



Un ritratto del presidente del Gruppo **Scavolini** che ha sede a Montelabbate, in provincia di Pesaro. Fondata nel 1961, l'azienda compie quest'anno sessant'anni di attività: un traguardo festeggiato con il libro 'Valter **Scavolini**. La vita come grande impresa'.

Valter Scavolini

La storia di un imprenditore che in sessant'anni di carriera ha inventato 'La cucina più amata dagli italiani' e cambiato le regole della comunicazione. Con la complicità del grande pubblico

di Paola Carimati — ritratto di Livio Fantozzi

"Un'azienda che si ferma, sta già andando indietro", questione di istanti, "se perdi l'attimo sei spacciato", ci svela il presidente del marchio più amato dagli Italiani. Lui lo sa da sempre: da quando nel 1961, poco più che ventenne, con il fratello Elvino fonda la Scavolini a Pesaro. Lavorando sodo, a piccoli passi, tenaci e continui, si è inventato un modello di impresa solido e vincente, che oggi compie sessant'anni. Con il libro 'Valter Scavolini. La vita come grande impresa' (di Luca Masia, Mondadori, 2021), li ripercorre per il suo pubblico. Omaggio alla carriera di un protagonista indiscusso del made in Italy, il volume, pubblicato quest'anno, raccoglie la storia tutta italiana di un uomo dalla voce timida e lo sguardo vispo, che con intuito e instancabile determinazione, ha contribuito all'evoluzione dell'ambiente cucina. E insieme alla sua famiglia, e alla sua comunità, ha consolidato l'immagine della manifattura nostrana nel mondo. Un anniversario importante che segna anche il passaggio di testimone alla figlia Fabiana, amministratore delegato del gruppo. 'Siamo diventati casa insieme', è il messaggio scelto per la comunicazione di oggi, a sottolineare quanto le persone siano importanti per raggiungere un obiettivo e la strada percorsa radicata al territorio marchigiano.

"Quelli dopo la guerra sono stati anni difficili, l'Italia era in ginocchio. I bisogni erano stringenti e produrre era un atto dovuto", chiunque avesse un talento era chiamato a metterlo a disposizione, "per contribuire alla sopravvivenza di tutti". Gli Scavolini, che insieme al nonno coltivavano la campagna, dopo un breve periodo 'sotto-padrone', decidono di mettersi in proprio. "C'era bisogno di cucine, soggiorni, letti: erano gli anni della ricostruzione, la casa era una necessità. Avendo maturato esperienza nel campo del mobile, io e mio fratello siamo partiti da qua", e ricorda: "all'epoca si cucinava ancora accendendo il fuoco nel camino, chi poteva permetterselo, con il carbone", niente rete gas e idrica.

"Il primo modello che abbiamo prodotto è stato una credenza in laccato". Non aveva un nome, "dichiarava le dimensioni in centimetri, centoventi, centoquaranta, centottanta... Di lì a poco segue la famosa Svedese in laminato: entrambi erano mobili contenitori per cibo e stoviglie", la voce tradisce una punta di orgoglio. Oggi li chiamiamo 'elementi freestanding', ma in quegli anni, accanto al lavello in pietra e alla cucina con le bombole a gas, erano il segno di un'evoluzione annunciata.

Di un paio di anni dopo è infatti il primo modello di cucina componibile. "La vera intuizione, al di là di integrare nel sistema di arredo gli elettrodomestici, è stata la scelta del legno. Il noce al posto del laminato ha portato calore", e sancito l'inizio della trasformazione dell'ambiente cucina.

"Di fatto la componibilità degli arredi ha scardinato la tradizionale articolazione cucina-tinello-soggiorno e creato un unico grande spazio dove preparare il cibo e contemporaneamente dividerlo", la nascita della convivialità. Dalla necessità post-bellica alla serenità della ricostruzione: a paragonare la fragilità di allora alla complessità del nostro tempo di pandemia, Valter Scavolini non ci sta. "Oggi che abbiamo tutto, quello che si ricerca è un maggior comfort, soprattutto all'interno della casa che è diventata, durante il lockdown, il luogo dove trascorriamo più tempo e dove ci sentiamo protetti". E osservando attentamente il mercato, cogliendo i segnali deboli e rilanciando che il presidente ha capitalizzato, nel 2019, un fatturato di circa 220 milioni di euro.

"Ascoltare il proprio pubblico per costruire un virtuoso rapporto di fiducia", confessa lui che per primo e ancor prima di Internet ha intuito il valore di parole come 'comunità' e 'reputazione', oggi imprescindibili per i brand. Tutta colpa di un noto settimanale, che nel 1984 strillava in copertina i volti di Sandro Pertini, del Papa e di Raffaella Carrà. "Quell'anno l'azienda aveva raggiunto il fatturato più alto in Italia", non ricorda la cifra, ma gli zeri dopo il punto erano tanti. Come tanti erano gli spettatori che seguivano la showgirl su Rai1. 'Pronto... Raffaella?' era la trasmissione più seguita dal pubblico durante l'ora di pranzo, soprattutto nel Centro e Sud Italia.

"La leadership è questione di velocità: pensare di fare qualcosa insieme è stato un attimo". E l'inizio della stagione dei testimonial e del claim pubblicitario più famoso di sempre, 'la più amata dagli Italiani'. Ma di raccontarci dei giorni in cui a Cinecittà ha girato con la Raffa nazionale la pubblicità, non se ne parla. Era emozionato? "Non tanto, mi emoziono più oggi", il sorriso accompagna lo sguardo verso il piano della scrivania, le mani grandi ancora infaticabili. Le stesse alle quali nel 1993 il Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro ha consegnato l'onorificenza di Cavaliere del Lavoro: un riconoscimento al valore e al coraggio. Perché ce ne vuole tanto per trasformare una piccola realtà semi-artigianale di circa quaranta dipendenti in un solido gruppo imprenditoriale di 700 persone. "Quando nel 1967 abbiamo trasferito l'attività da Pesaro a Montelabbate, lo ammetto, abbiamo lanciato il cuore oltre l'ostacolo. Ci è andata bene", quella zona, periferica e depressa, grazie anche a Scavolini è oggi un polo industriale di eccellenza. Un luogo rigenerato. "Siamo molto legati al nostro Paese, alla nostra terra". Alla quale torna, come gli ha insegnato il nonno, ogni giorno, dopo aver fatto visita in azienda: "coltivo l'orto per poi condividere i frutti del raccolto". E tornare in cucina. —