

Salvinelli
italian cutlery concept

UNA STORIA MADE IN ITALY

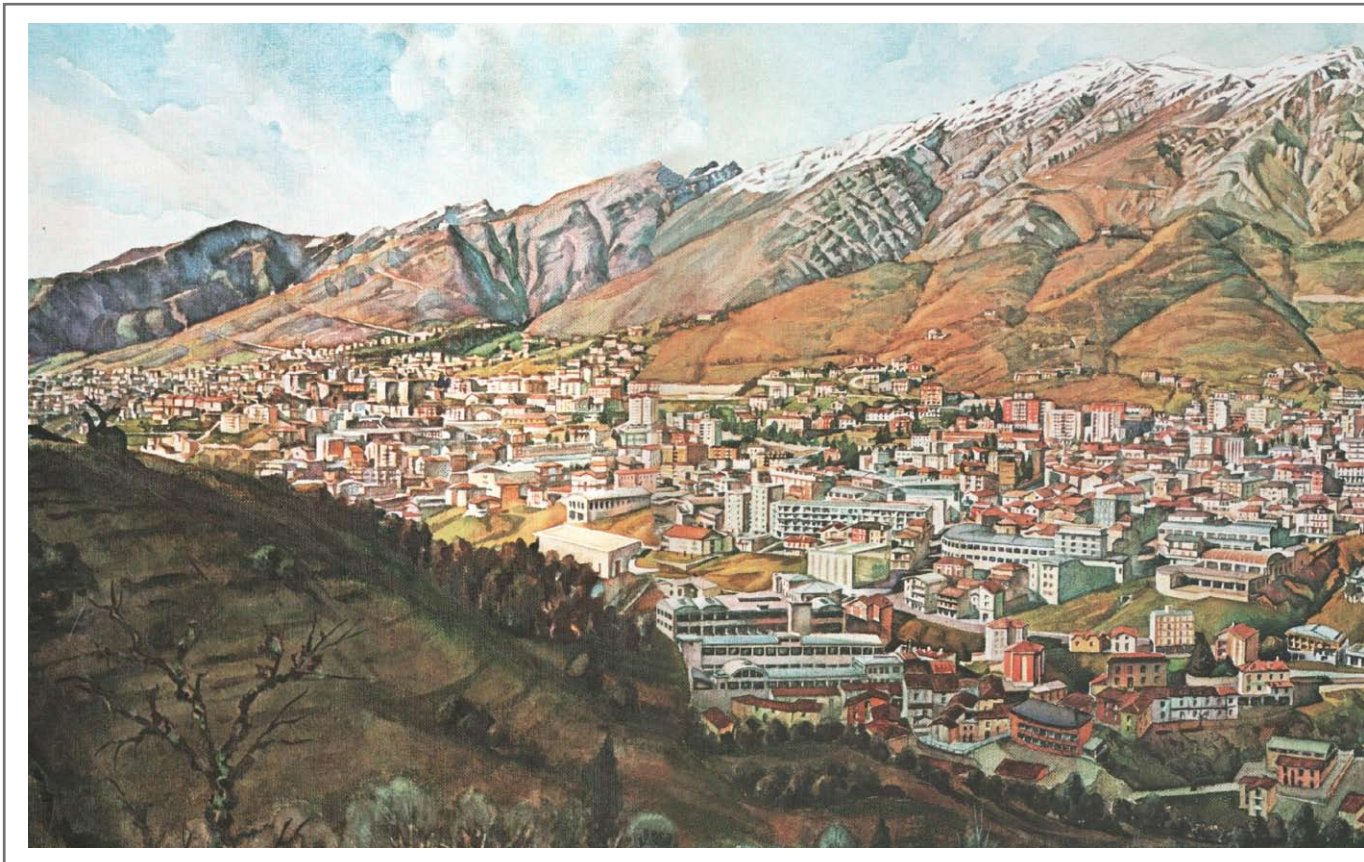


Campioni di sagome di posate della ditta F.lli Salvinelli del 1988



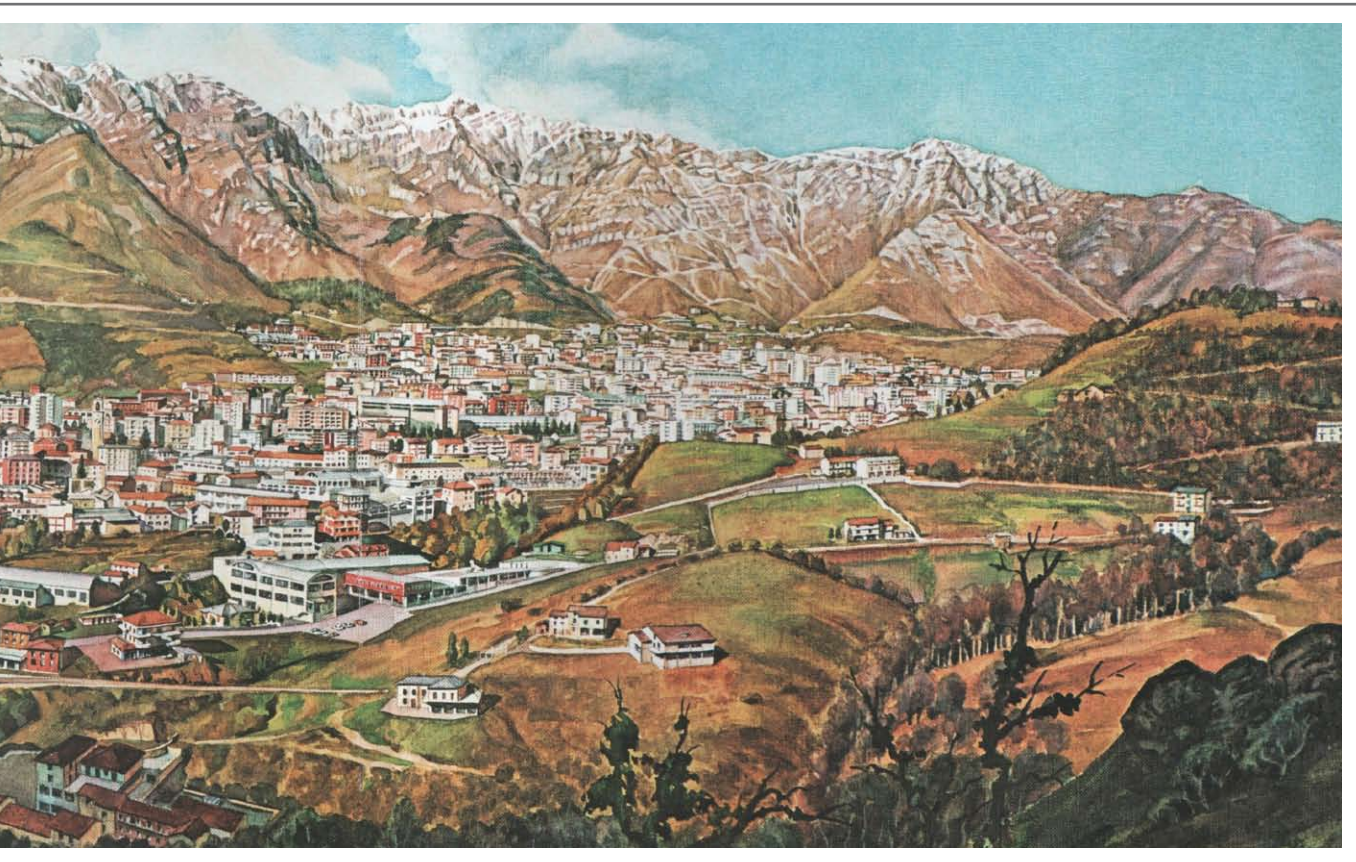
LA VALLE DELLE INDUSTRIE.....	3
LA PICCOLA AZIENDA DI STAMPI DI POSATE.....	9
NASCE LA "SALVINELLI srl".....	15
FASI DELLA PRODUZIONE.....	18
UN'ESPERIENZA LAVORATIVA CHE ARRIVA FINO AD OGGI.....	27
SALVINELLI MISSION.....	35
LA NOSTRA DISTRIBUZIONE	39
RASSEGNA STAMPA & WEB.....	41
MATERIALE PROMOZIONALE.....	43
FIERE COMMERCIALI.....	45
ANEDDOTI E CURIOSITÀ.....	47

