



**IL GRAN NOCCIOLATO MAINA. PIANO PIANO, BUONO BUONO.
PIU' CHE UN NUOVO MODO DI DIRE, UN NUOVO MODO DI VIVERE.**

Teo Teocoli grande interprete di un nuovo modo di pensare alla bontà.

Milano, 18 Novembre 2004 - Quale è la cosa più preziosa per gli Italiani? Sicuramente il tempo. Tempo inteso come lentezza, non fretta, bisogno che caratterizza il 69% dei 14-79enni. La mancanza di tempo è diventata una vera e propria malattia sociale ed individuale, alla base di gran parte degli stress e delle depressioni. La scarsità di tempo si è rivelata la più generale sofferenza collettiva, la principale povertà degli italiani, ben superiore alla mancanza di soldi. Questo è quanto emerge dalla ricerca "Gli Italiani e il tempo", curata dal Professor Finzi., sociologo e presidente di Astra Demoskopea.

La fretta è padrona del mondo, ma non di tutto il mondo. C'è un posto: Fossano e un'azienda: Maina, la cui filosofia privilegia ancora la lentezza e la cura artigianale perché sa che non si può mettere fretta alla bontà.

Qui anche la tecnologia è al servizio della qualità Maina, che per fare il suo Panettone Gran Nocciolato, si prende ancora tutto il tempo che piace alla tradizione: due giorni di lievitazione naturale dell'impasto fatto con lievito Madre di pasta acida, 10 ore di raffreddamento naturale e una cura eccezionale nella selezione degli ingredienti (rigorosamente senza OGM, conservanti, coloranti) .

L'attenzione alla qualità che da sempre caratterizza Maina diventa oggi particolarmente importante in un mondo dove non c'è tempo per queste attenzioni. E diventano sempre più importanti anche altri valori che per Maina sono fondamentali, come il rispetto per la natura e la responsabilità sociale (per la quale ha ottenuto la certificazione SA8000).

Ecco perché Maina ha saputo conquistarsi un posto privilegiato nella mente dei consumatori e di conseguenza nel mercato.

E se la qualità del Panettone Gran Nocciolato Maina è cosa conosciuta ed apprezzata da tutti, lo sarà ancora di più quando, per la prima volta, verrà svelato il segreto di tanta bontà, sintetizzato nei due giorni di lievitazione naturale.

Ma per questo bisogna aspettare il 21 novembre, quando andrà in onda la nuova campagna pubblicitaria per il Panettone Gran Nocciolato Maina realizzata dall'agenzia Republic con la direzione creativa di Sandro Gorra.

Diversi soggetti con un grande protagonista, anzi due.

Il genio trasformista di Teo Teocoli interpreta il Maestro Pasticcere Maina che sa come va fatto il Panettone Maina, lentamente. E' ancora Teocoli ad interpretare l'assistente, pasticchiere più che pasticcere, che vuole fare tutto di fretta e non si rassegna all'idea di aspettare i due giorni di lievitazione. Una situazione surreale e sorprendente per comunicare una promessa molto seria, con tutta la forza dirompente del talento comico di Teo Teocoli e della sua grande capacità di dare vita a due personaggi così diversi che interagiscono sulla stessa scena.

PANETTONI - PANDORO - COLOMBE

MAINA®

Così uno spot per un panettone diventa anche un invito a gustarsi con la dovuta calma il Natale e i piaceri della vita. E la frase conclusiva della campagna, "Piano piano, buono buono", diventa anche l'inno ad un nuovo modo di vivere: meglio.

Credits.

Agenzia: Republic; Direttore Creativo: Sandro Gorra; Art Director: Sergio Radice; Copywriter: Giuliana Guizzi; Casa di produzione: Filmmaster; Regia: Miniero e Genovese; Direttore della fotografia: Agostino Castiglioni; Scenografia: Mauro Radaelli.

