Lorenzo Franzi is a professional photographer based in Italy specialized in Corporate / Adv Projects.
He photographs people, places and the environments where Companies live and work.

°

His photographs are used for a wide range of Corporate and Editorial project:
Annual Reports, Company Profiles,
Internal and External Communications,
Monographs, Catalogues, as well as Website and Social Media Channels.

°

At the same time he is strongly interested to Narrative and Documentary photography all around the world.

°

All Photos © Copyright Lorenzo Franzi
All Rights Reserved

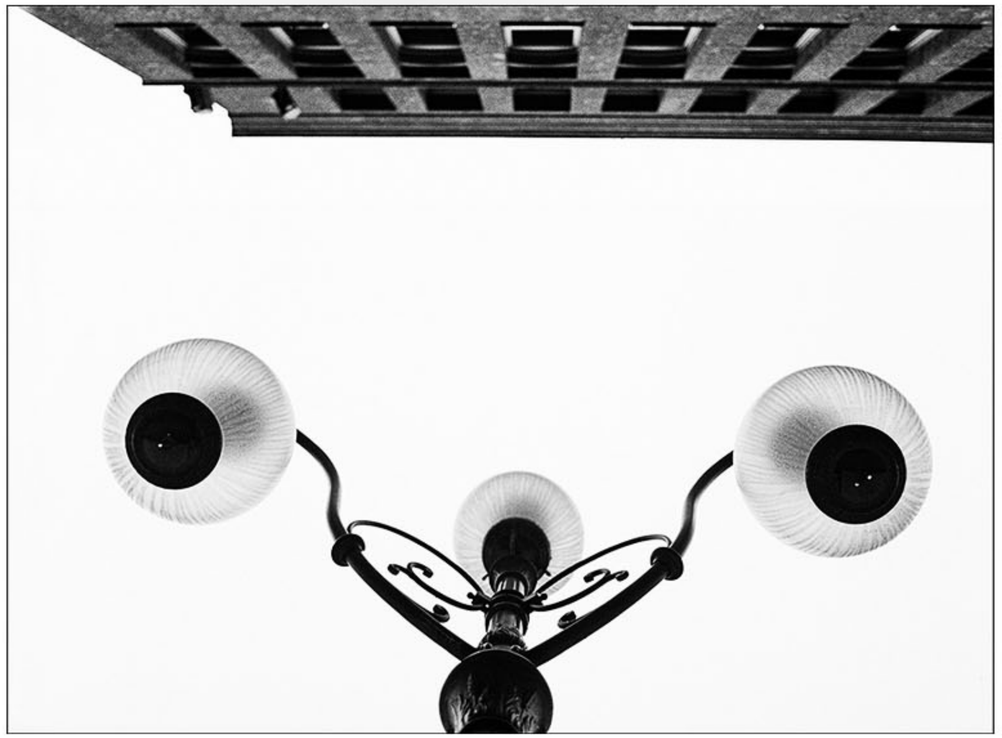



ANNOVI
REVERBERI










esclusi i
eicoli autorizzati
BARTOLINI
CORRIERE ESPRESSO
La qualità si fa strada.
BARTOLINI
CORRIERE ESPRESSO


www.fragoli.it
LIQUORE DA MORDERE
Fragoli
TOSCHI
Il liquore con fragoline di bosco intere.
TOSCHI
Gustosa, la vita









