

[ nuove direzioni ]

# Chi ancora rilancia

*Un'azienda fatta per durare, fondata sull'accordo familiare e sulla lungimiranza. A guidare Scavolini un uomo che ha anticipato le mosse giuste. L'ultima strategia: la discesa in campo nel settore bagno che, con la cucina, sarà sempre di più la dotazione fissa delle case del futuro*

TESTO DI LAURA GHISELLINI  
FOTOGRAFIA DI GABRIELE BASILICO

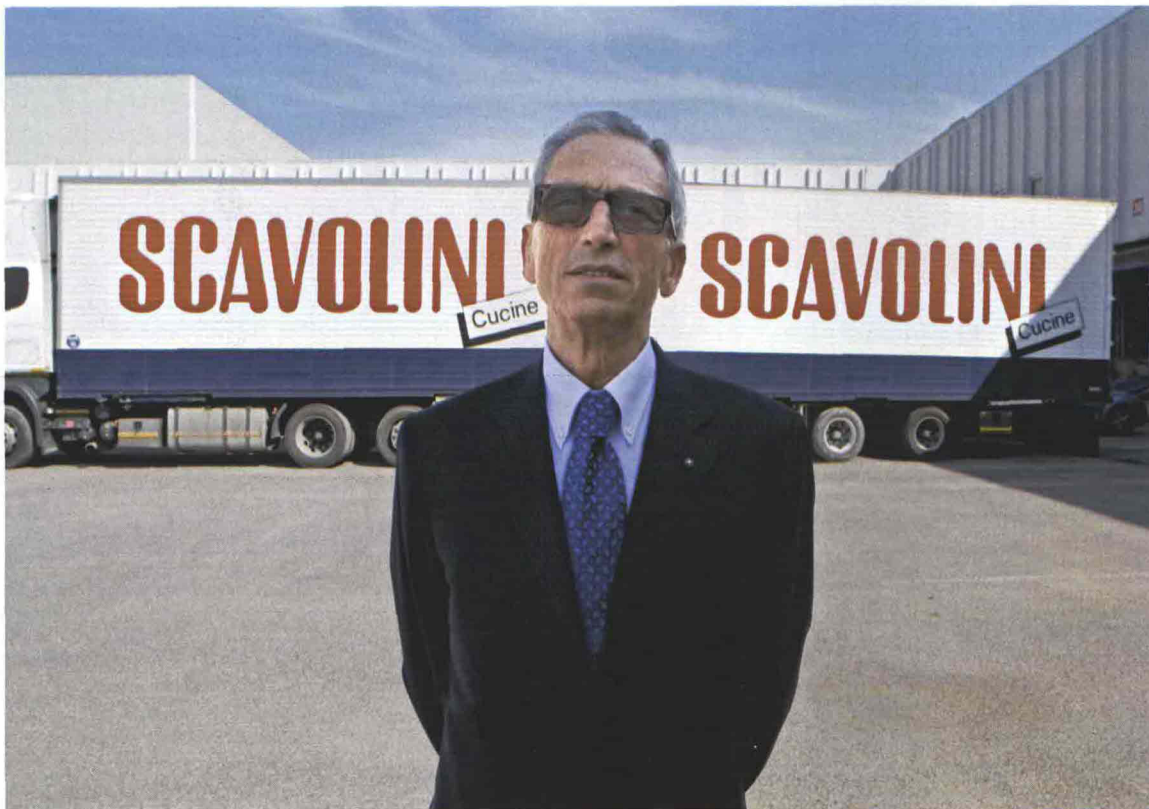
Nei dintorni di Pesaro gli stabilimenti del Gruppo Scavolini occupano circa 237.000 mq di cui 109.000 coperti. All'interno, due enormi magazzini completamente automatizzati sono percorsi da trasloelevatori che caricano e scaricano i colli. Un modello ultra evoluto di tecnologia industriale, che pone l'azienda ai più alti livelli di innovazione.



viastore.  
systems

**LYTO'S**

Capacità  
n° 16321 u.d.  
Prestazioni  
n° 12452038  
www.lytos.it



**Negli Anni 60 erano in tanti. Italiani intraprendenti, futuri proprietari d'azienda, decisi a costruirsi un domani di successo sulla scia del miracolo italiano che riempiva i vuoti rimasti. E per un periodo gli affari sono andati bene finché, dopo mezzo secolo di mercato, il fattore tempo ha stilato pesanti bilanci. Molti si sono fermati, persi per strada per eccesso di sicurezza o per non aver rischiato abbastanza. Gli Scavolini no.**