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE

Maina Panettoni S.p.A. – Stabilimento ed Uffici: Frazione Tagliata, 77 – 12045 FOSSANO (CN) – Italia
Tel. + 39.0172.640.111 (5 linee) – Telefax +39.0172.640.300 – Internet: www.mainapanettoni.com
Capitale Sociale € 4.500.000 i.v. – R.E.A. 119788 – Registro Imprese, Cod. Fisc. e Part. IVA: IT 00758040042



LE NOVITÀ MAINA PER IL NATALE 2004

Il Gran Tradizione

La famiglia de I Gran Classici, linea dei prodotti tradizionali Maina che include il famoso Gran Nocciolato, si arricchisce quest'anno di una nuova referenza. Si tratta de Il Gran Tradizione, il classico panettone basso milanese, prodotto nel rispetto dei tempi e degli ingredienti previsti dall'antica ricetta, ma con la tecnologia di Maina.

Come per tutti gli altri prodotti tradizionali Maina, anche Il Gran Tradizione lievita con puro Lievito Madre di pasta acida per oltre due giorni e, a cottura ultimata, viene lasciato riposare, senza fretta, per oltre dieci ore, in modo che raffreddi in maniera del tutto naturale, mantenendo intatta la sua fragranza.

Il Golosone Cremcaffè

Il Golosone Cremcaffè va invece ad arricchire la famiglia de I Golosoni, linea dei panettoni farciti Maina.

Si tratta di un panettone dal gusto sfizioso e molto italiano che conquista tutti: i patiti del caffè, i maniaci delle farciture ricche di panna e gli ingordi di caffè. Ricoperto di pregiato fondente e deliziosi chicchi di cioccolato al caffè, Il Golosone Cremcaffè esprime al meglio l'arte pasticciera Maina. Farcito con delicata crema alla panna e con un impasto ricco di gocce di cioccolato profumate al caffè, è un'irresistibile tentazione.

Per il tocco finale, è stato inserita all'interno della confezione una bustina di zucchero a velo per spolverare il prodotto prima di servirlo.

Linea Pasticceria

Con la Linea Pasticceria, Maina offre la qualità dei suoi prodotti in ricette ulteriormente arricchite ed in eleganti e raffinate confezioni.

Due nuove referenze vanno ad ampliare la gamma: si tratta de Il Gran Panettone Prestige e de Il Gran Panettone Magnum.

Il Gran Panettone Prestige è il famoso panettone tradizionale alto Maina da 1 kg confezionato in un elegante scatola di cartone avana arricchita con un nastro rosso. Il Gran Panettone Magnum è invece il panettone tradizionale in versione extra-large da 5 Kg, confezionato in una scatola color porpora con un prezioso nastro oro.

Restyling confezioni

L'obiettivo perseguito è stato quello di rafforzare l'immagine di estrema qualità tra i consumatori: il package è stato "ripulito" e reso più lineare e semplice in modo da dare maggiore risalto al prodotto e rendere più visibile e distintivo il marchio Maina.

Come noto, negli ultimi anni è cresciuta molto l'attenzione dei consumatori alle caratteristiche qualitative dei prodotti acquistati. Per questo motivo, il fondo degli astucci ha subito anch'esso un profondo restyling: gli ingredienti e le informazioni

PANETTONI - PANDORO - COLOMBE



nutrizionali sono state rese più chiare e consumer friendly e sono stati inseriti alcuni suggerimenti, anche graficamente, su come servire il prodotto.

Il risultato di questo cambiamento è ben visibile sulle confezioni I Grandi Auguri Maina, package contenenti un panettone o pandoro e una bottiglia di Moscato Gancia. Questi prodotti si presentano infatti sul mercato con tre nuove e diverse confezioni, scintillanti e colorate per poter offrire a tutti i consumatori il sapore di una festa elegante e raffinata.

