



## IL GRAN NOCCIOLATO MAINA, UN NATALE FUORI DAL CORO

*Quando tutti vanno di fretta, Maina si prende due giorni per fare le cose nel migliore dei modi: piano, piano.*

*Fossano, 26 ottobre 2006* – In un mondo che rincorre il tempo, dove chi si ferma è perduto e il “quando” diventa più importante del “come”, ci dimentichiamo spesso che la calma è indispensabile per garantire la qualità del risultato... e della vita.

Per fortuna c'è chi ancora dedica alle cose tutte le attenzioni necessarie, che sa quanto il tempo, se lasciato scorrere, possa essere un prezioso alleato. Questi è Maina, che non sacrifica nulla ai ritmi della vita moderna e lascia lievitare i suoi panettoni per ben due giorni. Perché c'è qualcosa a cui non si può mettere fretta: la bontà.

Un'attenzione che Maina dedica non solo alla lievitazione, per cui usa solo puro Lievito Madre, ma anche alle 10 ore di raffreddamento naturale, alla scelta degli ingredienti più genuini (rigorosamente senza OGM, coloranti e conservanti), al rispetto della natura e delle persone (Maina è stata infatti la prima azienda dolciaria al mondo ad ottenere la Certificazione di Responsabilità Sociale SA8000).

Ed è così che, dalla filosofia aziendale, è nato il claim della campagna pubblicitaria: “Piano piano. Buono buono”. Una promessa che, insieme a Teo Teocoli, brillante protagonista dell'ultima campagna televisiva, ha portato l'azienda ad una conoscenza totale di marca pari all'84,1%\*: la crescita di notorietà più alta del settore (+30% 2006 vs. 2005\*), con un aumento delle vendite pari al 13,3%\*\* rispetto al Natale precedente.

Quest'anno, lo slogan diventa un vero e proprio inno ad un nuovo modo di vivere, un inno da cantare tutti in coro, come ci suggerisce il nuovo filmato realizzato per Il Gran Nocciolato.

Natale è ormai dietro l'angolo e la città brilla di mille luci colorate, con le vetrine e le strade “vestite” a festa. La prima neve imbianca ogni cosa, spogliando le strade della loro grigia aria di sempre. Ovunque regna la magia che accompagna le feste, mentre la gente è impegnata negli ultimi preparativi.

Fin qui sembra il solito Natale, ma Maina non rinuncia al suo stile unico, lontano dai luoghi comuni, originale e divertente. Protagonista del nuovo spot, infatti, è un divertente coro Gospel che, mentre siamo sommersi dalla frenesia del Natale, dal traffico e dai pacchetti, sbuca ovunque per ricordarci, a ritmo di musica, di andare piano, così il Natale diventa più buono.

Per fortuna non dobbiamo aspettare fino a Natale per assaporare la dolcezza della tradizione Maina. Le torte farcite *Aria di Festa* sono fatte con la stessa cura e lentezza, per questo sono così buone. E proprio con queste torte farcite, dal 5 novembre in televisione

**PANETTONI – PANDORO – COLOMBE**



sulle tre reti Rai con un soggetto da 10", si incomincia anche ad assaporare il nuovo canto che accompagnerà il Natale. Nell'aria riecheggia già il ritornello: "*Piano piano. Buono buono*".

E il 3 dicembre arriva finalmente il Panettone *Il Gran Nocciolato* che, con tutta la simpatia del suo coro, si diffonderà nei palinsesti di tutte le reti RAI e Mediaset (un soggetto da 30" ed uno a 15"), con l'intento di riconfermarsi leader nell'investimento pubblicitario come negli ultimi 4 anni (investimento lordo complessivo previsto: 10.800,000 di Euro).

Con l'allegria del coro Gospel, la bontà e la morbidezza Maina, quest'anno a Natale canteremo tutti in coro "*Piano piano. Buono buono*".