Dipinto di Lumezzane nel 1990



LA VALLE DELLE INDUSTRIE

Lumezzane è uno dei pilastri fondamentali dell'economia Bresciana e un riferimento Imprescindibile per l'economia lombarda e nazionale. Localizzata nell'area della "Valtrompia", terra ricca di miniere per l'estrazione di ferro e carbone, sfrutta a suo favore le ricchezze del territorio e da il via ad una vera e propria tradizione metallurgica (acciaio, ottone, rame, alluminio)



La produzione manifatturiera fu favorita grazie anche all'operosità della popolazione che ha saputo creare una vera e propria valle delle industrie.

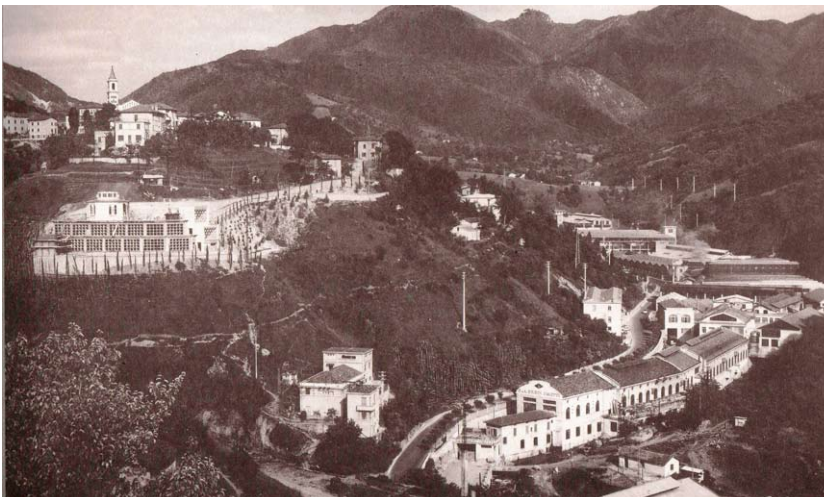
Nel '400 con l'invenzione della polvere da sparo, iniziò la produzione di armi esportate poi in tutta Europa.



Fotografia dei primi anni '60
Aziende che vengono costruite alle pendici delle montagne

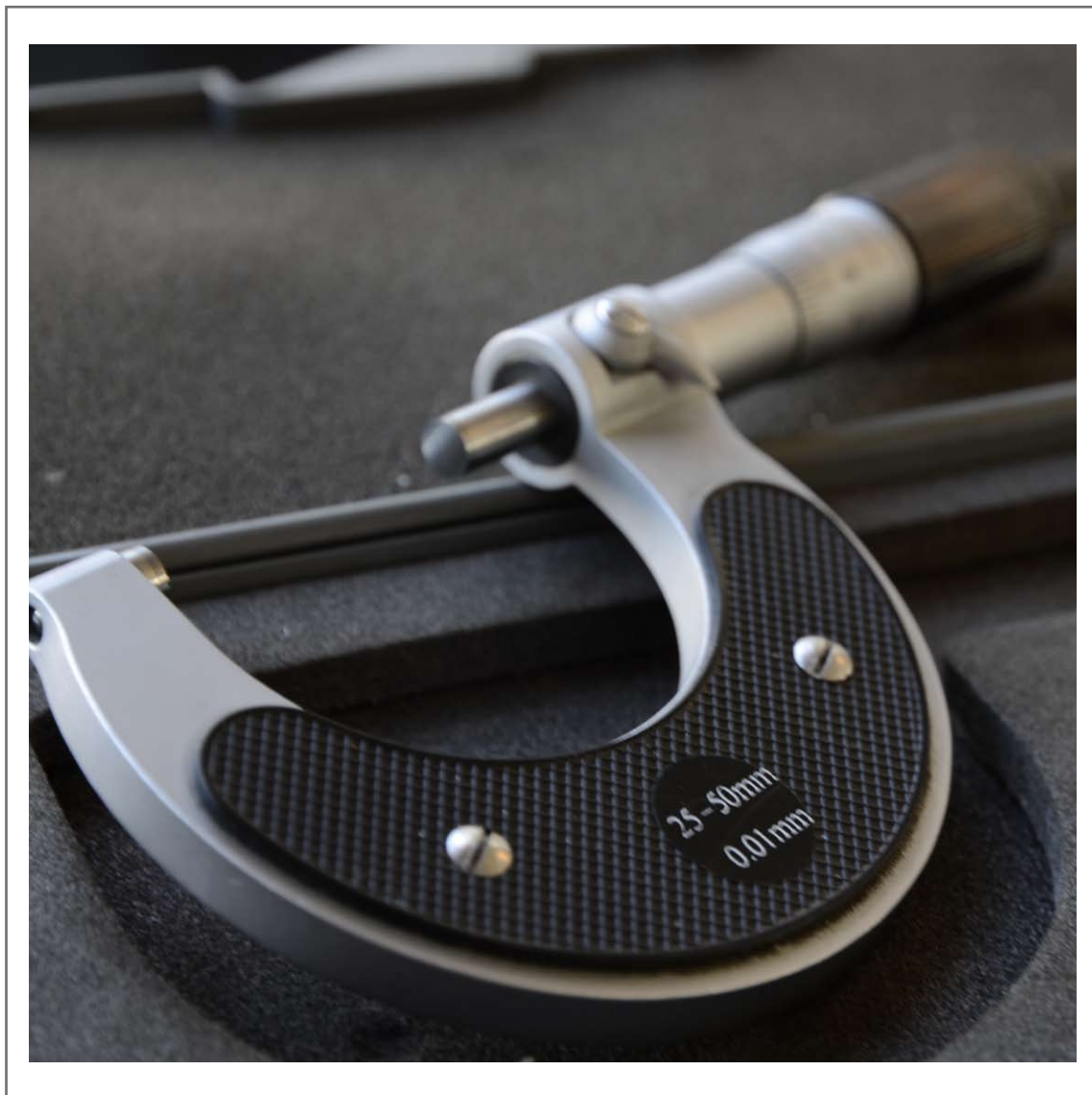


Fotografia dei primi anni '40
Territorio prevalentemente montanaro, ma già si intravedono le prime industrie