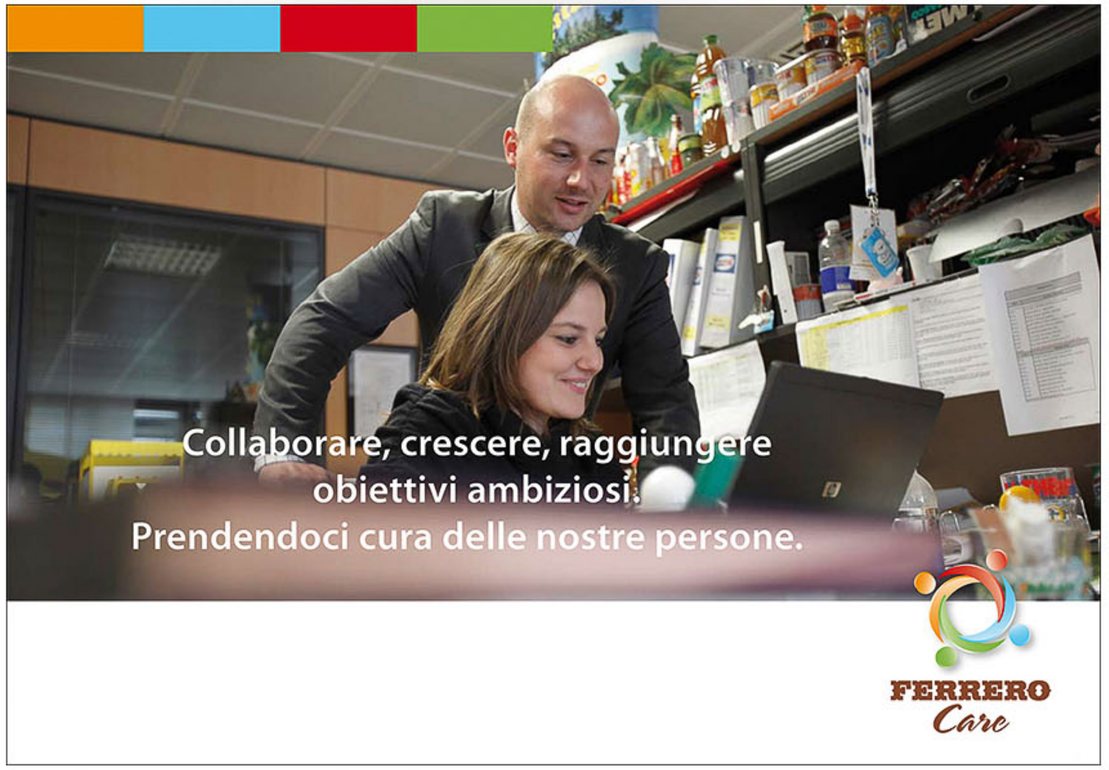







NESCAFÉ
Ginseng Coffee
Prenditi una pausa
di piacere e di energia


Guardarsi intorno
per puntare in alto.
vodafone
Vodafone Italia
Bilancio di Responsabilità
2006 - 2007


Collaborare, crescere, raggiungere
obiettivi ambiziosi.
Prendendoci cura delle nostre persone.
FERRERO
Care










In the future everybody will be world famous for fifteen minutes.
sell is what you can get away with.
everybody must have a fantasy.
I think everybody should like everybody.








MONDO



2.

La missione

Valori che guidano il gesto quotidiano

Ci sono parole che, qui in Emilia, non restano sospese nell'aria ma diventano gesti semplici, quotidiani, così radicati nel tempo da diventare valori.

È da questi valori che nasce la missione di Bontiamo, una missione che parla attraverso le mani, i ritmi, la cura che mettiamo in ogni passaggio della nostra filiera.

Il primo valore è il *rispetto*.
Rispetto per la natura, che non si forza e non si accelera. Rispetto per gli animali, che vivono in ambienti ariosi e luminosi, seguiti con l'attenzione che si riserva a ciò che è prezioso. Rispetto per il latte, che portiamo in caseificio con la stessa delicatezza con cui si maneggia qualcosa di vivo, perché di fatto lo è.

Poi c'è la *responsabilità*, quella che nasce dal sapere che ogni scelta, anche la più piccola, lascia un'impronta. Per questo selezioniamo materie prime che rispecchiano standard elevati, riduciamo gli sprechi, e ci impegniamo a mantenere una filiera pulita, coerente, sincera. La sostenibilità, per noi è un modo di essere. È ciò che abbiamo imparato dalle generazioni che ci hanno preceduto, quando nulla andava sprecato e tutto veniva fatto con buon senso.

Un altro valore irrinunciabile è la *trasparenza*.
Con i nostri allevatori, con i collaboratori, con i fornitori, con chiunque entri in contatto con il nostro lavoro. Costruire relazioni solide e durature è parte della nostra storia, perché questo territorio vive della fiducia reciproca, la stalla si fida del caseificio, il caseificio si fida del pascolo, e chi acquista il nostro Parmigiano Reggiano si fida delle persone che lo fanno nascere.

Infine, c'è la *cura*, quella che attraversa tutta la filiera e la tiene insieme. È la cura del casaro che ascolta il latte prima di toccarlo. È la cura degli operatori in stalla, che regolano la giornata seguendo il benessere delle bovine. È la cura degli addetti alla stagionatura, che rivoltano le forme come si accudisce un bambino appena nato. È la cura di chi confeziona, controlla, assaggia, garantendo che tutto ciò che portiamo sulle tavole sia all'altezza del nostro nome.



