

Indice ▾

HOME DOSSIER | [ARTICOLI](#) | MULTIMEDIA

DOSSIER | N. 38 ARTICOLI Il design al Salone e al Fuorisalone: la settimana d'oro di Milano

Ilve ricomincia dalla tradizione: da Panoramagic ai nuovi bruciatori targati Sabaf

—di Katy Mandurino | 20 aprile 2018



Gianluigi Freschi



Un periodo, quello coinciso con la crisi, un po' difficile. Poi il superamento, la ristrutturazione interna, la riorganizzazione delle linee produttive e l'affidamento del rilancio aziendale a manager esterni. Così, Ilve, azienda che ha fondato il suo brand sull'altissima qualità delle cucine semiprofessionali che produce, si presenta oggi all'edizione 2018 del Salone del Mobile: rinnovata nel processo produttivo e organizzativo e con nuovi prodotti, che fondono insieme design, materiali performanti e innovazione.



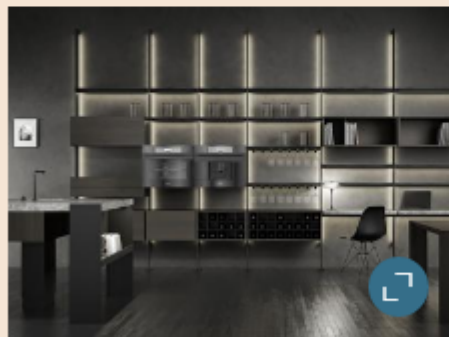
GADGET E DESIGN | 30 marzo
2018

Tutte le novità per la cucina nella prossima design week: dalle cotture sous-vide al fry-top passando dal frigo «da arredo»

Ilve, storica azienda di Campodarsego, nell'Alta padovana (è nata nel 1969), specializzata, da una parte, in prodotti da incasso e, dall'altra, in gruppi cottura, tutti con acciaio di qualità (Aisi304), ha introdotto nel 2016 la Lean production, passando da 9 linee produttive e di montaggio a cinque, di cui una riservata ai soli prototipi, cosa che ha permesso un servizio più celere e tempi di fornitura più veloci; ha usufruito del piano governativo Industria 4.0,

grazie a cui sono stati acquistati due nuovi macchinari, con un investimento di 3 milioni, che hanno portato il livello di automazione dal 20 al 60%; ha innovato il prodotto, progettando nuove «muffole», quindi nuove dimensioni della cavità da forno, che permettono di ridurre i consumi e migliorare l'assemblaggio dei componenti.

«Stiamo lavorando molto sulla ricerca e sul design - spiega l'amministratore delegato di Ilve Gianluigi Freschi, chiamato circa un anno fa alla guida dell'azienda dalle due famiglie titolari al 50% Berno e Illotti -. Poniamo maggiore attenzione alla domotica e ai nuovi gusti della clientela. Il mercato chiede oggi linee pulite e praticabilità, ma anche molta velocità di reazione e, sia a livello di prodotto, sia a livello di processo e di commercializzazione, ci stiamo attrezzando al meglio».



Materiali pregiati e funzionalità: gli ultimi modelli di cucina

Ilve ha ricavi per 23 milioni di euro sul mercato b2b e b2c (gruppi cucinieri, piccoli hotel, privati), conta 140 addetti, esporta per l'85% del fatturato, soprattutto negli Stati Uniti, Inghilterra, Olanda, Belgio, Svezia, Australia, Russia. Produce ogni giorno 50 "blocchi cottura", ma anche forni da incasso, il Forno pizza che cuoce la pizza in 2 minuti, cucine

d'arredo totalmente in acciaio e Panoramagic, rivisitazione in chiave moderna di un "cavallo di battaglia" di Ilve degli anni Settanta: cucina con maggiori capacità, destinata soprattutto al mercato anglosassone, che ha ricevuto il Good Design Award.

Al Salone del Mobile (Eurocucina 2018) propone una nuova gamma di bruciatori, realizzati per Ilve ad hoc da Sabaf, azienda specializzata nel settore dei componenti per la cucina domestica. «Desideravamo aggiungere una forte innovazione sui nostri prodotti - aggiunge Freschi -. Il nostro centro Ricerca e sviluppo ha ridefinito gli standard e, con il fondamentale apporto di Sabaf, ha progettato un sistema capace di trasmettere i valori per i quali Ilve è riconosciuta sul mercato».