Fotografia dei primi anni '60
Aziende che vengono costruite alle pendici delle montagne

L'acquisizione delle tecniche della lavorazione dei metalli fece crescere Lumezzane a ritmi elevanti con la produzione di articoli di maniglieria, posateria, rubinetteria e accessori di acciaio, ottone e ferro. All'inizio del '900 Lumezzane si fa apprezzare a livello nazionale per la varietà della gamma dei suoi prodotti. Le guerre mondiali non hanno frenato lo sviluppo lumezzanese, anzi hanno dato modo di far fronte alle esigenze del tempo, ampliare il settore metallurgico e seguire gli sviluppi del mercato.



Lo stemma Lumezzanese mostra la storia industriale di questa città; uno scudo con tre simboli che rappresentano le tre frazioni di Lumezzane più importanti e differenziate secondo le attività di lavoro;

Pieve, simboleggiato dal sole circondato dai raggi, era la zona dedita più all'agricoltura e al pascolo. Al cessare del feudo degli Avogadro, Pieve assunse come nuovo stemma quello dei feudatari; uno scudo d'argento con tre fasce contromerlate sormontato dalla corona.

San Sebastiano, con le tre spade, inserite con la nascita di Lumezzane e quindi con la sua affermazione di città della lavorazione del ferro e delle armi.

Sant'Apollonio, con il sole che sorge dietro un'incudine, simbolo della lavorazione dei metalli.



Stemma di Lumezzane disegnato a mano



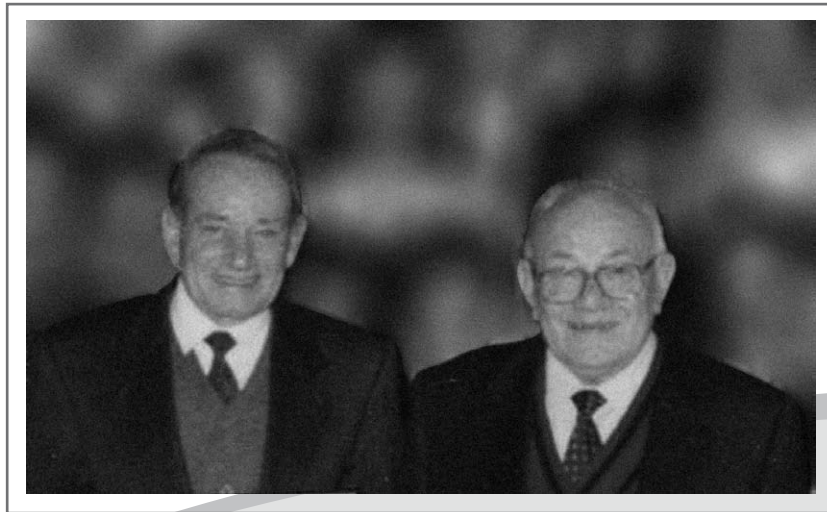
Campioni di sagome di posate della ditta F.lli Salvinelli del 1988

LA PICCOLA AZIENDA DI STAMPI DI POSATE

È una storia di sviluppi e progresso quella dell'azienda di posateria Salvinelli, ma soprattutto è una storia di esperienze tramandate nelle generazioni.

Situata nel paese di Lumezzane, nella "Valtrompia" che da sempre è stata la culla delle industrie che lavorano il metallo, grazie alle proficue miniere di ferro, ha iniziato la sua storia come costruttrice di stampi per posate.

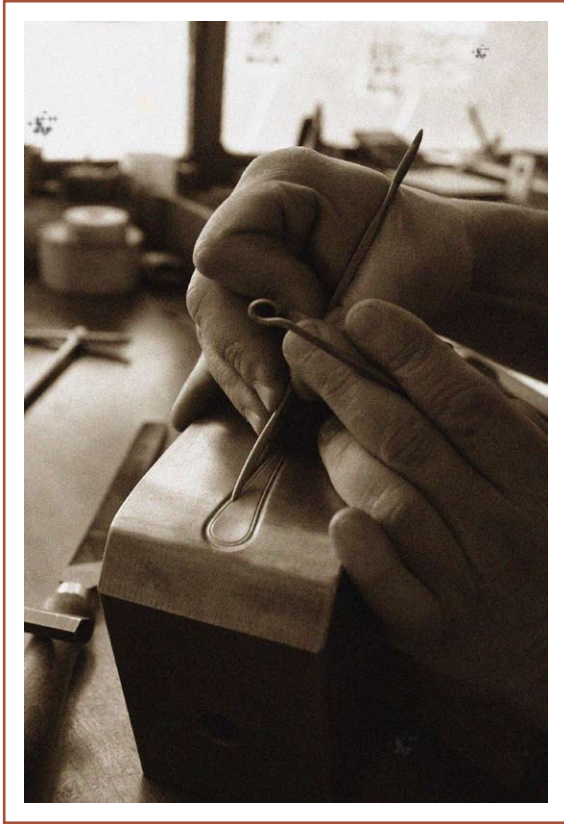
I suoi fondatori, i fratelli Costanzo e Faustino Salvinelli, nel 1964, crearono una piccola meccanica nel garage di casa e con i dovuti strumenti del mestiere, nel dopo lavoro, iniziarono a costruire stampi di posate per conto di industrie locali.



I fratelli Faustino e Costanzo Salvinelli
1995

La grande richiesta di stampi e la soddisfazione nel progredire con questo lavoro, li spronarono a creare un'azienda artigianale con il nome di "Fratelli Salvinelli".





