

BALOCCO: una dolcissima storia di famiglia

08 Ottobre 2020

Federica Aliberti

La storia

La storia della famiglia Balocco nasce nel 1927 grazie all'apertura della prima pasticceria a Fossano (Cuneo) di Francesco Antonio Balocco, a cui ne seguirà poco dopo un'altra in via Roma.

Sarà grazie ad Aldo, figlio di Antonio e adesso Presidente e Amministratore Delegato, che l'azienda vivrà una profonda trasformazione: **da piccola pasticceria artigianale diviene uno stabilimento di circa 5000 m quadri con 30 dipendenti.**

Negli anni Cinquanta vengono installati i primi forni per produrre panettoni e vengono fatte le prime prove di levitazione naturale e glassatura dei panettoni con nocciole, granelle di zucchero e mandorle tostate: è così che si arriva alla creazione del Mandorlato Balocco, prodotto di punta dell'azienda, distribuito grazie a una rete di grossisti, non solo in Piemonte ma anche in Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana e Veneto.

Negli anni Sessanta, poi, inizia la creazione di una rete di vendita e, nel 1964, viene acquistato un terreno di 70.000 mq in zona Santa Lucia, sempre a Fossano, dove si inizia a costruire una nuova fabbrica in cui, nel 1969, verrà trasferita la produzione e dove, ancora oggi, ha sede l'azienda.

Visto il successo ottenuto con il lancio del Mandorlato, Aldo Balocco decide di puntare sulla pubblicità, il primo spot TV di Balocco va in onda il 1 dicembre del 1975 su *Carosello*, unico programma all'epoca in cui fosse possibile farsi pubblicità, condotto dalle gemelle Kessler.

Grazie a ciò, il fatturato supera 1 milione di euro e inizia una crescita graduale: lo stabilimento viene ampliato notevolmente, tanto che nel 1987 la superficie produttiva raggiunge 32.000 mq, il fatturato sale fino a 14 milioni e l'azienda impiega 135 dipendenti. Balocco diventa popolare in tutta la penisola.

Visto il successo ottenuto, una grande multinazionale americana mira all'azienda ma Balocco rifiuta le offerte, favorendo invece nel 1990 l'entrata dei figli Alessandra e Alberto in azienda. Quattro anni dopo, all'età di 91 anni, muore Francesco Antonio Balocco, fondatore dell'azienda.

Il passaggio tra generazioni ha fatto sì che Balocco diventasse uno dei modelli imprenditoriali di più grande successo in Italia, complici la coesione familiare e la capacità di innovare e di competere i mercati sempre più globalizzati.

La crescita di Balocco continua: nel 2003 la superficie produttiva arriva 44.000 m quadri e Balocco entra nel **mercato dei frollini da prima colazione**.

La rinomata campagna pubblicitaria con l'iconico "Signor Balocco", ambientata in una fabbrica di altri tempi immersa in un'atmosfera onirica, arriva invece nel 2006, **comunicando cura e passione, caratteristiche distintive della famiglia Balocco**.

Il 2 giugno 2010 il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nomina Balocco "Cavaliere del lavoro": la balocco rappresenta un vanto per il territorio e un faro per l'economia locale.

A partire dal 2010 la comunicazione lavora anche con due importanti sponsorizzazioni: il marchio Balocco compare infatti sulla maglia della Juventus FC nei campionati serie A TIM 2010/11 e 2011/12 e dal 2013 al 2015 sulla Maglia Rosa del giro d'Italia.

È il 2014 quando l'azienda inizia un piano di investimenti destinati all'acquisizione di nuove tecnologie, il miglioramento di quelle esistenti e alla sostenibilità ambientale: **viene installato uno dei più grandi impianti fotovoltaici su copertura industriale del Piemonte, che copre oltre un terzo del fabbisogno energetico dell'azienda**.

Nel 2017 la Balocco arriva a realizzare un giro di affari di 185 milioni di euro con un patrimonio netto di oltre 56 milioni di euro.

Negli ultimi anni cresce l'attenzione verso i mercati esteri: il marchio Balocco è diventato sinonimo di qualità "Made in Italy" in oltre 67 paesi.

I prodotti

Da sempre, Balocco preferisce una crescita lenta ma costante *che non avviene non è mai venuta per acquisizione di altri marchi* come sottolinea Balocco stesso.

Oltre ad essere famosa per la vendita dei panettoni, Balocco introduce nel 2003 biscotti e frollini, lanciando poi, poco più tardi, le Specialità, come le Sfogliatine, i Savoiard, gli Amaretti e i Wafer, pensati sia come snack per una merenda golosa che come ingredienti per la creazione di dolci.

Balocco riesce così a non avere picchi di vendita solo legati al Natale la Pasqua ma ad essere presente sulle tavole degli italiani tutti i giorni.

Ovviamente, le scelte del prodotto vengono influenzate dalla richiesta del consumatore, nel periodo di scandalo legato all'**olio di palma**, ad esempio, Balocco ha provveduto a toglierne qualsiasi traccia dai propri prodotti, grazie alle tecnologie all'avanguardia che l'azienda possiede.

Basti pensare che Balocco possiede una piattaforma logistica integrata con le aree di produzione, l'impianto è strutturato su un sistema automatico di pallettizzazione e sono disponibili **16 centri distributivi esterni che riescono a garantire l'evasione degli ordini in 24 ore in tutta Italia**.

