



Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato a Lagostina S.p.A., nel 120° anniversario della fondazione





Poste Italiane comunica che il Ministero dello Sviluppo Economico ha emesso, il giorno 7 luglio 2021, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “le Eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato a Lagostina S.p.A., nel 120° anniversario della fondazione, tariffa B.

Il francobollo è stampato dall’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente;
grammatura: 90 g/mq;
supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq;
adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco);
formato carta: 30 x 40 mm;
formato stampa: 26 x 36 mm;
formato tracciatura: 37 x 46 mm;
dentellatura: 11 effettuata con fustellatura;
colori: tre;
tiratura: trecentomila esemplari;
foglio: quarantacinque francobolli.

La vignetta, dentro una cornice lineare, raffigura il primo Stabilimento Lagostina di Omegna, immagine tratta dalla carta da lettera utilizzata dall’azienda nei primi del Novecento, delimitato, in alto a sinistra, dalla riproduzione rielaborata di uno dei primi loghi dell’azienda.

Completano il francobollo la leggenda “120 ANNI”, la scritta “ITALIA” e l’indicazione tariffaria “B”.

Bozzetto: a cura dello Studio Grafico Lagostina e ottimizzato dal Centro Filatelico della Direzione Operativa dell’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

Roma, 7 luglio 2021.

Corporate Affairs - Filatelia
Fabio Gregori



Lagostina 120 anni di buona cucina

Lagostina è da 120 anni protagonista della cucina italiana.

Specializzata nel mondo della cottura, leader nella produzione di pentole a pressione e pentolame in acciaio inossidabile, unisce innovazione e tradizione, utilizzando tecnologie produttive intelligenti, automatizzate ed ecosostenibili. Da sempre Lagostina mantiene quale filo conduttore la qualità dei materiali, l'affidabilità delle prestazioni e lo stile italiano così rispondendo alle necessità di un consumatore che identifica nella casa e nella cucina il luogo ideale del ritrovarsi.

Le tappe principali

1901: Carlo Lagostina e il figlio Emilio acquistano a Omegna una fabbrica per produrre posate in ferro stagnato, avviando un'industria che in poco tempo è in grado di coprire il fabbisogno nazionale.

Anni '30: Lagostina, prima in Italia e tra le prime nel mondo, avvia la produzione di pentolame in acciaio inossidabile. Nasce la collezione Casa Mia, esposta al MoMA di New York come simbolo di eccellenza del design e dell'innovazione made in Italy.

Anni '50: Utilizzando un brevetto dell'aeronautica statunitense, Lagostina applica alle pentole d'acciaio l'innovativo fondo diffusore "Thermoplan"® in lega d'alluminio per una perfetta distribuzione del calore.

Anni '60: La prima pentola a pressione tutta in acciaio inossidabile e a coperchio flessibile è lanciata sul mercato italiano. Da allora, Lagostina è il leader del settore e le sue pentole sono garantite 25 anni.

Anni '70: Il pluripremiato Carosello de "La Linea©" di Osvaldo Cavandoli arriva in tutte le case degli italiani e Lagostina si afferma come il marchio di pentolame d'acciaio più apprezzato e noto in Italia.

1985: Nasce Lagoplan®, l'esclusivo fondo a tre strati con la sottile striscia di alluminio a vista, applicato con la tecnologia "impact bonding".

1986: Lagostina crea Pastaiola®, un marchio iconico e una pentola ideata per cuocere e scolare la pasta.

1998: Lagostina presenta "I Trasformabili Salvaspazio", la linea a manico amovibile per risparmio di spazio e molteplicità d'uso.

1999: Nasce la linea Accademia Five Ply. Raffinata nel design e innovativa nell'utilizzo del materiale a 3 strati (acciaio-alluminio-acciaio) su tutto il corpo pentola e a 5 strati sul fondo (+alluminio-acciaio).



2005: Diviene parte di Groupe SEB, multinazionale francese leader mondiale nel settore dei piccoli elettrodomestici.

2010: Lagostina celebra l'italianità e il piacere di fare buona cucina con Patrimonio, la linea pensata per fornire gli strumenti ideali per la cottura dei piatti tipici della tradizione italiana.

2016: Viene presentato sul mercato Ingenio, una linea antiaderente con manico completamente amovibile.

2016: Nasce Lagofusion®, l'esclusivo fondo che abbina le migliori prestazioni a un design elegante.

2019: Lagoeasy'up® Technology migliora l'esperienza di utilizzo della pentola a pressione. Un nuovo sistema di apertura, brevettato, che permette di aprire la pentola a pressione con una sola mano e in un solo movimento.

Una storia lunga 120 anni grazie alla quale oggi Lagostina rappresenta un'eccellenza del made in Italy, fortemente radicata nel territorio e, al contempo, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Stéphane Bonny
Direttore Generale Lagostina S.p.A.