Fotografie del lavoro artigianale
ditta Salvinelli

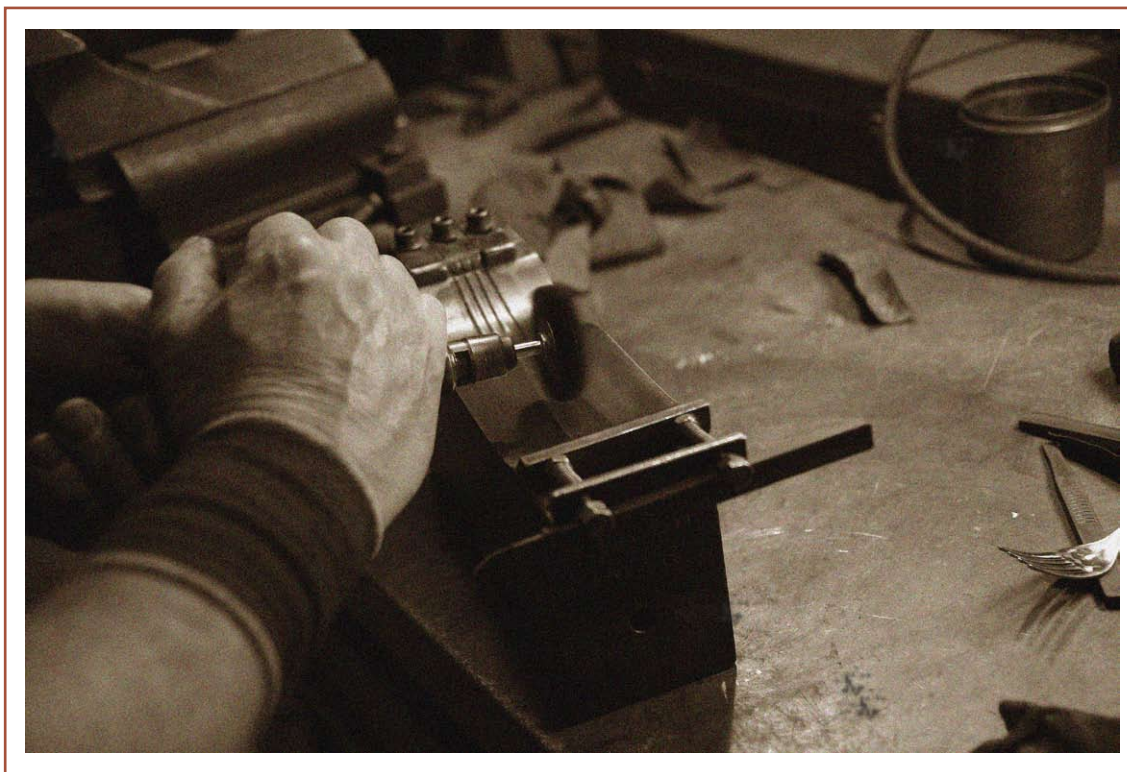




Fotografie del lavoro artigianale
ditta Salvinelli

Negli anni '70 costruirono a fianco del garage un capannone che tutt'ora ospita il reparto meccanica dell'azienda.

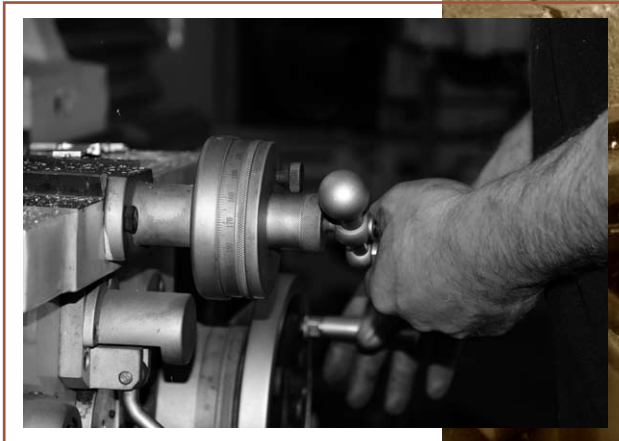
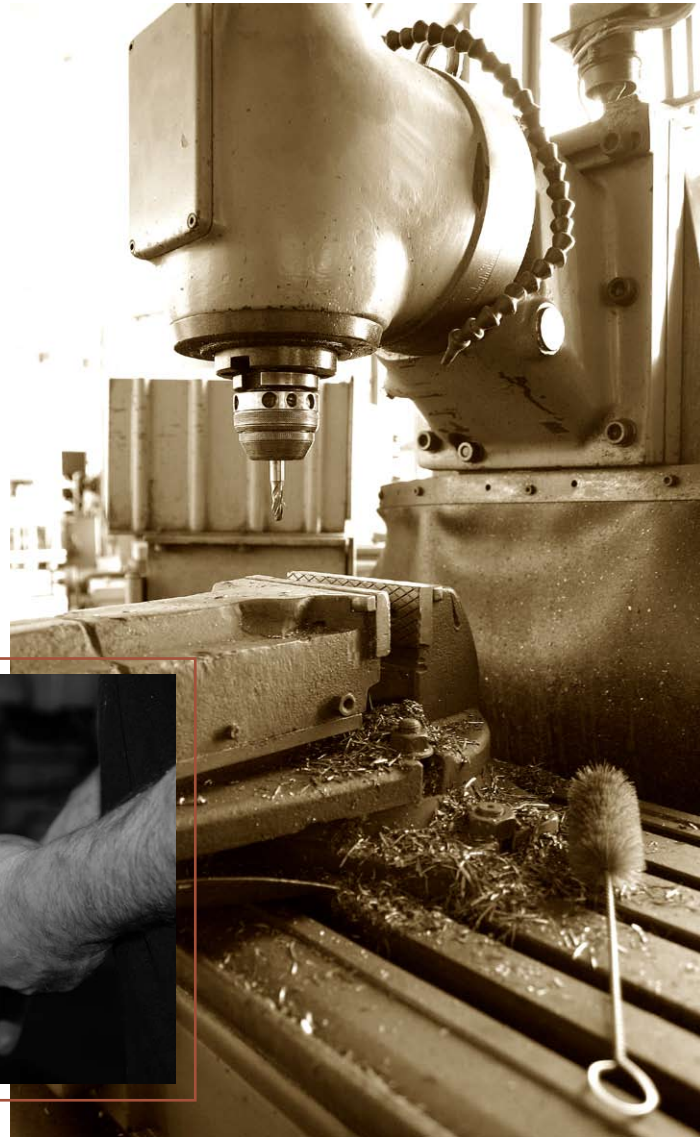
Fino ad oggi comunque sono stati custoditi e conservati gelosamente alcuni strumenti di lavoro come simbolo dell'impegno devoto dei nostri fondatori.



Fotografie del lavoro artigianale
ditta Salvinelli

In pochi anni la piccola impresa si irrobustì e i fratelli si convinsero che oltre agli stampi potevano produrre anche le posate.

Venne creato così il nuovo reparto stampaggio posate fornito di tutti i macchinari necessari per avviare una catena di produzione vera e propria.





NASCE LA SALVINELLI srl

Con il passare del tempo l'azienda abbandonò la produzione di stampi per fabbriche esterne e si dedicò esclusivamente al proprio sviluppo.

Negli anni '80 l'azienda cambia il nome in "Salvinelli srl", ma i "Fratelli Salvinelli" continuarono a lavorarci trasferendo la loro esperienza ai figli Amelio e Donato Salvinelli.

La passione per il lavoro artigianale e l'esperienza gelosamente custodita si ritrovano nelle forme degli stampi, considerate delle vere e proprie sculture di maestria.



