

Si può fare!

Viaggio nel "fare impresa" al tempo della crisi

Microlaser, design e buone idee: la Oneplot punta sull'innovazione

LORENZO RINALDI

L'ultima telefonata è arrivata dalla Germania: un importante gruppo automobilistico mondiale ha chiesto alla **Oneplot** di Lodi Vecchio di poter visionare una serie di campioni. Una bella soddisfazione e una prospettiva di business davvero interessante per i fondatori di questa giovane azienda lodigiana, che ha mosso i primi passi nel giugno di due anni fa e che in queste settimane espone alcuni dei suoi lavori alla Triennale di Milano. Oneplot nasce da un'intuizione: utilizzare l'acciaio come elemento artistico e di design, riproducendo immagini sulla sua superficie lucida attraverso un innovativo processo di microforatura laser. Dall'acciaio gli orizzonti dell'impresa ludevegina si sono allargati, spingendosi a lavorare anche con altri materiali, come vetro, titanio, plexiglass, carta e cartoncino. "L'azienda nasce dall'esperienza della lavorazione dell'accia-



Quattro dei cinque soci di Oneplot, da sinistra: Gaetano Dellavia, Stefano Dellavia, Barbara Dellavia, Alberto Magnani

io inox, che effettuiamo sempre a Lodi Vecchio attraverso la ditta Delinox - spiega **Gaetano Dellavia, uno dei cinque fondatori di Oneplot** -, abbiamo deciso di inserirci nel settore del design attraverso una metodologia di lavoro che abbina conoscenze del settore metalmeccanico a conoscenze del comparto informatico. La tecnologia che sta alla base

della microforatura laser ci sembrava eccezionale, abbiamo creduto nel progetto e siamo partiti, con l'obiettivo di farci conoscere il più possibile". Cinque i soci fondatori, impegnati direttamente sul campo: oltre a Gaetano Dellavia di Lodi Vecchio, ci sono i concittadini Barbara Dellavia e Stefano Dellavia, a cui si sono aggiunti due ingegneri piacentini, Al-

berto Magnani e Alberto Stoppa. La tecnologia abbinata al design è il "marchio di fabbrica" di Oneplot, un progetto che permette di andare oltre la tradizionale lavorazione dell'acciaio inox e di esplorare nuovi modelli di business, in una fase economica nella quale quelli tradizionali spesso arrancano. "Abbiamo avviato numerose partnership, tra le quali una proprio con Delinox - aggiunge Gaetano Dellavia -, l'obiettivo della prima fase dell'attività è far conoscere il più possibile il nostro prodotto, anche perché a fronte di un mercato interno statico vogliamo aprirci ai mercati esteri. Per questo stiamo seminando molto, partecipiamo a numerose fiere ed eventi perché si tratta di un modo efficace per portare la nostra offerta sui mercati stranieri. La partecipazione alla Triennale va proprio in questa direzione".

Professionalità ed esperienza: la ricetta giusta per aprire un bar

E' molto giovane l'avventura imprenditoriale del ludevegino **Vittorio Curti** e della milanese (ma romagnola d'origine) **Ombretta Rossi**: il loro "**Caffè degli Artisti**" ha aperto i battenti ufficialmente lo scorso primo ottobre, subentrando al precedente bar-tabacchi all'inizio di Corso Adda, al civico 1, a Lodi. "Abbiamo inaugurato il Caffè il 28 settembre e pochi giorni dopo siamo partiti ufficialmente con l'attività - spiegano -, l'obiettivo è attirare clientela basandoci sui prodotti di qualità e sugli eventi. Per questo abbiamo installato una nuova macchina del caffè (una chicca sotto il



Vittorio Curti e Ombretta Rossi, i titolari del "Caffè degli Artisti" di Corso Adda a Lodi

profilo del design, ndr), abbiamo creato una cantina con numerose etichette di vini bianchi e rossi e of-

friamo ogni giorno torte fatte in casa. Non solo: con la bella stagione vogliamo creare eventi di carattere

musicale, non avendo grossi spazi interni sfrutteremo l'area esterna davanti al Caffè. Musica dal vivo e karaoke sono i nostri progetti".

Anche il nome del locale ("Caffè degli Artisti") si riallaccia ai progetti e all'esperienza dei due titolari: "Abbiamo un nostro gruppo musicale, i Café Noir, e dunque il nome da dare al locale era quasi scontato - aggiungono i titolari -, non siamo alla prima esperienza, perché gestivamo già un bar a Milano. Poi si è presentata l'occasione a Lodi e l'abbiamo colta al volo. La speranza è che i risultati ci ripaghino della scelta".