Casaro al lavoro durante la battitura delle forme di Parmigiano Reggiano, magazzino di stagionatura (Parma)



Casaro nella sala di lavorazione del latte, caseificio di Castrinovo ne' Monti (Reggio Emilia)

3.

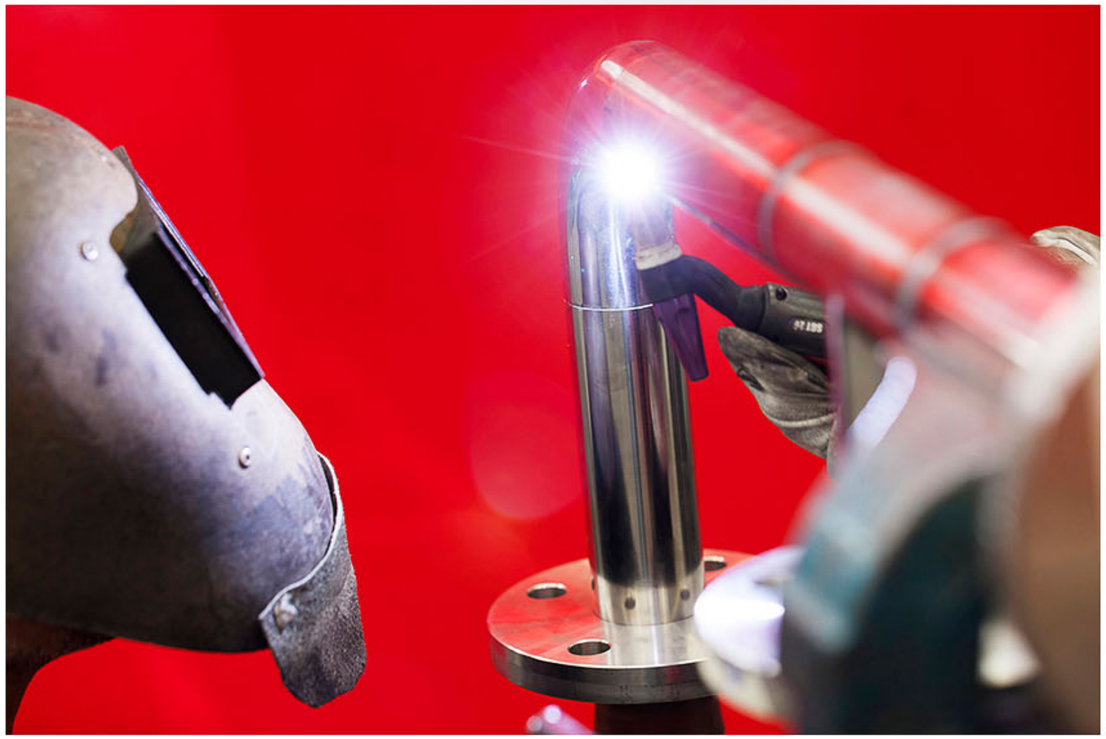
Il latte

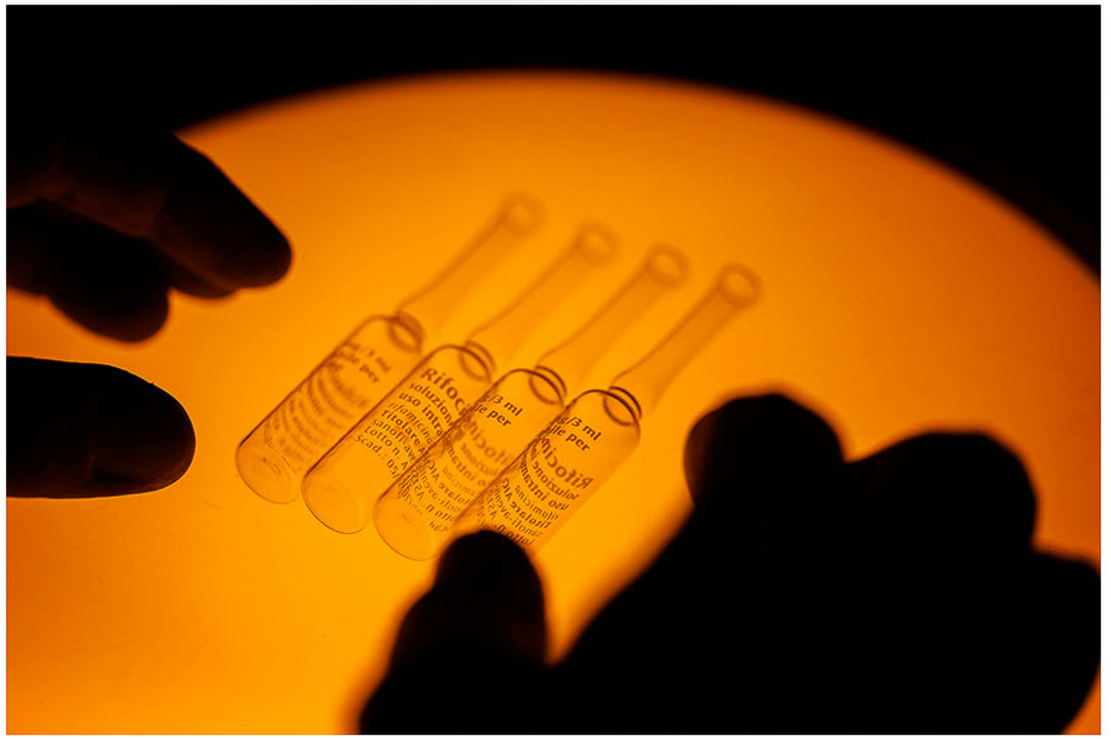
Origine di ogni forma

Il latte è il cuore pulsante di tutto il nostro lavoro. Prima ancora che compaiano le mani del casaro, è lui a dettare il ritmo, a raccontare la verità della terra e il rispetto con cui gli animali vengono allevati. In Emilia lo consideriamo un dono vivo, che ogni giorno si rinnova e che ogni giorno cambia leggermente, proprio come cambiano le stagioni.

Tutto comincia in stalla, dove la mungitura segue un ritmo costante, quasi rituale. Il latte munto alla sera viene raccolto e lasciato riposare in vasche ampie. Durante la notte, con la calma che solo le ore buie sanno concedere, affiora con naturalezza la parte più grassa che viene destinata alla produzione del burro. Ciò che resta è un latte più leggero, pronto per la lavorazione del giorno successivo.