Faustino e Costanzo Salvinelli che ricevono un ringraziamento da parte dei dipendenti e figli

Negli anni '90 l'azienda ha trovato nuovi spazi per ampliare le aree dell'attività in edifici confinanti in modo da non perdere la compattezza delle zone di lavoro. L'espansione fu un processo graduale e mentre la parte produttiva è rimasta nello stabilimento originale, i magazzini sono stati decentrati negli edifici adiacenti.



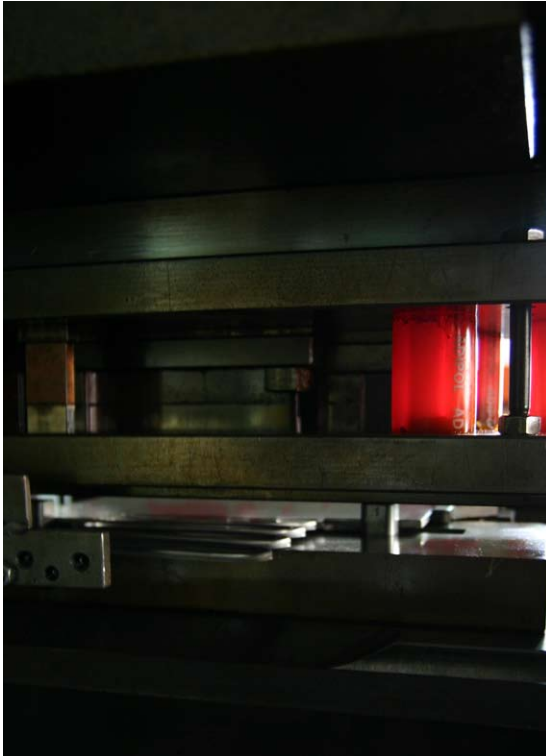
Gli stampi di posate Salvinelli durante la manutenzione

La capacità produttiva venne rinnovata mediante l'acquisizione di macchinari più moderni, software per computer più potenti e un elevato aggiornamento dei dipendenti. Attualmente il turnover del personale è bassissimo; l'anzianità media è di 18 anni.

La devozione al lavoro e la capacità dell'azienda, la inseriscono nella sfera imprenditoriale Lumezzanese iniziando a segnare la propria presenza in questo distretto.



Uno stampo di posata Salvinelli posizionato nella pressa



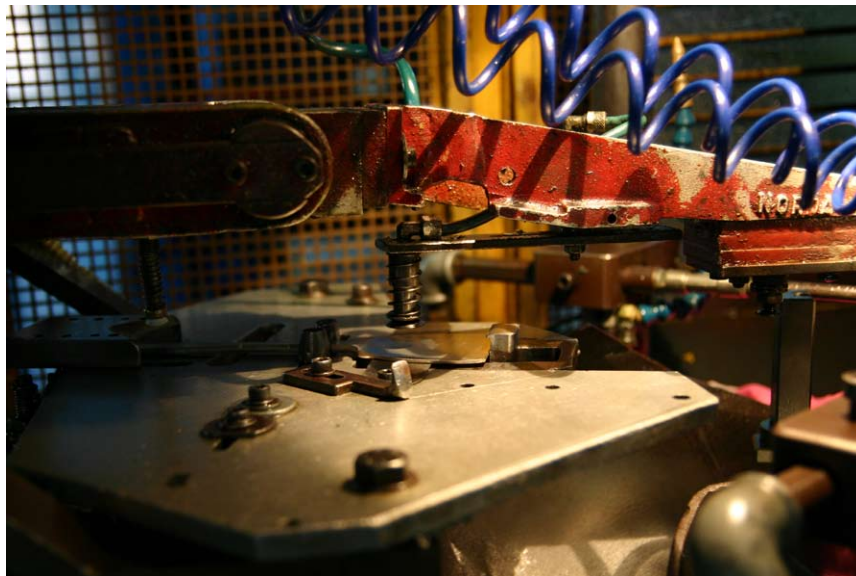
Prima fase della lavorazione
Tranciatura



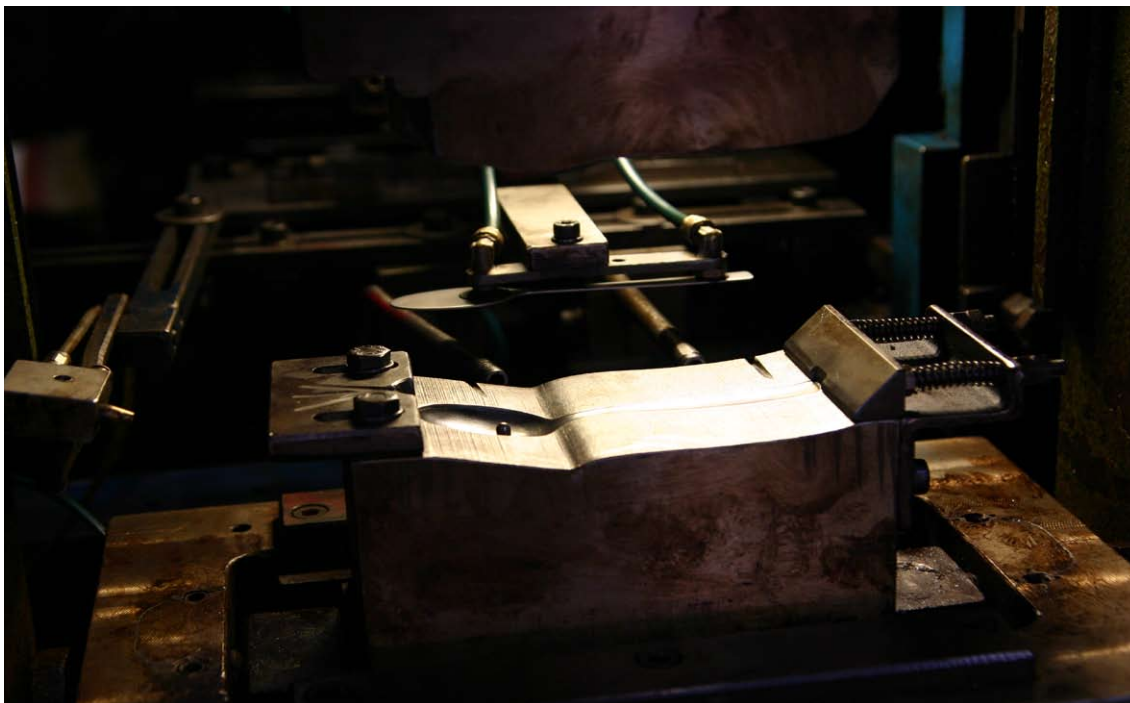
Seconda fase della lavorazione
Laminazione



