



Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato ai Marchi storici di interesse nazionale del settore agroalimentare: Vismara





Poste Italiane comunica che il Ministero delle Imprese e del Made in Italy ha emesso, il giorno 4 maggio 2023, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato ai Marchi storici di interesse nazionale del settore agroalimentare: Vismara, 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 e formato stampa: 40 x 48 mm;

formato tracciatura: 47 x 54 mm;

dentellatura: 9 effettuata con fustellatura;

colori: cinque;

tiratura: duecentomilaquattro esemplari;

foglio: ventotto francobolli.

La vignetta propone elementi figurativi tipici del marchio italiano storico e precisamente: un cameriere serve in un piatto da portata alcune eccellenze dei salumi insaccati firmati Vismara.

In alto è riprodotto il logo dell'azienda.

Completano il francobollo la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

Bozzettista: Matias Hermo.

Roma, 4 maggio 2023.

Corporate Affairs - Filatelia

Giovanni Machetti



“Ho una fame che vedo...Vismara”

Nel cuore della Brianza, in una terra fertile, ricca di tradizione e cultura gastronomica, nel 1898 Francesco Vismara fondò una delle imprese che segneranno la storia della salumeria italiana. Un marchio che, come recita lo storico claim *“Ho una fame che vedo Vismara”*, è entrato nel tempo a far parte della quotidianità degli italiani che riconoscono la qualità e il gusto unico dei suoi prodotti.

Nel periodo tra le due guerre mondiali, Vismara comincia a crescere, nonostante fosse un momento molto difficile per l'economia italiana del tempo; negli anni '50 superati i confini nazionali, Vismara comincia a farsi conoscere in tutto il mondo esportando i suoi prodotti in Paesi come Francia, Germania e persino Canada. Vismara è stata una delle prime aziende ad esportare i tipici salumi italiani in Europa e nel mondo.

È negli anni '60 che Vismara entra nelle case degli italiani non solo con i suoi prodotti ma anche attraverso la televisione, con le prime pubblicità.

La storia di Vismara è imprescindibilmente legata al territorio.

L'azienda ha avuto, fin dagli inizi, un importante ruolo sociale, rappresentato innanzitutto dalla centralità dello stabilimento di Casatenovo. Ogni giornata lavorativa anziché dalle campane della chiesa, era scandita dal suono della sirena che richiamava gli operai al lavoro.

«Un'ape previdente operosa solo al calar del sol riposa». Questa era la scritta che troneggiava sul muro appena superato l'ingresso dello stabilimento. Del resto il motto nel primo marchio *«labor non clamor»* che circondava l'ape non lasciava dubbi: alla Vismara si lavorava e non si perdeva tempo!

Negli anni '80 e '90 si susseguono cambi di gestione, prima con Carlo De Benedetti, allora proprietario della Buitoni, quindi con la multinazionale Nestlé; nel 2000 il marchio e l'impresa, simbolo dell'imprenditorialità del nostro Paese tornano di proprietà italiana: Vismara entra a far parte del Gruppo Agroindustriale Ferrarini.

Le sinergie del gruppo hanno portato ad incrementare la produzione con la conseguente costruzione, a pochi km dalla storica sede, di un nuovo stabilimento che diviene operativo dal 2012.

Dal 1898 ad oggi la filosofia Vismara è quella di produrre nel rispetto assoluto delle tradizioni contando sull'utilizzo delle più avanzate tecnologie produttive.

Tutto il sapore della tradizione Vismara si ritrova nella produzione delle sue mortadelle che sono il risultato di un mix di tagli nobili e spezie opportunamente dosate secondo la ricetta brianzola. La Vismarissima, “l'originale dal 1898”, rappresenta il fiore all'occhiello della produzione.

La tradizione Vismara si ritrova anche in ogni salame. Tutte le tipologie di salame nascono da una miscela di macinato di carne e grasso di suini selezionati, sale e la cosiddetta



“concia”, ovvero l’insieme di spezie, aromi e ingredienti aggiunti secondo le tradizioni locali. Questa, insieme alla stagionatura, contribuisce a dare ad ogni salame Vismara la sua spiccata personalità.

Completano la gamma prodotti, i prosciutti cotti e crudi, le migliori specialità della salumeria italiana e il mondo del libero servizio, con gli affettati in vaschetta e gli Ingredienti.

Ufficio Marketing Vismara