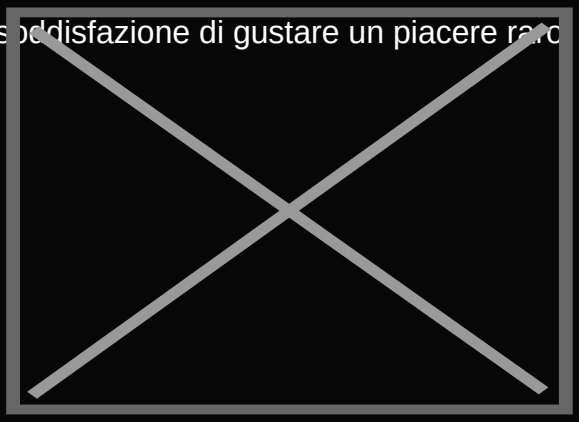
Il 2022 per Villani Salumi inizia col rebranding

carlo-filippo-villani-credits-maestri-aufiero-2-750922dc

Villani Salumi, storica azienda di Castelnuovo Rangone, inizia il 2022 annunciando il suo rebranding.

La storia e i numeri

La Villani S.p.A. nasce nel lontano 1886 a Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, per mano di Costante Villani ed Ernesta Cavazzuti: secoli di storia salumiera e 136 anni di attività fanno dell’azienda la realtà più antica del settore in Emilia-Romagna e tra le più longeve d’Italia. Guidati da una famiglia che si tramanda la **passione di fare salumi**, speciali nel gusto e curati nell'aspetto, con la garanzia e i controlli di una grande impresa, la Villani ha da sempre nobilitato il salume valorizzando il legame tra la passione del fare l'artigiano, l'emozione di scoprire qualcosa di speciale e la soddisfazione di gustare un piacere raro



Un’azienda in crescita che dopo aver **consolidato il proprio posizionamento nel 2020** ha addirittura ripreso a correre: nel 2021 infatti il Gruppo Villani ha superato la soglia di 140 milioni di euro di fatturato totale, con un incremento del 10% rispetto all’anno precedente (pari a 13 milioni). I suoi prodotti sono presenti in oltre 10mila punti vendita in tutta Italia, in Europa e nel mondo, principalmente nel canale retail – salumerie e gastronomie – e nella ristorazione. Le vendite sono distribuite per il 57% sul mercato italiano e per il restante 43% su quelli esteri.

Il rebranding

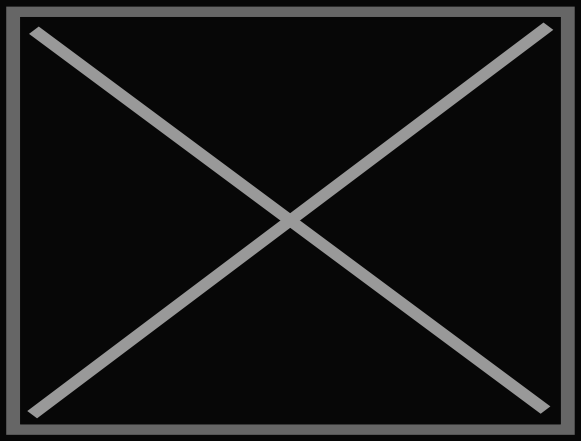
Questo rebranding è un **traguardo speciale** nell'evoluzione e nella definizione di una nuova strategia di marca della Villani, che consacra l'essenza stessa e i valori dell'azienda in una dimensione inedita in grado di raccontare nuove storie con un linguaggio proprietario e originale. Affidato a Robilant Associati, società di branding e strategic design, questo progetto ha **un obiettivo chiaro e diretto**: elevare la percezione di qualità e di valore della marca attraverso il racconto dell'azienda e la differenziazione della vasta gamma dei suoi prodotti.



Ogni singolo prodotto infatti racconta una storia, una ricetta, una tradizione, un gesto particolare o una curiosità, attraverso un **immaginario fantastico e un linguaggio evocativo**. Una mongolfiera, un drago e una donna bendata sono solo alcuni dei simboli protagonisti del nuovo volto dell'azienda e delle sue storie di prodotto. Un nuovo logo, una nuova identità visiva declinata nel sito web e in tutti i materiali e i canali di comunicazione e una nuova veste per tutti i prodotti, che non sono semplici salumi ma singole specialità ognuna con la propria identità ben distinta.

Tradizione e artigianalità: meno macchine, più mani

Qualità e cura dei dettagli sono da sempre il comune denominatore dell'azienda che, seppur contemporanea e orientata al miglioramento, sceglie di **ridurre le macchine non per vocazione nostalgica ma per valorizzare l'unicità dei suoi artigiani e il frutto del loro lavoro**. *"Crediamo nelle persone e nel talento delle mani"* – dichiara **Carlo Filippo Villani**, Direttore Operativo. *"La nostra è un'azienda dove è la persona a dettare i ritmi di lavoro, le macchine sono solo al servizio dell'uomo e non viceversa. Ci sono mani che nessuna macchina potrà mai sostituire" - aggiunge. "Sono le mani dei nostri maestri, mani esperte, sensibili, sempre operose in cerca della perfezione. Sono le mani di persone che osservano, toccano, annusano il prodotto nelle diverse fasi di lavorazione per garantire il massimo risultato".*



“Maestri” è quasi anagramma di “mestieri”, altra parola chiave per cogliere l’anima della Villani. **Mestieri custoditi** gelosamente e tramandati di generazione in generazione, dal selezionatore allo speziatore, dallo stufatore all’insaccatore, dal massaggiatore al legatore.

Radici nel territorio

Ognuna delle specialità Villani nasce in un sito produttivo dedicato, che si trova in un luogo vocato per cultura e tradizione a quella specifica produzione salumiera. “Non abbiamo un unico sito produttivo all’interno del quale le stesse mani che legano una mortadella in vescica, insaccano un salame” – spiega Carlo Filippo Villani. *“La nostra mortadella la produciamo a Bologna, i nostri prosciutti crudi li stagioniamo a Parma e San Daniele, le nostre Coppe e Pancette le facciamo a Castelfranco Emilia e i nostri salami e prosciutti cotti nella sede storica di Castelnuovo Rangone. Ogni prodotto*” – conclude – *“ha il suo luogo elettivo, un territorio che fa la differenza, e in ognuno di questi territori produciamo seguendo ricette storiche di famiglia o ispirate alle tradizioni regionali italiane”.*

Arte di famiglia

Il legame di Villani Salumi con il mondo dell’arte **nasce da lontano** e culmina nel 2013 con l’inaugurazione del MuSa, il primo museo del salume in Italia. Situato presso la sede storica di Villani, è uno spazio di comunicazione, formazione e divulgazione dell’arte salumiera, un percorso multisensoriale e multimediale **alla scoperta della storia, della tecnica e della passione** di uomini e donne che hanno dato vita a un patrimonio gastronomico apprezzato in tutto il mondo.