Fase della lavorazione
Tranciatura rebbi
della forchetta



Fase della lavorazione
Tranciatura della
tazza del cucchiaio



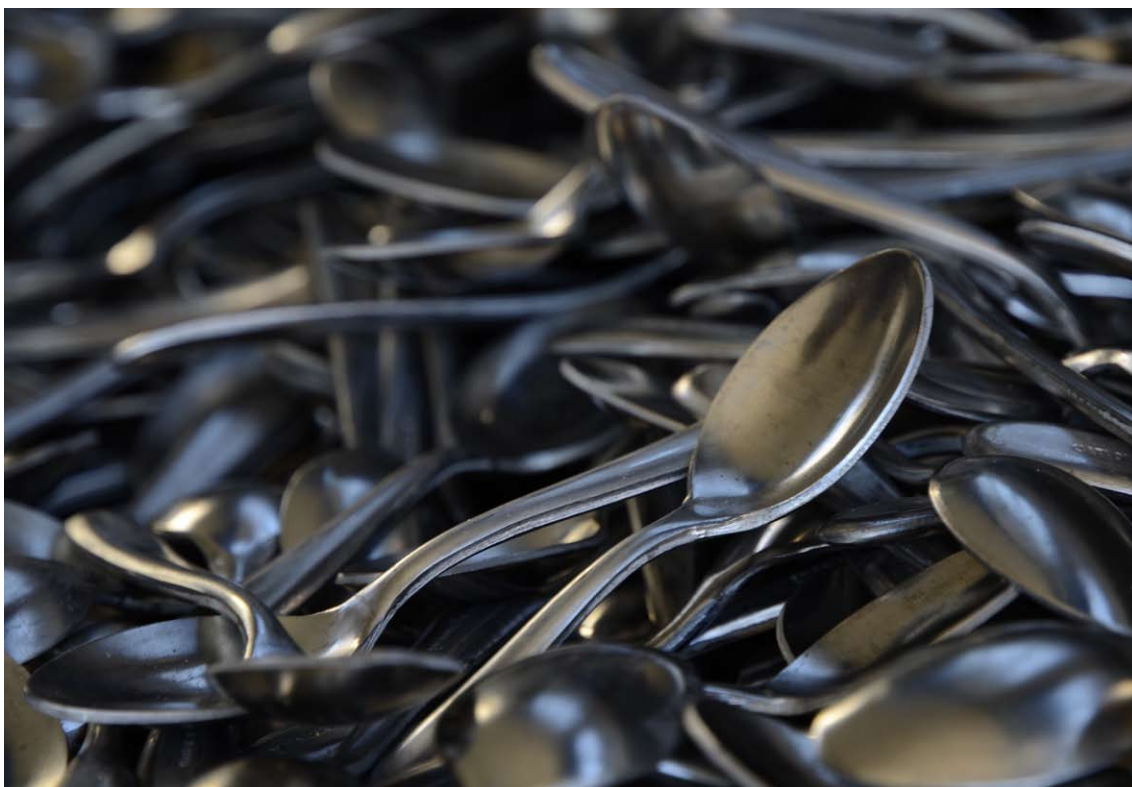
Quarta fase: coniazione



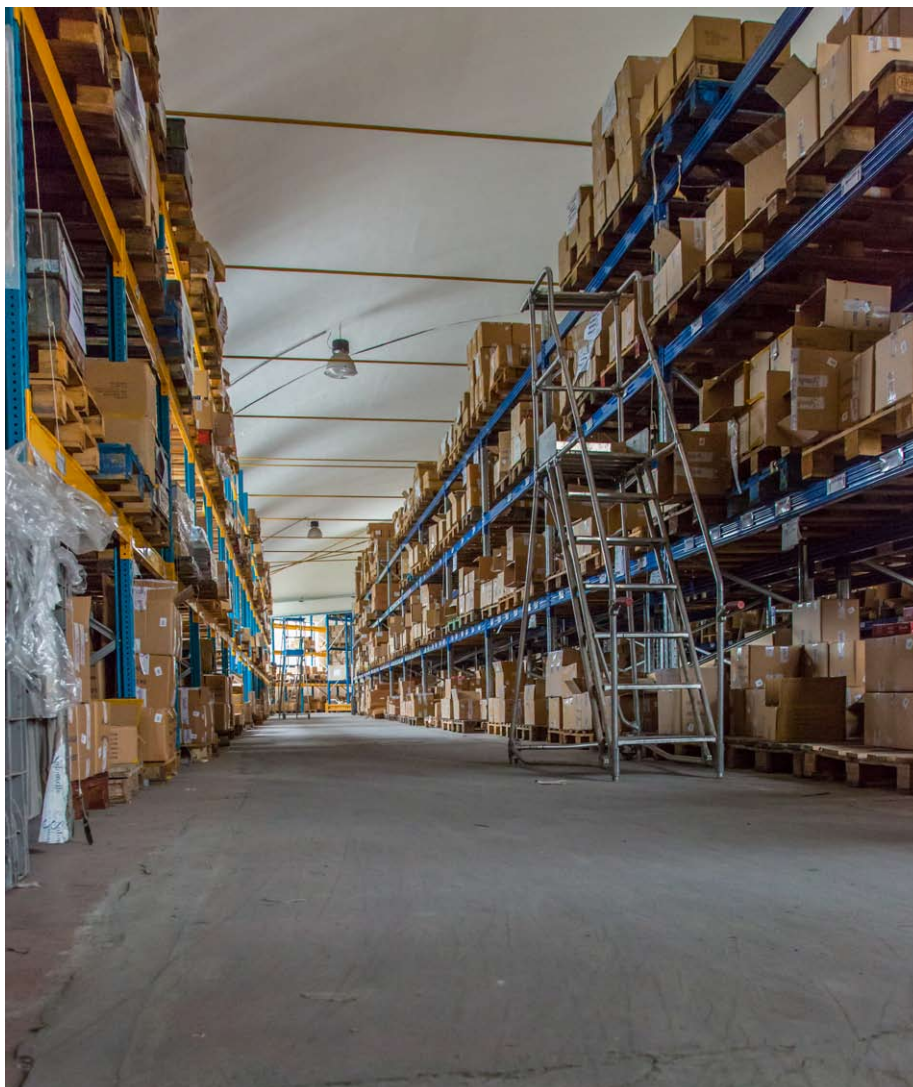
Ricottura: fase riservata solo
alle posate di spessore di 5 mm
per rendere il materiale più morbido
durante la fase di coniatura



Taglio ad acqua e sabbia
Utilizzato per creare piccole quantità di
posateria. Questo evita gli alti costi di
produzione degli stampi