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE

Maina Panettoni S.p.A. – Stabilimento ed Uffici: Frazione Tagliata, 77 – 12045 FOSSANO (CN) – Italia
Tel. + 39.0172.640.111 (5 linee) – Telefax +39.0172.640.300 – Internet: www.mainapanettoni.com
Capitale Sociale € 4.500.000 i.v. – R.E.A. 119788 – Registro Imprese, Cod. Fisc. e Part. IVA: IT 00758040042



ALCUNI DATI

Sede e stabilimento: Fossano (CN)

Anno di nascita: 1964

Dipendenti: 300

Fatturato 2003: Euro 47.000.000

Esteri: 10% del fatturato, in particolare in Gran Bretagna, USA, Argentina, Brasile

Superficie: 100.000 mq

Capacità produttiva:

15 milioni di pezzi

100.000 pezzi al giorno

1 panettone al secondo

12.000 tonnellate annue

PUNTI DI FORZA

- ✓ Affidabilità: Qualità a 360°, dal lavoro al prodotto e all'ambiente.
- ✓ Metodi produttivi tradizionali: oltre 48 ore di lievitazione naturale
- ✓ Il Gran Nocciolato: il panettone basso ricoperto di glassa di nocciole
- ✓ Tutti i prodotti sono OGM free

DATI MERCATO

Il 2003 per Maina è stato un anno molto positivo: i panettoni tradizionali Maina hanno raggiunto una quota di mercato del 34,5% in più rispetto all'anno precedente e le famiglie acquirenti sono aumentate del 17%. Anche nel totale prodotti da ricorrenza, si è registrata una crescita del 25% in più rispetto al 2002. FONTE: AC Nielsen Scan Track

COMUNICAZIONE

Per il secondo anno successivo, anche nel Natale 2003, con un investimento lordo di oltre 7 milioni di euro, Maina è stato il primo investitore TV sul segmento del Panettone*.

La notorietà spontanea di Maina ha avuto negli ultimi anni la crescita più rapida tra tutte le aziende del settore (+26% 2002 vs. 2000), l'obiettivo e le aspettative per questo Natale sono di rafforzare ulteriormente la notorietà del marchio con un investimento importante e con un testimonial di forte impatto.

*FONTE AdEx Nielsen Campagna Natale 2003

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE



CERTIFICAZIONI

ISO 9001:2000 (Ente certificatore: BVQI)

Il Sistema di Gestione per la Qualità Maina è conforme ai requisiti ISO 9001:2000 per gli elevati standard di qualità dell'intero ciclo di produzione, dalla scelta dei fornitori alla selezione accurata degli ingredienti, dal controllo rigoroso in ogni fase della lavorazione fino alla consegna del prodotto confezionato.

OGM free (Ente certificatore: BVQI)

Tutti gli ingredienti dei prodotti Maina sono privi di organismi geneticamente modificati, come garantito dalla certificazione rilasciata dall'ente BVQI. I prodotti Maina sono, inoltre, privi di conservanti e coloranti e lievitano naturalmente per oltre due giorni.

SA 8000 (Ente certificatore: DNV)

Maina è stata la prima azienda dolciaria al mondo e la prima azienda italiana nel settore alimentare a conseguire la certificazione di Responsabilità Sociale SA 8000.

Tale certificazione garantisce il rispetto da parte di Maina e di tutta la filiera, delle norme in materia di lavoro, diritti umani e salvaguardia dell'ambiente.

In particolare, la norma riguarda il divieto assoluto di utilizzare il lavoro minorile e le forme di lavoro coatto, il rispetto delle regole sulla salute e sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, il divieto di discriminazione dei lavoratori, il diritto di libertà di associazione, il divieto di infliggere ingiuste sanzioni disciplinari, l'orario di lavoro e la retribuzione.

BRC GLOBAL STANDARD (Ente certificatore: RSSL)

Unica azienda italiana nel settore, Maina ha ottenuto nella primavera 2004 la certificazione BRC (British Retail Consortium). Tale certificazione garantisce il rispetto da parte di Maina delle regole stabilite da un'associazione delle principali insegne della Grande Distribuzione britannica, relative alle modalità di gestione aziendale, agli aspetti di igiene e salubrità dei prodotti alimentari.

Questa certificazione viene sempre più riconosciuta a livello internazionale, anche al di fuori della Gran Bretagna, come garanzia di estrema qualità del prodotto finito.

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE