

Lanzagomma: una famiglia di specialisti, dalla distribuzione alla produzione



Mario Lameri, con la moglie Ida Bassanelli e il figlio Fabio

Lanzagomma nasce nel 1962 per un accordo tra Antonio Lanza che da Predore voleva creare un punto di vendita a Bergamo, affidato a Gianfranco Carinelli che, dopo aver lavorato per anni alla Pirelli, aveva deciso di mettersi in proprio, inaugurando l'attività in via Verdi, per poi trasferirla di lì a qualche anno in via Suardi.

Alla scomparsa di Carinelli, nel 1976, Mario Lameri, all'epoca capo ufficio acquisti alla Magrini, decide di abbandonare il suo lavoro di sempre per entrare a far parte della società con gli eredi del fondatore. Nel 1980 Lameri inizia ad essere

affiancato dal figlio Fabio, perito industriale chimico alimentare, suo braccio destro nella gestione dell'attività. La moglie Ida Bassanelli è alla guida con l'altro figlio, Gianfranco, perito industriale elettrotecnico, della società L.G.- Lavorazione Gomma.

Grazie alla lunga esperienza acquisita e ai crescenti investimenti effettuati, l'azienda continua a potenziare i servizi rivolti alla clientela. Nel 2002 l'azienda si trasferisce nella sede attuale in via Serassi per migliorare la logistica ed ampliare la gamma di articoli a disposizione della clientela, che spazia dall'industria meccanica a quella tessile, dal settore chimico all'auto-motive. Negli anni l'attività dell'azienda – da sempre specializzata nella distribuzione di articoli tecnici in gomma e materie plastiche destinati a svariati settori produttivi con attenzione alla manutenzione industriale – si è continuamente evoluta: «La crisi nella distribuzione ci ha portato a cercare nuove vie per rimanere sul mercato – spiega Mario Lameri -. Così nel 2008 abbiamo deciso di ampliare il business, curando la produzione in conto terzi di materiale plastico. Abbiamo investito in macchinari, dalla fresa a controllo numerico alla fresa per tecnologia waterjet, per rispondere ad ogni esigenza del committente. Grazie ad un'accurata programmazione software siamo in grado di lavorare su disegno tutti i materiali plastici, dal teflon al pvc , del policarbonato all'acrilico».

La scelta continua a rivelarsi vincente: «Oggi la lavorazione conto terzi vale il 60-70% del fatturato. In futuro cercheremo di allargare ulteriormente la produzione, con l'acquisto, previsto a breve, di nuovi macchinari, per incrementare ulteriormente le possibili trasformazioni dei semilavorati secondo le sempre maggiori esigenze della clientela».

Salvi, «così ho portato i piatti di gastronomia sulle tavole bergamasche»



Il nuovo volto dei negozi di alimentari e le abitudini in tavola del boom economico sono passate dai suoi furgoni. Quelli che all'inizio degli Anni 60 hanno cominciato a distribuire in Bergamasca pasta fresca e ripiena e le prime specialità di gastronomia – a cominciare dall'insalata russa –, portando nel quotidiano piatti un tempo riservati ai giorni di festa. Lui è **Piergiorgio Salvi**, fondatore della Fratelli

Salvi di Gorle, da più di cinquant'anni un punto di riferimento per le forniture alimentari, e non è azzardato definirlo un fine precursore dei tempi, capace com'è stato di cogliere l'evoluzione dei consumi e aprire un nuovo mercato.

Salvi oggi ha 83 anni. Quando ne aveva 28 ha deciso di mettersi in proprio, lasciando la Knorr, nella quale aveva fatto carriera. «Per la multinazionale ero stato un po' in tutto il mondo – ricorda – ed avevo voglia di tornare a stare a casa mia. I mercati li avevo studiati, così sono partito, con l'aiuto di mia moglie Elena, che si è sempre occupata dell'amministrazione e alla quale devo gran parte del successo dell'azienda. Gli esordi sono stati in un appartamento in zona Loreto, con una stanzetta per il freddo e sei furgoncini. Nel giro di sei mesi avevo già una mia piccola rete di venditori. Abbiamo cominciato con i tortellini Fioravanti e l'insalata russa Vogliazzi, nel bicchiere da 100 grammi, che era il formato più vendibile. I negozi prima vendevano soprattutto

prodotti secchi e confezionati, come pasta e riso, la nostra azienda ha impresso una svolta».

Lo sviluppo è stato continuo, in società sono entrati i tre fratelli e la sede si è trasferita e ingrandita, fino all'attuale spazio in via Roma di 3mila metri quadrati. A caratterizzare sempre l'attività è, accanto alla gestione tradizionale degli ordini, la formula della "tentata vendita". Sul furgone sono cioè disponibili prodotti freschi in pronta consegna in modo che il venditore durante la visita a cadenza fissa al cliente può effettuare direttamente la fornitura. Un modello che resta vincente anche dopo tanti anni, che velocizza e snellisce la gestione da parte del negoziante e rappresenta un servizio su misura. Altre cose invece sono cambiate. A cominciare dalla geografia del commercio, con l'avvento della grande distribuzione: «Quelli che un tempo erano i titolari dei negozi che servivamo sono andati a lavorare nei supermercati», sintetizza Salvi. L'azienda è stata però in grado di mantenere le posizioni, restando tra la poche del settore. E se da un lato lavora con la distribuzione organizzata dall'altro continua ad assicurare un servizio capillare e completo ai negozi specializzati, che siano in cima alle Valli o nei paesini della Bassa. «I prodotti sono migliorati tantissimo – evidenzia Salvi – ed oggi la gamma è vasta, antipasti, primi piatti, secondi e dolci».

Dall'assetto societario, nel frattempo, sono usciti alla fine degli anni Novanta i fratelli ed è entrato il genero Dante Alborghetti che porta



avanti l'attività insieme alla moglie Manuela Salvi. Oggi la Fratelli Salvi serve tutta la Bergamasca, parte di Milano Ovest e attraverso la filiale di Marnate il nord Milano e la zona di Varese e Novara, selezionando partner che assicurano la qualità dei propri prodotti.

La seconda generazione è addirittura passata sul versante della produzione, confermando l'inclinazione del fondatore a stare sul mercato da protagonisti. Nel 2003 è nata infatti Al.ma, azienda che produce pasticceria fresca, secca e salata, dolci tradizionali e stagionali alla quale si è affiancata nel 2010 la bella pasticceria caffetteria Almadolce, sempre nell'area della sede aziendale, in via Roma, che offre l'indiscutibile plus dei prodotti di produzione propria, dalla ricca colazione allo snack veloce, all'aperitivo. E anche la terza generazione è già parte integrante delle imprese, con i nipoti Fabio, impegnato nella società di distribuzione, e Giorgia che segue il locale.

«Birra Moretti da Comun Nuovo all'Expo», esposto all'Antitrust per pubblicità ingannevole

Azione del Condacons: «Solo stoccaggio e non produzione».
«Messaggio fuorviante che va a discapito di altre aziende»