Ultima fase della lavorazione
Pulitura



Magazzino 2.500 mq



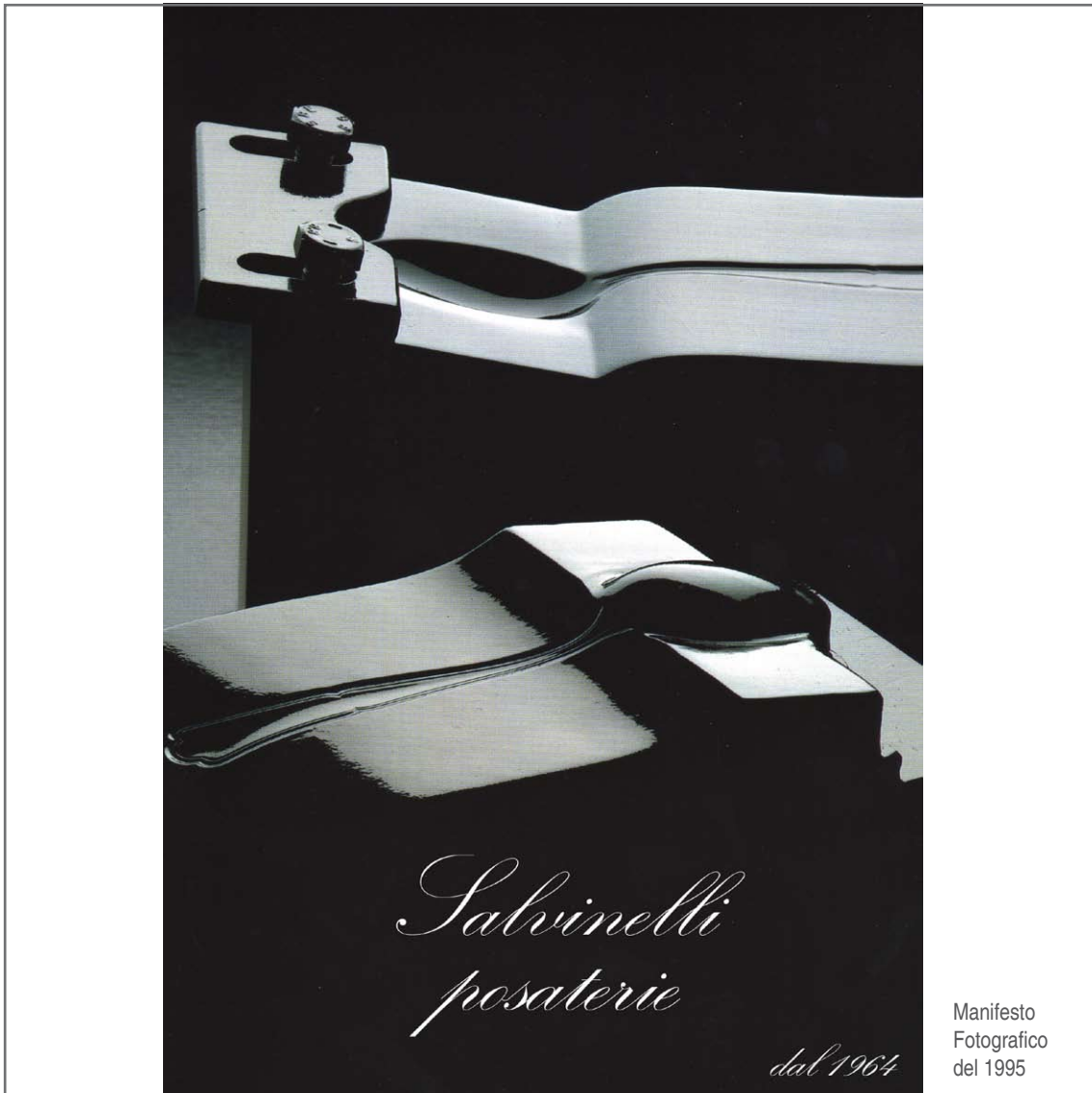
Pubblicità e Marketing

L'espansione della Salvinelli continua poi nel settore HO.RE.CA dove è conosciuta con gli aggettivi "qualità", "professionalità" e "affidabilità".

Fornisce posateria di alta qualità a ristoranti e hotel come l'Excelsion a Firenze, posate personalizzate con i marchi Dolce&Gabbana, Lancetti e Pierre cardin per i loro locali.

La qualità delle posate ha una fama così eccellente che vengono richieste dalla Scuderia Ferrari, FIAT, ALFAROMEO e IVECO.

Grandi marche come la Porcellana Bianca e Mondialcasa richiedono posate raffinate da proporre ad una clientela abbiente e di classe, mentre Lagostina li inserisce nei suoi outlet e negozi di casalinghi per avvicinare il marchio Salvinelli ai consumatori quotidiani.



Manifesto
Fotografico
del 1995



UN'ESPERIENZA LAVORATIVA CHE ARRIVA FINO AD OGGI



Tutte le linee di posate sono tutt'ora prodotte dalla Salvinelli, che si preoccupa non solo di modernizzare le tecniche di produzione, ma anche di andare incontro alle esigenze di stile e moda che il mercato esige.

I modelli sono progettati e ideati internamente secondo studi di gusto e di tendenze. Vengono anche proposte personalizzazioni del packaging per estendere la ricercatezza di stile e presentazione.

Nei primi anni del 2000 la Salvinelli ha sentito l'esigenza di soddisfare ancora di più le esigenze dei clienti offrendo complementi d'arredo per la tavola e per la cucina.

Inizia così ad entrare nel mondo dell'importazione, ma solo per integrare la scelta di accessori da cucina che non possono essere prodotti internamente come vasellame, colapasta, vassoi ecc.. tutti sempre rigorosamente in acciaio inox.

Le posate rimangono sempre "MADE IN ITALY" e per rafforzare questo concetto la Salvinelli affianca al suo marchio lo slogan "Italian Cutlery Concept" cioè: concetto Italiano di posateria.

Stile, ideazione, produzione, design, concretizzazione di idee e concetti, tutta la posateria Made in Italy.



Salvinelli
italian cutlery concept

Tutto il ciclo produttivo della posateria è interno, dalla progettazione e creazione degli stampi, alle varie fasi di lavorazione delle posate, compresa la ricottura dei modelli di alta qualità, fino all'imballaggio, confezionamento e spedizione.

Solo la pulitura è esterna e viene affidata ad aziende specializzate.



Magazzino degli stampi di posate



Ad oggi l'azienda vanta circa 5.000 mq di area produttiva, magazzini, uffici, showroom e sala conferenze che affacciano su un grande cortile interno privato.

È una grande soddisfazione proporre più di 40 modelli di posate tutte MADE IN ITALY e dalla prima posata prodotta in acciaio 18/C in 1,2 mm di spessore, la Salvinelli è arrivata a produrre posate col migliore acciaio 18/10 e fino a 5 mm.

Attualmente l'azienda si trova alla terza generazione con nipoti che stanno portando avanti l'esperienza dei padri, ma nello stesso tempo stanno introducendo nuove iniziative professionali grazie ai loro diversi studi.

La voglia crescere professionalmente e moralmente è un elemento essenziale che viene tramandato con parsimonia e devozione.



Salvinelli
italian cutlery concept

SALVINELLI MISSION

L'arredo della tavola è una vera e propria cultura tramandata nel tempo.

Il gusto e lo stile ne modificano l'estetica, ma ciò che permane nelle generazioni è la cura della qualità ed il prestigio. E' la costante ricerca degli svariati usi della posateria e degli accessori di cucina che rende la cultura italiana ricca di novità.

Il nostro obiettivo, dunque, è far conoscere lo stile italiano di posateria.