Uno dei punti di forza dell'azienda di Fossano è proprio l'attenzione alla qualità, che si esprime in tutti gli aspetti dell'attività aziendale e che opera numerosi controlli grazie all'impiego di 12 addetti tra biologi, chimici e analisti. **Ogni anno vengono effettuate 140.000 analisi sulle materie prime, semilavorati, prodotti finiti e imballaggi**.

Balocco da FICO Eataly World

Nell'anno in cui si celebra il 90° anniversario della fondazione dell'azienda, Balocco ha inaugurato all'interno di FICO Eataly Word il primo sito produttivo decentrato rispetto al quartier generale di Fossano.

A Bologna, infatti, è stata aperta una vera e propria fabbrica di 600 mq, battezzata con il nome di *Bottega Balocco*, al cui interno sono presenti tutti i macchinari indispensabili: dall'impastatrice ai forni e macchine per il confezionamento. Lo spazio, ispirato allo stile industriale con richiami all'Art Déco, è dotato di numerose vetrine che consentono al pubblico di assistere al processo produttivo.

Afferma Balocco: «La sfida è stata quella di mettere in uno spazio molto piccolo, circa un centesimo di quello in cui siamo abituati a lavorare, una tecnologia che mette insieme l'anima artigiana e la tradizione per certi versi ancora manuale della nostra lavorazione con della robotica che è prevalente quando le operazioni si fanno a livello industriale».

Il picco di vendita, quando Balocco aprì la prima pasticceria, si aveva ovviamente nel weekend perché gli Italiani non potevano comprare dolci ogni giorno; **aveva quindi iniziato a produrre paste secche da potere distribuire con dei grossisti per dare lavoro ai suoi dipendenti tutta la settimana.** Uguale è lo scopo dell'attività di Balocco da FICO: ogni giorno produrrà sia panettoni che biscotti di pasticceria, **ispirati alle ricette scritte a mano su taccuini di pelle nera, trovati in casa e risalenti ai primi del '900**. Prodotti, quindi, della pasticceria artigianale piemontese con cui la famiglia Balocco è cresciuta e che va ora a riprendere, come **le paste di meliga, i krumiri, gli amaretti, i baci di dama e i torcetti.**

Balocco e l'avvento del Covid-19

Anche Balocco, come tutte le aziende italiane, si è trovato ad affrontare la situazione di emergenza che sta coinvolgendo il nostro Paese.

L'azienda dolciaria ha dovuto anticipare di qualche settimana, nell'inverno scorso, lo stop della produzione di colombe per dedicare l'intera capacità produttiva ai frollini da prima colazione, rinunciando a una quota di stagionali e vivendo l'apprensione per una campagna che rappresenta solitamente una fetta importante del fatturato annuale.

Degli otto impianti di produzione nel sito di Fossano, due sono stati dedicati ai lievitati mentre tutti gli altri sono stati dedicati ai prodotti continuativi.

È aumentata, nei mesi di lockdown, la domanda di consumi domestici, dove i biscotti per la prima colazione rappresentavano un genere di prima necessità, è stata così sia una nuova occasione di lavoro sia un modo per ribadire la presenza costante di Balocco al fianco delle famiglie italiane

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

www.balocco.it

<https://www.foodweb.it/2017/11/dolce-fico-balocco/>

<https://forbes.it/2020/03/25/coronavirus-balocco-siamo-anelli-di-una-catena-che-non-si-deve-spezzare/>

Guida Beatrice Pirotti, Il cibo di domani, Egea, Ottobre 2018

TAG: *Balocco, cucina, cibo, food product*

Avvertenza

La pubblicazione di contributi, approfondimenti, articoli e in genere di tutte le opere dottrinarie e di commento (ivi comprese le news) presenti su Filodiritto è stata concessa (e richiesta) dai rispettivi autori, titolari di tutti i diritti morali e patrimoniali ai sensi della legge sul diritto d'autore e sui diritti connessi (Legge 633/1941). La riproduzione ed ogni altra forma di diffusione al pubblico delle predette opere (anche in parte), in difetto di autorizzazione dell'autore, è punita a norma degli articoli 171, 171-bis, 171-ter, 174-bis e 174-ter della menzionata Legge 633/1941. È consentito scaricare, prendere visione, estrarre copia o stampare i documenti pubblicati su Filodiritto nella sezione Dottrina per ragioni esclusivamente personali, a scopo informativo-culturale e non commerciale, esclusa ogni modifica o alterazione. Sono parimenti consentite le citazioni a titolo di cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dal nome dell'autore dell'articolo e dall'indicazione della fonte, ad esempio: Luca Martini, La discrezionalità del sanitario nella qualificazione di reato perseguibile d'ufficio ai fini dell'obbligo di referto ex. art 365 cod. pen., in "Filodiritto" (<https://www.filodiritto.com>), con relativo collegamento ipertestuale. Se l'autore non è altrimenti indicato i diritti sono di Inforomatica S.r.l. e la riproduzione è vietata senza il consenso esplicito della stessa. È sempre gradita la comunicazione del testo, telematico o cartaceo, ove è avvenuta la citazione.