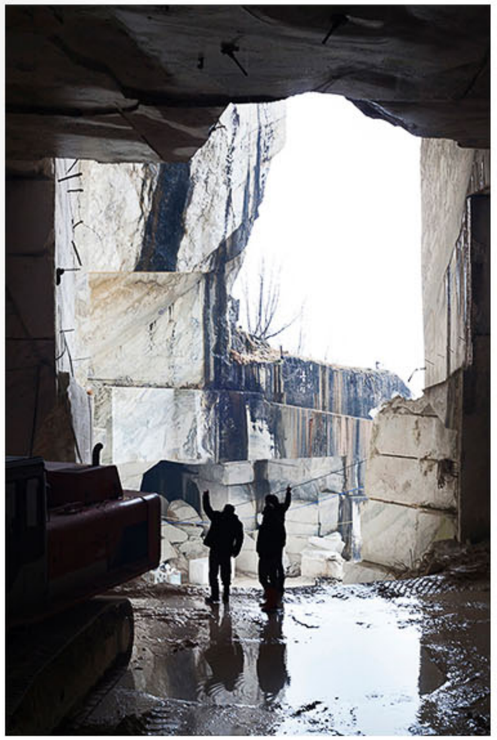
Al mattino avviene la seconda mungitura. Il latte appena munto arriva in caseificio ancora caldo, così com'è uscito dalla stalla, ricco della sua composizione naturale. È latte intero, vigoroso, il compagno ideale per incontrare il latte più delicato della sera precedente.












CEC
IMO No. 9252826


MIDOLIN






rotork








BAR TAVOLA CALDA









SELECTED PORTFOLIO CLIENTS:

o

Alleanza Assicurazioni
Annovi Reverberi
Artoni Group
Bartolini
Bontiamo
Bper Banca
Casale SA
Cattalini
Comer Industries
Comune Reggio Emilia
Conca Marmi
Ferrero
Grasselli
Gresmalt
Industree Communication Hub
Inox Fer
Johnson & Johnson
Nescafè
Panaria Group
Petrolvalves
RSA
Sanofi
Toschi
Unicredit Leasing
Vimi Fasteners
Vodafone
Webranking

Lorenzo Franzi

www.lorenzofranzi.com
info@lorenzofranzi.com
P.I 02642730135