale dei prodotti.

## **Dopo l'entusiasmo di Sigeo è arrivato il lockdown. Come vi siete organizzati per supportare i clienti?**

Durante il lockdown siamo sempre rimasti vicini ai clienti, li abbiamo supportati con campagne marketing mirate per attivare il servizio di delivery e posso affermare che coloro che ci hanno creduto hanno fatto vendite in incremento, anche rispetto all'anno precedente. La più grande soddisfazione è stato sentirsi dire che, anche durante la fase più acuta dell'emergenza Covid, i clienti non si sono sentiti soli e hanno apprezzato la nostra disponibilità a metterci in gioco qualora avessero deciso di attivare il servizio di delivery.

Con la ripartenza, la mia area sta accrescendo i numeri raggiunti nel 2018, come se il 2019 non ci fosse mai stato! Sono soddisfatto della mia squadra, composta da persone accomunate dall'orgoglio di rappresentare questo prestigioso marchio italiano.

## **Quali sono i gusti più richiesti?**

Indubbiamente Nocciola e Cioccolato; tra le novità sta performando molto bene Base Ciocco Gold, un prodotto versatile che si presta a diverse variegature, mentre il Pistacchio del Sole ci ha permesso di entrare in una fetta di mercato in cui prima non eravamo presenti.

## **Viste queste premesse, qual è il suo prossimo obiettivo?**

Ripartire il marchio Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani ai fasti di un tempo, restituendogli la dignità, la credibilità e l'importanza che merita.

---

## **PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI: QUALITY AND TRADITION FOR 160 YEARS**

There have been difficult moments, but a brand that can count on 160 years of history, tradition and Italianness, could not but overcome them.

The company's 'IceCream & Pastry' brand, since November 2019, has become part of the Casa Optima group which, on the occasion of Sigeo 2020, organized a return in great style thanks to a new stand and new products that have amazed and excited historic customers and all those who have never stopped believing in the strength of this brand.

We retrace the most recent chapters of this exciting story through the words of Antonino Bellinghieri, Senior Area Sales Manager of PMGI for Sicily, Calabria and Basilicata.

## **What was the market's response to the return of a great brand from the Italian gelato tradition?**

If I had to say it with two words, it would be Enthusiasm and Wonder.

It's no secret that we were the subject of a smear campaign, which portrayed us as a finished company, which only a brand like Pernigotti could resist. A brand that has made history in the

production of semi-finished products and is in the DNA of most Italians, especially those generations who grew up eating ice cream made with Pernigotti products and who, in turn, have passed on to their children the love for a brand that has always been synonymous with quality and excellence.

**Sigep 2020 was the first international showcase in which to present itself with a new look, new products and renewed enthusiasm. What was the response from customers?**

Customers had the idea that the company was in trouble, so seeing us return in style, with a completely renovated stand, a wide range of tastes on display, new products and a great energy in telling a story that goes beyond the simple semi-finished product, aroused wonder, enthusiasm and emotion. Many people came to believe that it was still us, that there were Hazelnut and Pernigotti Cocoa in the showcase to which they were fond, that they remembered since childhood and that they want to offer their customers today. Of course, a bit of anger for having been without the product they were fond of for a year remained, but after an initial outburst they always welcomed us with a smile!

**The fact that the 'IceCream & Pastry' branch has been acquired by the Casa Optima group, how was it perceived by the market?**

Once it was ascertained that chocolate and hazelnut recipes in particular had been acquired together with the brand, and that it was the firm will of the company to protect Quality and History, the market responded very positively because the Casa Optima group offers important guarantees of solidity and timely supply of products.

**After Sigep's enthusiasm came the lockdown. How did you organize yourselves to support customers?**

During the lockdown we have always remained close to our customers, we have supported them with targeted marketing campaigns to activate the delivery service and I can say that those who believed us have increased sales, even compared to the previous year. The greatest satisfaction was hearing that even during the most acute phase of the Covid emergency, customers did not feel alone and appreciated our willingness to put ourselves on the line if they decided to activate the delivery service.

With the restart, my area is increasing the numbers reached in 2018, as if 2019 had never happened! I am satisfied with my team, made up of people who share the pride of representing this prestigious Italian brand.

**What are the most popular tastes?**

Undoubtedly Hazelnut and Chocolate; among the novelties, Base Ciocco Gold is performing very well, a versatile product that lends itself to different variegations, while Pistacchio del Sole has allowed us to enter a slice of the market where we were not present before.

**Given these premises, what is your next goal?**

To bring the Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani brand back to the glories of the past, giving it back the dignity, credibility and importance it deserves.