Solmanelli
MADE IN ITALY

GRAND HOTEL TERME



IL NOSTRO COMMERCIO NEL MONDO

- SUD AMERICA : BRASILE, VENEZUELA

- CENTRO AMERICA: MESSICO

- NORD AMERICA : STAI UNITI, CANADA

- CINA

-GIAPPONE

-COREA

-AFRICA: QUATAR, IRAQ, ARABIA SAUDITA, MAROCCO, EGITTO

-EUROPA: FRANCIA, SPAGNA, PORTOGALLO, CROAZIA, ROMANIA, ALBANIA,
PAESI BASSI, INGHILTERRA, GERMANIA, AUSTRIA, SVIZZERA, SERBIA, IRLANDA



RASSEGNA STAMPA & WEB

Siamo ben conosciuti nel mercato Italiano ed estero con gli aggettivi qualità e professionalità. Sebbene il nostro settore principale di vendita sia HO.RE.CA non tralasciamo le molteplici richieste provenienti da privati e piccoli ristoranti che cercando un marchio affidabile si rivolgono a Noi.

Il nostro marchio sta prendendo sempre più piede anche nel web, fonte ormai ineguagliabile di pubblicità e diffusione di informazioni.

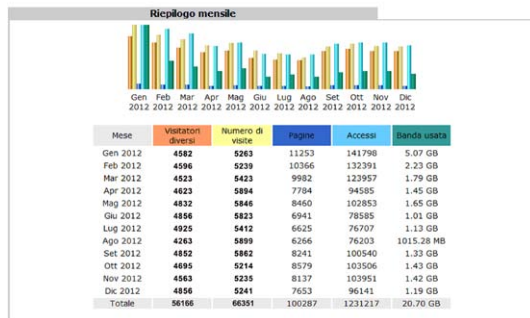
Il nostro sito internet www.salvinelli.it registra più di 4000 visitatori Italiani e stranieri ogni mese.



POSATERIA SALVINELLI - FORNITORI DI HOTEL RISTORANTI CATERING - SERIE PROFESSIONALE - POSATE INOX - CONFEZIONI REGALO - VASELLE - MESTOLAME - COLTELLI E SPATOLE DA CUCINA - LAVORAZIONI PARTICOLARI - ACCESSORI DA CUCINA

	Visitatori diversi	Numero di visite	Pagine	Accessi	Banda usata
Traffico visualizzato *	56166	66351	11253	141798	5.07 GB
Traffico non visualizzato *			37348	42846	3.04 GB
			(5.24 Pagine/Visita)	(66.1 Accessi/Visita)	(2480.16 KB/Visita)

* Il traffico "non visualizzato" è il traffico generato da robot, worm oppure da risposte con codici di errore HTTP special.



Nazioni (Prime 10) - Elenco completo

Nazioni	Pagine	Accessi	Banda usata	
Italy	IT	6615	85942	3.13 GB
European country	eu	5268	67170	2.43 GB
Sconosciuti	zz	626	8326	222.94 MB
United States	us	502	4318	131.08 MB
Germany	de	307	2337	66.51 MB
Great Britain	gb	192	1433	55.32 MB
Spain	es	162	1980	232.28 MB
Croatia	hr	102	2939	56.44 MB
Sconosciuti	ap	100	1115	37.79 MB
Romania	ro	96	1165	88.50 MB
Altri		1283	15073	701.95 MB

Le nostre newsletter annunciano trimestralmente i nuovi prodotti e informano di eventuali incontri, congressi e fiere in cui Salvinelli è partecipe.

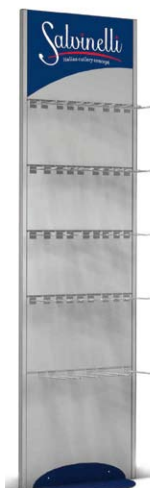


Le nostre novità e i nostri prodotti raggiungono i clienti di tutti i settori attraverso rassegne stampe e articoli che compaio sul web come nel sito:

<http://www.protagonistideltempo.it/wordpress/quando-lo-style-arriva-in-tavola/>

in cui il nostro nuovo modello STYLE viene elogiato per le sue spiccate caratteristiche di stile e sofisticatezza.

Le nostre proposte di marketing si sviluppano anche nei negozi, negli allestimenti delle vetrine e nella diffusione cartacea. Cataloghi pocket, poster per negozi, cartelloni, espositori sia per creare un allestimento ad effetto “SPOT” sia per la vendita “DIRECT” al pubblico.



store
key



Sponsorizziamo i corsi di cucina tenuti da Medagliani - (Milano) e sosteniamo le premiazioni dei miglior chef e cucine d'Italia.



Nel 2012 abbiamo sponsorizzato la gara di cavalli presso l'Ippodromo Savio Trotto di Cesena organizzata da Medri, noto fornitore per Alberghi e Ristoranti.



Siamo stati sponsor tecnici della gara organizzata da Altoga per stabilire il Guinness World Record del maggior numero di caffè preparati in un minuto. La gara si è svolta durante la fiera HOST di Milano 2011.



■ AMBIENTE - FRANKFURT (GERMANY)



■ HOST - MILAN (ITALY)



■ EQUIPE - PARIS (FRANCE)



■ HOSTELCO - BARCELONA (SPAIN)





LA NASCITA DELLA FORCHETTA

La forchetta fa la sua prima comparsa presso le corti di Bisanzio, dove ci si imbeccava con un forchettone d'oro. Importata in Italia a Venezia nel '500, viene subito giudicata un lusso diabolico, un segno di debolezza da parte della nobiltà e viene messa al bando.

Nel '300 a Napoli si diffonde l'uso della pasta che, bollente e scivolosa, non è facilmente domabile con le mani. Da qui la necessità di una sorta di forchetta a due punte per arrotolare la pasta. Anche la Chiesa ostacolò il diffondersi della forchetta per ragioni religiose: poiché proveniva da Bisanzio, dove era avvenuto lo scisma tra cattolici e ortodossi tutto ciò che proveniva da quella città era di per sé diabolico. Così il clero presenta la forchetta come simbolo del demonio ed il suo uso viene bollato come peccato. Tale atteggiamento rimane immutato fino al settecento, quando le autorità ecclesiastiche riconsiderarono la questione e le posate iniziarono a diffondersi tra la borghesia ed il popolo.

LA PRIMA POSATA PRODOTTA DA SALVINELLI

La prima posata prodotta in 18/C 1,2mm si chiamava MODELLO 29, perché era talmente povera che ricordava la Crisi del 1929.

UNA FILOSOFIA DI LAVORO E DI VITA

“Le aziende di maggior successo sono quelle familiari, sempre e quando si impari a gestire i conflitti personali”

John Davis



Salvinelli srl
via Repubblica 28
25065 LUMEZZANE Pieve (BS) - ITALY

ph. +39 030 871204 - fax +39 030 872974

e-mail: info@salvinelli.it

web site: www.salvinelli.it

Edizione libro 2011