Natura concreta e salda, mani abituate alla campagna e al lavoro, Elvino e Valter Scavolini hanno fondato a Pesaro nel 1961, dopo alcuni anni di apprendistato dipendente, una piccola azienda a gestione familiare nel settore delle cucine. Una storia da self made man all'italiana come se ne sono raccontate tante ma con un talento particolare: la capacità di anticipare le tendenze. Compilando la lista dei momenti cruciali che hanno garantito alla signora marchigiana delle cucine una crescita costante e un primato lungo 30 anni, bisogna elencare gli istanti delle scelte, discusse in famiglia attorno alla tavola da pranzo, e poi prese. Dalle prime credenze fatte a mano fino a oggi, a un passo dal debutto dell'innovativo progetto BLU Scavolini dedicato al bagno a cura dello

*Sopra*  
Valter Scavolini, 70 anni lo scorso gennaio, dal 1961 è a capo dell'azienda di famiglia, leader nel settore delle cucine.

*Pagina accanto*  
Sopra, gli stabilimenti di Pesaro, di recente ampliati di ben 13.000 mq per far posto alla nuova filiera di produzione dedicata al bagno. In basso, Gian Marco, Emanuela, Valter, Fabiana e Alberto Scavolini, i membri della famiglia attualmente attivi in azienda con ruoli dirigenziali.

**SALONE DEL MOBILE**  
Scavolini sarà in Fiera a Eurocucina e al Salone Internazionale del Bagno per presentare BLU Scavolini e le nuove cucine. Queste saranno esposte anche nei 2 store milanesi. La Diesel Social Kitchen sarà presente anche al Superstudio Più.

Studio Castiglia Associati, Scavolini ha sempre guardato al futuro perché «chi si sente arrivato e decide di non andare più avanti, comincia ad andare indietro». È in base a questa filosofia che Valter Scavolini, più dotato per il marketing rispetto al pragmatico fratello Elvino, ha sottoscritto negli anni numerose innovazioni, a cominciare dall'ottimizzazione della filiera, fin dai primi tempi curata in tutte le fasi, dalla produzione alla distribuzione e all'assistenza. Per proseguire con la lungimirante decisione di coinvolgere fornitori di fiducia sparsi sul territorio. Scavolini li chiama «i padroncini indipendenti: sono più affidabili e responsabili di certe grandi catene di distribuzione». Anche la fortunata scelta di ingaggiare Raffaella Carrà per il primo spot dell'83 è sua. L'aveva notata sulla copertina di un settimanale insieme al Presidente Pertini e al Papa: «I più amati dagli italiani» sentenziava il titolo.

Dal punto di vista tecnologico l'azienda ha investito molto sulla razionalizzazione e l'automazione degli stabilimenti e di recente sulla totale conversione al fotovoltaico, che copre il 10% del fabbisogno energetico interno. Scelte coraggiose ma mai sbandierate, per una modestia congenita (o perenne insoddisfazione)



propria dei grandi imprenditori. In termini di progettazione invece, l'apertura mentale di **Scavolini** emerge dalla decisione di allargare la forbice degli acquirenti collaborando già dai primi Anni 2000 con designer affermati come Karim Rashid, Michael Young e Giugiaro Design. A questo proposito debutteranno il 17 aprile a Eurocucina l'ultra-modulare Foodshelf, disegnata dal francese Ora Ito, e la Diesel Social Kitchen, tra modernità e look vissuto. Due prodotti chiaramente rivolti a un pubblico più giovane e internazionale. Saranno presentati altri due sistemi cucina: li firmano Castiglia Associati e Vittore Niuoli.

Giorni concitati, ma gli **Scavolini** sanno come comportarsi. In tutti questi anni in cui si sono avvicinati governi e papati, fasi positive e crisi economiche, nascite e addii (Elvino è scomparso nel 2004), attorno alla tavola da pranzo di famiglia si è parlato molto ma litigato poco. Il babbo - come lo chiama la figlia Fabiana, responsabile marketing e commerciale Italia - ci tiene a sottolineare che tra i parenti c'è piena armonia. Il clima spontaneo e di buon senso è poi ulteriormente rafforzato da un patto generazionale che include

#### I NUMERI di **SCAVOLINI**

**211.000.000**

il fatturato in euro superato dal gruppo **Scavolini** nel 2011.

