

# Ballarini 1889-2009



Dalla prima gabbia in alluminio alle nuove linee di strumenti di cottura ecosostenibili: il percorso di un'azienda tutta italiana che attraversa cinque generazioni e tutte le evoluzioni del mercato.

## *120 anni di passione e innovazione*

C'era una volta una bella gabbia di metallo, come quelle che si vedono nelle illustrazioni dei libri di fiabe. Costruita con cura e passione, quella gabbia suggestiva costituisce il primo oggetto firmato Ballarini, costruito nel lontano 1889. Da questa gabbia "magica", ha preso il volo la straordinaria storia della "Ballarini Paolo e Figli S.p.A.", a Rivarolo Mantovano. In questo piccolo centro lombardo, ben 120 anni fa dove Paolo Ballarini avvia la sua attività nella bottega dove vengono realizzati prima articoli metallici vari e poi i primi utensili per la cucina in lamierino verniciato o stagnato, a partire proprio da piccoli oggetti e gabbie per uccelli. In seguito, la produzione avrà una prima evoluzione grazie a una donazione di piccole macchine manuali per la lavorazione della latta. Sarà poi con Angelo Ballarini, figlio di Paolo, (che viene infatti ritenuto il vero fondatore dell'azienda), che l'impulso all'attività darà origine al primigenio nucleo della Ballarini, produttrice di strumenti di cottura in alluminio. Ai primi del '900 aumentano così le tipologie di articoli prodotti, che vanno dalle caffettiere napoletane ai tegami, dalle



grattugie agli scaldaletti, con un passaggio dalla produzione artigianale a quella industriale, purtroppo interrotto dall'arrivo della prima guerra mondiale.

Ma, a partire dal dopoguerra, Angelo inizia a mettere a frutto e a utilizzare, con determinazione e creatività, le prime competenze e tecnologie mutate proprio dall'industria aeronautica, e contemporaneamente avvia anche la costruzione di una sede, inserendo anche nella produzione innovativi oggetti in metallo smaltato e la lavorazione del rame.

Le difficoltà storiche rallenteranno, ma non fermeranno, la Ballarini: l'azienda continua a produrre anche durante la seconda guerra mondiale e inizia a investire soprattutto su articoli ottenuti attraverso la lavorazione dell'alluminio e del lamierino lucido verniciato.



## Dagli anni 50 al 2000: cambiare con il mercato



Quando, nel 1953, viene a mancare Angelo Ballarini, l'uomo della grande spinta all'azienda, le redini passano ai figli Carlo, Sandro ed Emilio, che già avevano affiancato il padre nei progetti di espansione aziendale. E sono loro ad affrontare la crisi della pentola in alluminio degli anni '60, con l'avvento delle prime padelle rivestite e colorate, frutto della nascita del Teflon®. Ma la Ballarini racchiude nei propri geni la capacità e la vocazione di adattarsi al mercato, di cogliere le opportunità di cambiamento, di credere e impegnarsi sempre nell'innovazione. Così, nel 1967, viene introdotta in azienda la prima pentola "teflonata", tuttora conservata nel museo aziendale.

Dopo i primi risultati positivi del mercato, dal 1973 si pianifica un investimento decisivo per la Ballarini, un impianto di applicazione del rivestimento antiaderente interamente progettato all'interno dell'azienda, con grandi valenze tecnico-produttive che fanno decollare il prodotto in molti mercati esteri.

È proprio alla fine degli anni '70 che subentra nella gestione la quarta generazione Ballarini, quella dei pronipoti del fondatore: Giuseppe, Angelo, Guido e Roberto, che sono attualmente alla guida dell'azienda. Seguendo la richiesta dei mercati esteri, nel 1980 si acquista un modernissimo impianto di verniciatura per la superficie esterna che permette di realizzare pentole con nuovi colori e sfumature, di grande impatto emotivo. A questo punto l'azienda è in grado di offrire alla clientela ogni tipo di prodotto, differenziato per spessore del materiale, colore, tipo di rivestimento, e quindi fasce di prezzo.

Un ulteriore investimento viene fatto, nel 1996, per il nuovo moderno impianto per la produzione di smalti vetrosi, rivestimenti per esterni delle pentole, di alta qualità, molto duri e resistenti nel tempo, richiesto da mercati evoluti, come la Germania e la Francia, e poi esteso a tutti i mercati europei.

## 2009, presente e futuro: innovazione ed ecologia



120 anni di attività, con il recente ingresso della nuova generazione, Alessandro e Luca Ballarini.

La Ballarini di oggi è un'azienda che guarda all'innovazione a 360°: dalla tecnologia alla comunicazione, dal packaging agli eventi. E soprattutto elaborando nuovi concept che, superando il concetto di lifestyle, guardando già all'healthstyle, ovvero a uno stile di vita attento alla salute, intendendo anche il rispetto dell'ambiente e di ecosostenibilità.

Oggi in Italia il mercato delle pentole in alluminio con rivestimento antiaderente rappresenta il 70% del totale ed è in continua crescita.

In questo mercato la Ballarini ha un ruolo leader per quantità e qualità, con prodotti che costituiscono un riferimento in Italia e nel mondo.

Oggi l'azienda esporta il 74% della produzione verso mercati europei ed extraeuropei, nello stabilimento di Rivarolo Mantovano lavorano 300 dipendenti che producono 13 milioni di pezzi l'anno. E la grande tradizione di questa azienda autenticamente made in Italy si rinnova e continua, festeggiando i



Dispositivo Ballarini Thermopoint che consente un sicuro risparmio energetico



Da qui nascono le ultime collezioni evolute, come la serie Bio, realizzata con tecniche ad alto grado di sicurezza per l'uomo e per l'ambiente, a partire dalle materie prime utilizzate (alluminio riciclato) a tutto il processo produttivo (la colorazione esterna applicata con tecnologia a secco, senza emettere solventi e altre sostanze volatili), e con possibilità di riciclo dell'intero prodotto.

Ballarini è da anni certificata in base al sistema di gestione ambientale Uni EN ISO 14001 e oggi Ballarini, giunta alla quinta generazione di imprenditori, con 120 anni di storia alle spalle e una forte presenza del proprio marchio in tutto il mondo, si impegna nella creazione di valore attraverso una nuova cultura della qualità in cucina. Coniugando competitività e

sostenibilità, grazie ad una forte attenzione al sociale e ai nuovi progetti creati nel rispetto della salute e dell'ambiente.

## La pentola che verrà

Sembra una favola, quella iniziata con la bella gabbia realizzata da Paolo Ballarini nel 1889: in realtà è una storia complessa e importante – tutta proiettata verso il futuro – che racconta i valori più autentici del made in Italy: la gestione familiare, la creatività, lo spirito di innovazione e una capacità di cambiare, di rispondere al mercato sempre con la chiave della qualità.



Pensare al futuro dei bambini  
è in assoluto una responsabilità di tutti

Cucinando s'impara è un progetto di cultura alimentare promosso da Ballarini in collaborazione con ANDID volto a valorizzare i temi della corretta alimentazione e dell'eco-sostenibilità ambientale.



Famiglia Ballarini

**120 anni da ricordare, perché sono espressione di quel saper fare italiano profondamente radicato nel territorio, a cui tutto il mondo guarda.**

**120 anni che aprono la strada a nuovi percorsi in cui innovazione vuol dire creatività, qualità, attenzione alle esigenze di consumo, ma anche passione.**

**Perché quella di Ballarini è anzitutto una storia di idee e di persone: centoventi anni fa come oggi.**