

# Nulla è impossibile con l'acciaio

*Importante il processo di internazionalizzazione, oltre il 30% del fatturato deriva dall'estero*

**A**cciai piegati ad arte che diventano unici per la produzione di elementi per cucine, professionali e domestiche, del tutto personalizzati. Ed ora, dopo essere diventati nel settore un punto di riferimento in Italia e all'estero, l'ulteriore scommessa: la produzione di intere cucine in acciaio per un pubblico selezionato e da proporre direttamente ai rivenditori. È racchiusa in questa doppia anima – la fornitura di singoli elementi progettati su commissione e la realizzazione di una propria creazione nella sua completezza – l'attività di Vittinox, l'impresa di Treviso nata nel 2001 con l'obiettivo di dimostrare che “nulla è impossibile con l'acciaio”, afferma il presidente e amministratore delegato Paolo Armellin. La sua storia di oltre tre lustri dimostra che la scommessa è stata vinta, poiché la qualità assicurata dall'azienda che conta 23 dipendenti, tra tecnici e commerciali, è riuscita a imporsi sia sul mercato italiano, sia su quello estero dove esporta



*Cucina inox S. Felicity*

ormai il 30% della sua produzione. Vittinox progetta e realizza ogni particolare su misura che sia richiesto dai costruttori di mobili: piani di lavoro per cucine componibili, componenti, vasche, complementi, cappe e lavorazioni speciali. Ogni lavorazione è compiuta con tecnologia avanzata (3D e Cad Cam) e con macchine per il taglio laser, presse a controllo numerico e saldatrici

computerizzate. Tuttavia, sottolinea Armellin, “la differenza qualitativa sul nostro lavoro è legata alla manualità e all'esperienza di chi da anni conosce e lavora l'acciaio”. Un esempio su tutti? “La perfezione della saldatura e la sua lucidatura, che deve rendere questa parte trattata identica a quelle non trattate – risponde l'imprenditore -. In questi passaggi sono fondamentali le conoscenze e le capacità

del nostro personale”. Il “tutto su misura e rigorosamente in acciaio inox” ha reso competitiva Vittinox anche all'estero, dove l'azienda è arrivata in Europa, in Russia, Canada, Arabia Saudita, Israele. Mercati forti ed emergenti che sembrano apprezzare la cultura e la bellezza di questo materiale. “Apprezzano il nostro prodotto – spiega Armellin – perché ha lo stile italiano e perché riconoscono in esso professionalità, tradizione e cultura del lavoro”. Come l'acqua assume la forma di ciò che la contiene senza mai intaccare la sua natura, così l'acciaio viene plasmato, mantenendo la sua purezza. In questa materia prima è racchiusa la sua stessa forza e resistenza, ma al contempo la sua flessibilità, permettendo a mani sapienti di modellarla in opere d'arte inattaccabili nel tempo e pronte a rivelare, nel guizzo di un lucente riflesso, l'esclusività della propria natura perfetta. Per chi ama profondamente l'acciaio, come Vittinox, l'idea di arrivare a un prodotto total

inox realizzato in proprio era presente sin dai progetti delle origini, ma ha preso forma solo in anni recenti, anche in una logica di diversificazione. Ora, dunque, fanno parte integrante dell'offerta Vittinox cucine complete in acciaio inox sia per interno, sia per esterno. “È un materiale indistruttibile – sottolinea Armellin mettendo in evidenza i punti di forza di una simile proposta -. La cucina inox che si compra oggi sarà identica tra trent'anni, perché non subisce le alterazioni del tempo tipiche del legno. È una soluzione solida, duratura, con un'impronta tecnica che rende minimale l'attenzione richiesta per non lasciare traccia di impronte e gocce d'acqua”. La cucina

inox è frutto di un gusto per la sperimentazione innovativa che è cifra identificativa del made in Italy e che sta dimostrando di essere apprezzato. “È un mercato che può dare soddisfazione, in Italia e all'estero – commenta infatti Armellin – ed è per questo che stiamo investendo su questo prodotto”. Inserita nella “Inox valley” del Veneto, questa azienda ha un fatturato di 2,7 milioni di euro e una continua propensione al nuovo. “Siamo sempre alla ricerca del particolare, di nuove finiture e lavorazioni – conferma il presidente -. Studiamo, ci guardiamo attorno, sperimentiamo. Lo facciamo per stimolare il mercato e per offrire al cliente qualcosa di nuovo, di unico”.



*Cucina inox S. Professional*