



TRE MARIE

Una storia suggestiva che sfuma nella leggenda

Tre Marie è una marca storica, simbolo della tradizione dolciaria milanese, che al tempo stesso coltiva un forte legame con la contemporaneità.

Tre Marie ha una storia affascinante, fatta di autenticità e gusto, valori ed emozioni.

1150

Milano, largo Corsia dei Servi, si narra che nel 1150 alcuni cavalieri di ritorno dalla Terra Santa fondarono a Milano una delle più antiche associazioni benefiche, la Confraternita delle "Quattro Marie". Il Forno della Confraternita offriva ai bisognosi farina e pane, in cambio di speciali monete di rame.

1896

Corso Vittorio Emanuele, il Forno negli anni perfezionò la propria arte. Nella Milano dell'Ottocento nascevano le prime pasticcerie "moderne", luoghi d'incontro di intellettuali, caffè dove si discuteva di politica e di cultura. Nel 1896 nacque così la Pasticceria Tre Marie, che si affermò per la qualità dei suoi dolci e per l'elegante accoglienza del locale. La specialità della casa era il Panettone, dolce tipico della tradizione natalizia. Nacque così una produzione tramandata anno dopo anno nel rispetto della ricetta originale, una bontà che anche grazie a Tre Marie è diventata uno dei simboli irrinunciabili delle Feste.

1960

Agli inizi degli anni Sessanta, per il desiderio di far conoscere la qualità della propria produzione, i proprietari di Tre Marie decisero di portare oltre i confini cittadini i dolci delle Feste. Furono così scritte a mano centocinquanta lettere per proporre alle migliori pasticcerie d'Italia l'esclusiva dei dolci Tre Marie nella propria zona di competenza. Un'idea di successo, una delle prime iniziative di comunicazione, che sancì l'ingresso di Tre Marie nel mercato dell'alta gamma. La produzione venne così organizzata su scala più ampia. Il primo stabilimento sorse in zona Lambrate, dove si trova ancora oggi la sede Tre Marie. Qui, oggi come allora, vengono applicati criteri organizzativi di tipo industriale a un processo che conserva l'antico saper fare.

1970

Negli anni Settanta la produzione di lievitati venne affiancata da quella di gelati e altri prodotti di pasticceria. La capacità di innovare portò qualche anno dopo alla creazione del primo croissant congelato. Si aprì così un nuovo mercato e Tre Marie diede vita a un nuovo modo di vivere la prima colazione fuori casa.

1980

Tre Marie lancia la prima linea di Croissant congelati prelievati. Si afferma e consolida così il mercato della croissanterie congelata in Italia.

1990

Tre Marie amplia la sua gamma per venire in contro a tutte le esigenze dei consumatori e si afferma come traino e leader nel mercato della croissanterie congelata.

1999

Tre Marie lancia il Cannolo, prodotto di incredibile successo.

2000

Tre Marie lancia Rodrigo, una novità assoluta sul mercato: un croissant bicolore a doppia pasta protagonista di numerose campagne pubblicitarie, rivolte per la prima volta al consumatore finale.

2000/2009

Tre Marie rafforza la sua leadership grazie ad un continuo processo di innovazione che porta al lancio di numerosi prodotti di grande successo sul mercato: 3Chic, Rodrigo, Extra e Grancroissant. Campagne pubblicitarie sulle principali riviste di settore fanno conoscere i nuovi prodotti ai baristi di tutta Italia.

2013

Sammontana S.p.a cede Tre Marie Ricorrenze a Galbusera S.p.a, azienda storica, animata dallo stesso spirito di attaccamento alla tradizione italiana, in grado di tramandare il saper fare della marca e i suoi valori. I nuovi proprietari, sono diventati titolari del marchio Tre Marie per i prodotti da ricorrenza: lo storico Panettone Milanese, la Colomba Pasquale, biscotti e altri prodotti dolciari. Tre Marie Croissanterie, continua ad essere di proprietà della famiglia Bagnoli, protagonista di una storia imprenditoriale che ha portato una piccola gelateria a diventare la più grande azienda italiana di gelati con il marchio Sammontana e leader di mercato nella croissanteria surgelata con i marchi Tre Marie e Il Pasticcere.

OGGI

Continua il cammino di successo di Tre Marie, nuovi prodotti e miglioramenti continui dei prodotti storici mantengono elevata la soddisfazione dei baristi e dei loro clienti. Un numero crescente di bar e pasticcerie offrono la fragranza e il profumo dei prodotti Tre Marie appena sfornati, per rinnovare quei valori che hanno attraversato i secoli e che rivivono nel calore di ogni giornata.