#### *Credits*

*Dopo il successo del film con Teo Teocoli, si riconferma l'agenzia Republic: Direttore*

*Creativo: Sandro Gorra - Art Director: Salvatore Giuliana - Copywriter: Ortensia Benazzo - Direttore clienti: Nicola Pardelli*

*Casa di produzione: Movie Magic - Regia: Carlo Sigon - Direttore della fotografia: Federico Masiero - Stylist: Barbara Bigozzi.*

*Post produzione: Proxima*

*Per contattare l'azienda:*

*Ugo Di Gennaro Marketing e Comunicazione*

*Clara Barovero Marketing e Comunicazione*

*Tel. 0172/640111*

*[www.mainapanettoni.com](http://www.mainapanettoni.com)*

*Fonte:*

*\* Indagine "Gli italiani e i dolci da ricorrenza", 3° monitor Astra-Doxa. Gennaio 2006.*

*\*\* AC Nielsen Scan\*Track – 16 settimane all'8 gennaio 2006. Variazione % su A.P.*

---

**PANETTONI – PANDORO – COLOMBE**

Maina Panettoni S.p.A. – Stabilimento ed Uffici: Frazione Tagliata, 77 – 12045 FOSSANO (CN) – Italia

Tel. + 39.0172.640.111 – Fax +39.0172.640.200 – Internet: [www.mainapanettoni.com](http://www.mainapanettoni.com)

Capitale Sociale €4.500.000 i.v. – R.E.A. 119788 – Registro Imprese, Cod. Fisc. e Part. IVA: IT 00758040042



## LE NOVITA' MAINA PER IL NATALE 2006

Il Natale 2006 di Maina sarà un Natale ricco di novità sia nel settore della prericorrenza che in quello della ricorrenza.

### Prericorrenza

Nella prericorrenza, ci sarà il lancio di due nuovissime linee di prodotti.

**Passion**: una linea di dolci a lievitazione naturale che soddisfa i nuovi trend della società italiana, in termini di dimensioni dei nuclei familiari e di nuovi gusti.

I prodotti **Passion** sono nati per soddisfare quella fascia di mercato costituita da giovani famiglie e singles sempre in cerca di novità sfiziose e di qualità: il prossimo autunno, Maina proporrà tre referenze da 500 grammi a base di cioccolato fondente in pezzi.

I tre prodotti saranno:

- Ø **Puro Cioccolato nero**: con oltre il 20% di pezzi di puro cioccolato fondente nell'impasto, ideale per un party tra amici o semplicemente per dedicarsi un momento speciale tutto per sè.
- Ø **Puro cioccolato e cannella**: dolce dedicato a tutti gli amanti del cioccolato con la voglia di un tocco diverso, esotico e allo stesso tempo delicato.
- Ø **Puro Cioccolato e Cranberries**: dolce che abbina alla voglia di tanti pezzi di cioccolato fondente, tutto il piacere e la freschezza dei mirtilli rossi.

I tre prodotti saranno presentati con una grafica estremamente moderna ed impattante con gli ingredienti messi in primo piano da veri protagonisti.

La seconda nuova linea che verrà presentata il prossimo autunno sarà "**Le Chicche**": una linea di dolcetti di cioccolato esclusivi nati dalla migliore Arte Cioccolatiera Piemontese e amati in tutta Italia.

Questa nuova linea è costituita da:

- Ø **Dolcetti al Rum e Dolcetti assortiti al liquore**: praline di puro cioccolato fondente con un cremoso ripieno di cioccolato e Rum, Limoncello, Cointreau e Cherry
- Ø **Tartufi neri**: praline di puro cioccolato fondente, con oltre il 30% di nocciole Piemonte e cacao.

Questi prodotti saranno offerti nel formato da 250 grammi in due versioni: nel classico sacchetto trasparente, ma dal design estremamente moderno, e nell'elegante e preziosa confezione di cartone ideale per il regalo.

### Ricorrenza

Per quanto riguarda la ricorrenza, la linea dei prodotti farciti "**I Golosoni**" Maina si arricchisce di due nuove referenze:

**Il Panettone Golosone Ciococrem**: soffice panettone lievitato naturalmente, farcito con delicata crema pasticcera e tante gocce di cioccolato, ricoperto con croccante cioccolato fondente.

