Il marchio Petrus passa nelle mani del Gruppo Caffo

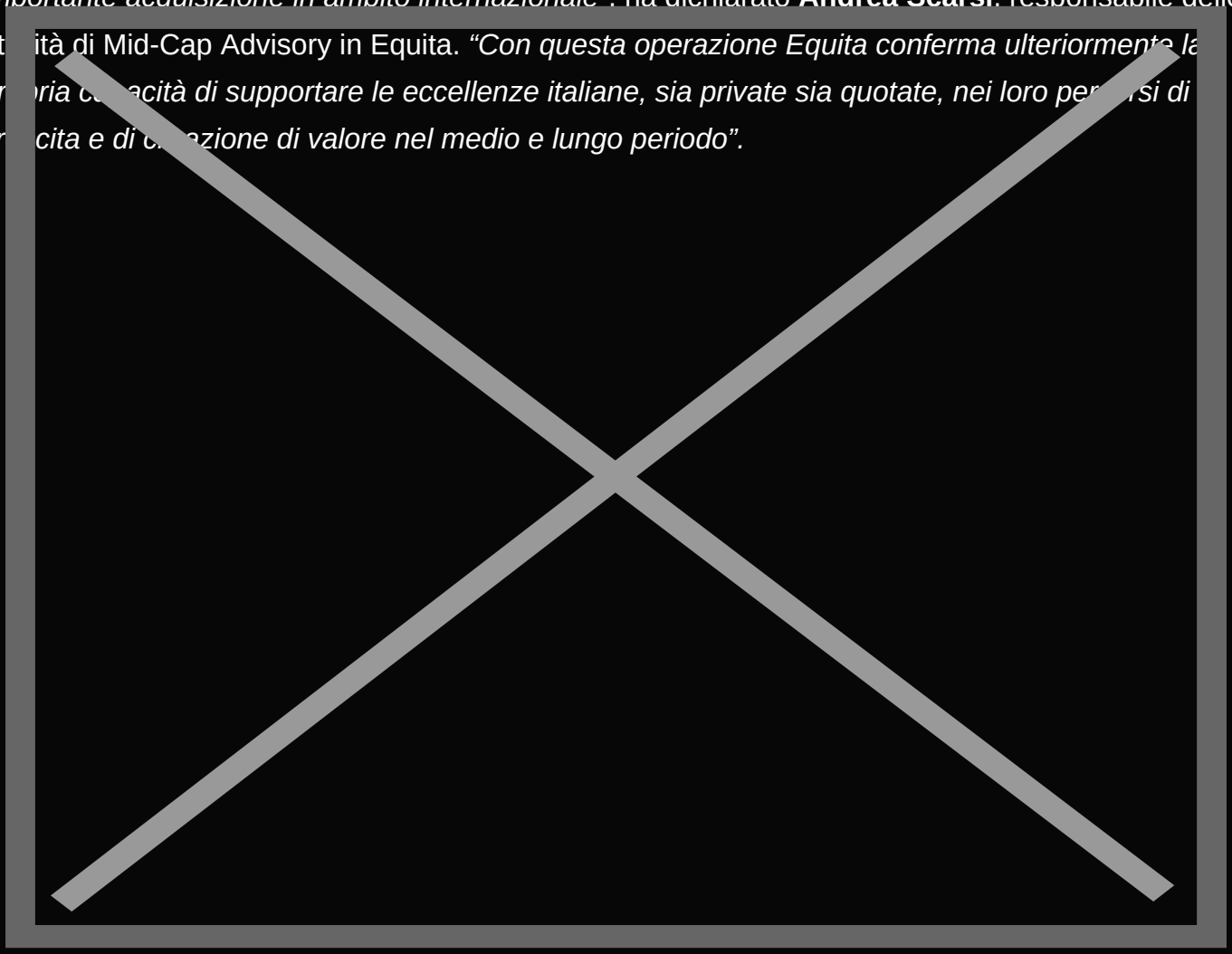
petrus-65e47a04

Una notizia di portata epocale: lo storico marchio Petrus Boonekamp è stato acquisito dal Gruppo Caffo 1915. Un altro marchio con un passato glorioso entra a far parte della gamma di prodotti Caffo che ha già al suo attivo l'acquisizione di altri storici e celebri marchi come Elisir Borsci San Marzano tornato in auge nei consumi, dopo l'acquisto e il rilancio da parte del Gruppo Caffo 1915.

L'operazione è stata portata a termine a seguito di trattative che hanno coinvolto advisors di grande caratura. La transazione è stata gestita con successo grazie alla consulenza, per il Gruppo Caffo 1915, da parte del Gruppo Equita –primaria investimentbank indipendente in Italia – con un team guidato da Andrea Scarsi insieme a Giulio Godi ed Emanuele Pennacchia. Al tavolo della negoziazione, a fianco di Caffo, anche gli storici consulenti Rosario Gentile, Antonio Gagliardi e Valerio Scimemi, con i quali l'azienda aveva già portato a termine l'acquisizione di Borsci S. Marzano 1840. Dopo essere stato gestito dalla famiglia olandese dei Boonekamp, l'amaro Petrus nell'ultimo secolo, ha cambiato diverse proprietà. In particolare, in Italia era stato lanciato dalla Gio.Buton azienda storica bolognese che opera nel settore alcolici, per poi passare, per un periodo, al Gruppo Cinzano successivamente acquisito con tutti i suoi marchi, Petrus compreso, dall'inglese Guinness quest'ultima poi confluita nella multinazionale Diageo.