**660**

il numero dei dipendenti negli stabilimenti di Pesaro.

**1.300**

i punti vendita in 50 Paesi del mondo compresi 70 monomarca in Italia e 50 all'estero. Circa 30 le inaugurazioni all'anno.

**40**

i modelli presenti in catalogo e 420 le finiture.

**1.000.000**

(e oltre) le famiglie che possiedono una **Scavolini** nel mondo.

alcune semplici regole di ingaggio: i discendenti che vorranno fare carriera in azienda dovranno sottoporsi a un tirocinio esterno e dimostrare di essere all'altezza. È stato stipulato circa dieci anni fa, quando ancora i nipoti erano piccoli e il problema della successione non era imminente. Un anticipo strategico per far digerire la clausola ed evitare in futuro i tanto temuti conflitti di potere.

Intanto il lavoro procede incessante negli stabilimenti di Pesaro. I componenti sono assemblati in catena, controllati mediante un barcode con il nome dell'acquirente e infine stoccati nei due magazzini automatizzati. Con 34 mt di altezza per 19 di lunghezza, 69 di profondità e 16.321 celle, il più recente dei due depositi è percorso da 4 enormi trasloelevatori. Ogni giorno vengono caricate sui camion 200 cucine da spedire, ciascuna diretta verso una storia. Quella della famiglia Rossi che ha appena cambiato casa, quella dei neo-coniugi Bianchi, quella della nonna che ha deciso di sostituire la vecchia **Scavolini**, quella di Mr. Smith che si fida ciecamente del Made in Italy, quella di un sogno italiano, consumato a mezzogiorno, ma che ancora vive. ●





## Grandi manovre

Si dice che, arrivato a Pesaro in elicottero, il fondatore di Diesel Renzo Rosso abbia voluto tuffarsi a piene mani nell'arte cuciniera di Scavolini. Il risultato della collaborazione è Diesel Social Kitchen, una cucina moderna ma con un'anima vintage, che va ad aggiungersi alla collezione Successful Living from Diesel. Sarà presentata a Eurocucina con Foodshelf, l'altra grande novità d'autore, frutto del compromesso tra la creatività di Ora Ito e i capisaldi dell'azienda marchigiana. Ma un posto d'onore per il brand va riservato al Salone Internazionale del Bagno, dove debutta il progetto BLU Scavolini, a cura dello Studio Castiglia Associati. Un passo epocale, a vocazione internazionale, che dimostra l'impegno dell'azienda a incentivare il Made in Italy. Non una semplice collezione di arredi ma un programma modulare di ambienti completi. Una rivoluzione anche per il servizio a 360° e la distribuzione attraverso un canale comune tra cucina e bagno.

[www.scavolini.it](http://www.scavolini.it)

per approfondire leggi l'intervista a Renzo Rosso a pag. 119

### LA PAROLA A ORA ITO

Il designer francese Ito Morabito, dello studio Ora Ito, firma per Scavolini la nuova cucina Foodshelf a metà tra living e cooking.

#### Com'è nata l'idea?

Mi sono chiesto perché proprio il cuore della casa debba avere mobili diversi e porte chiuse. Ho deciso perciò di estendere la linea della cucina nel living e di creare un link funzionale tra i due ambienti.

#### Il concept si estenderà a tutta la casa?

I moduli Foodshelf possono posizionarsi ovunque ma la parola spetta a Valter Scavolini, che è un leader brillante e propenso a investire nell'innovazione.

#### Che cosa hai tratto dall'esperienza?

È stato interessante giocare con la personalizzazione. Certo, ho dovuto dimenticare le mie solite linee organiche per assecondare vari parametri, ma la soddisfazione è realizzare un prodotto di design destinato al mass market internazionale, con una grande azienda italiana.

#### Parlaci del tuo Salone.

Mi occuperò dell'esperienza globale della cucina. Presso Scavolini presento anche gli utensili disegnati per Guzzini nell'ambito del progetto Foodshelf e gli elettrodomestici per Gorenje. Espongo anche una scultura in marmo in Statale e un tavolo per Roche Bobois. -LG [www.ora-ito.com](http://www.ora-ito.com)