**Il Pandoro Golosone Sorrentino**: soffice pandoro lievitato naturalmente, farcito con tanta crema al limoncello, un sapore delicato, tipico della tradizione italiana.

## PANETTONI - PANDORO - COLOMBE



Infine, tutti i nuovi prodotti e altri classici come il *Golosone Gianduja* o *Tiramisù* saranno presentati in confezioni nuovissime: grafiche moderne e impattanti che nascono da studi effettuati sulle mode e tendenze della società moderna italiana.

### LA COMUNICAZIONE

Nel Natale 2005, con un investimento lordo di oltre 8 milioni di euro e una pianificazione sulle reti televisive Mediaset, Rai, Sky e al cinema, Maina si è confermata, per il quarto anno consecutivo, l'azienda leader nell'investimento pubblicitario TV nel segmento panettoni.

La pubblicità con Teo Tecoli come testimonial ha avuto un grande successo in termini di ricordo e gradimento dello spettatore e ha permesso a Maina di registrare la più alta crescita del mercato in termini di notorietà nell'ultimo anno (+30%). Oggi, la conoscenza totale Maina è pari all'84,1%.<sup>1</sup>

Per il prossimo Natale, però, Maina ha in serbo grosse sorprese: sono infatti pronte per la messa in onda due nuovissime campagne pubblicitarie TV.

La prima campagna riguarderà le torte da prericorrenza *Aria di Festa* e sarà "on air" sulle tre reti Rai a partire dal 5 novembre (un soggetto da 10").

Dal 3 Dicembre, poi, sarà la volta del panettone Gran Nocciolato, protagonista di un nuovissimo spot in onda sulle reti Rai e Mediaset (un soggetto da 30" ed uno da 15").

---

<sup>1</sup> Fonte: Indagine "Gli Italiani e i dolci da ricorrenza. 3° Monitor" Astra-Doxa, Gennaio 2006.

---

### PANETTONI – PANDORO – COLOMBE

---



## L'AZIENDA IN CIFRE

### ALCUNI DATI

Ragione sociale: Maina Panettoni S.p.A.

Sede e stabilimento: Fossano (CN)

Anno di nascita: 1964

Dipendenti: 300

Fatturato lordo 2005: Euro 54.000.000

Esteri: 13% del fatturato

Superficie: 100.000 mq

Capacità produttiva:

16.000.000 pezzi all'anno

100.000 pezzi al giorno

1 panettone al secondo

### PUNTI DI FORZA

Metodi produttivi tradizionali: oltre 2 giorni di lievitazione naturale con puro Lievito Madre

Responsabilità: Qualità a 360°, dal lavoro al prodotto, all'ambiente

Il Gran Nocciolato: il panettone basso ricoperto di glassa di nocciole

Tutti i prodotti sono OGM free

### DATI MERCATO

Il 2005 per Maina è stato un anno di grandi successi in cui si sono registrati elevati incrementi nelle quote di mercato rispetto all'anno precedente:

Ø Quota mercato Maina a Volume Totale Ricorrenze: +13,3%

Ø Quota mercato Maina a Volume segmento Pandoro Tradizionali: +42%

Ø Famiglie acquirenti Maina Pandoro Tradizionali: +22,5%

Ø Quota mercato Maina a Volume segmento Panettoni farciti: +11%

FONTE: AC Nielsen Scan\*Track Natale '05 e AC Nielsen Homescan Natale '05

### 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.

**PANETTONI – PANDORO – COLOMBE**

Maina Panettoni S.p.A. – Stabilimento ed Uffici: Frazione Tagliata, 77 – 12045 FOSSANO (CN) – Italia

Tel. + 39.0172.640.111 – Fax +39.0172.640.200 – Internet: [www.mainapanettoni.com](http://www.mainapanettoni.com)

Capitale Sociale €4.500.000 i.v. – R.E.A. 119788 – Registro Imprese, Cod. Fisc. e Part. IVA: IT 00758040042



#### **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)**

La certificazione BRC (British Retail Consortium) 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**