"Questa acquisizione è parte di un più ampio progetto di crescita per linee esterne, diversificazione e di internazionalizzazione del gruppo". Con queste parole **Sebastiano Caffo** vicepresidente e AD del Gruppo Caffo 1915, spiega l'obiettivo dell'operazione per poi proseguire: *"Petrus Boonekamp è il più antico tra gli amari in commercio (1777), sicuramente il padre di tutti gli amari. Essendo noi leader in Italia nella categoria, abbiamo intuito subito le potenzialità di questo prodotto apprezzato dai consumatori che scelgono i cosiddetti 'amarissimi' e che non è quindi in concorrenza diretta con Vecchio Amaro del Capo, il nostro brand principale. Petrus appartiene ad una categoria di amari (MAGENBITTER) graditi in Germania ed in generale in tutto il nord Europa".*

“Siamo orgogliosi di aver supportato una realtà brillante e in forte crescita come Caffo in questa importante acquisizione in ambito internazionale”, ha dichiarato **Andrea Scarsi**, responsabile delle attività di Mid-Cap Advisory in Equita. *“Con questa operazione Equita conferma ulteriormente la propria capacità di supportare le eccellenze italiane, sia private sia quotate, nei loro percorsi di crescita e di creazione di valore nel medio e lungo periodo”.*



Il

piano di rilancio di Petrus prevede la riorganizzazione e il potenziamento della presenza dell’amaro all’estero, partendo dai mercati più interessanti come il nord Europa, in particolare l’Olanda, Paese d’origine di Petrus, e i Paesi vicini come il Benelux e la Germania, storicamente interessati al consumo di questa tipologia di amari. Petrus è un amaro dal gusto ricco, l’amarissimo per antonomasia perché privo di zucchero tra gli ingredienti. Un plus che lo rende unico nella ricetta e nel sapore. È ‘L’amarissimo che fa benissimo’, come recitava il suo famosissimo claim negli anni ’70, quando registrò in Italia il suo periodo d’oro. Ad accrescere la popolarità di quel tempo, anche la pubblicità e gli spot Tv in cui una mano in armatura, appoggiava la bottiglia su un tavolo, sottolineando la sua

forza e il suo carattere. Realizzato con un mix di erbe e di spezie dosate con sapienza e una gradazione alcolica di ben 45 gradi, ha una componente amara particolarmente spiccata dovuta anche all'assenza di zucchero. Caratteristiche che lo fanno essere 'L'amaro per l'uomo forte', come si legge nelle vecchie pubblicità e che lo connotano in un range di gusto con note decise, gradevolmente amare, storicamente apprezzate da un pubblico maschile.

L'amaro Petrus nasce in Olanda. Nel lontano '700, l'Olanda aveva un fiorente traffico di merci con le Indie e i paesi orientali in genere. Le merci trattate riguardavano anche spezie, aromi, piante medicinali, erbe officinali. Da una selezione di queste erbe, Petrus Boonekamp, liquorista olandese, grazie al suo spirito di ricerca e dopo molti tentativi, ricavò un infuso amarissimo che, bevuto dopo i pasti, ne rendeva agevole la digestione.Fu quindi Petrus, nel 1777, a inventare l'amaro che, di fatto, è il padre di tutti gli amari, l'antesignano di una tradizione di distillati alle erbe di cui il Gruppo Caffo 1915 è, a tutti gli effetti, l'erede non solo ideale, ma anche materiale.

Dichiara il presidente del gruppo, **Giuseppe Caffo**: *"Quando ero molto giovane, l'amaro Petrus era un punto di riferimento in quanto all'apice del suo successo in Italia. Un successo così clamoroso che per lanciare Vecchio Amaro del Capo avevo inventato una sorta di pubblicità "comparativa" che iniziava proprio, con "Non è olandese …". Certamente, a quei tempi, mai avrei immaginato che un giorno sarebbe entrato a far parte del nostro gruppo aziendale!"*

Con questa operazione il Gruppo Caffo si conferma come l'azienda specialista dell'amaro ora non solo italiano, ma anche europeo. Un'altra tappa importante nel percorso di crescita del gruppo che dimostra come forte sia la volontà di conservare e valorizzare il patrimonio dei migliori spirits italiani e del mondo. La storia dell'amaro Petrus risale a due secoli fa, in Olanda. Fu la compagnia olandese delle Indie Orientali and aprire la rotta verso lontani Paesi esotici. Le navi olandesi – che nel '600 costituivano la più potente flotta europea – importavano erbe e spezie allora praticamente sconosciute agli europei. Furono proprio quelle erbe medicamentose, dai penetranti profumi e dalle antiche virtù, quelle spezie da sempre usate per preparare infusi e benefiche tisane, che permisero al Sig. Petrus Boonekamp di creare nel 1777, in una piccola bottega di Leidschendam, l'amaro che porta il suo nome. E ancora oggi il termine Boonekamp, in buona parte dell'Europa centrale e occidentale, è sinonimo di amaro digestivo.