

THE MAKING OF BERTAZZONI

BERTAZZONI,
UNA STORIA
DI SUCCESSO



The place is Guastalla in Italy's Po Valley. Here generations of one family have brought together the region's famous cooking skills and marvellous engineering expertise to create a name known around the world for excellence and character.

The name is Bertazzoni.

A Guastalla, nella Pianura Padana, una famiglia è riuscita, generazione dopo generazione, a fondere il sapere della celebre arte culinaria della regione con l'esperienza di una consolidata tradizione ingegneristica, dando vita ad un marchio d'eccellenza, conosciuto in tutto il mondo per qualità e design: il marchio Bertazzoni.

Bertazzoni's home is Guastalla in the region of Emilia-Romagna. Here the fertile plain of the Po Valley produces the food that gives Italian cooking its delectable qualities famed around the world.

La sede della Bertazzoni è a Guastalla, in Emilia-Romagna, nel cuore della fertile Pianura Padana, ricca di prodotti dai sapori squisiti, conosciuti in tutto il mondo e tra i più tipici della cucina italiana.



THE FAMILY
THE FOOD
THE ENGINEERING

LA FAMIGLIA
IL BUON CIBO
L'INGEGNERIA



THE FAMILY LA FAMIGLIA

Back in the mid-19th century, a new railway line was opened between Austria and Italy. The trains that came down through the chilly Alps were heated by innovative wood-burning stoves. It was these that set one man in Guastalla to thinking. Thus began the story that has made Bertazzoni one of Italy's most successful companies in the 21st century.

Attorno alla metà dell'Ottocento viene costruita una ferrovia che collega l'Italia con l'Austria. I vagoni, che attraversano le gelide Alpi, sono riscaldati da innovative stufe a legna. Nel vederle, qualcuno, a Guastalla, ha l'idea di svilupparne le potenzialità. Ha così inizio una delle storie imprenditoriali di maggior successo, che prosegue ininterrotta fino ai nostri giorni.

Antonio Bertazzoni was the son of the founder Francesco and developed the business in the early 20th century.

Antonio Bertazzoni - figlio di Francesco, fondatore della dinastia imprenditoriale - dà impulso all'azienda agli inizi del Novecento.





Third-generation Napoleone Bertazzoni worked in the Turin car industry and introduced mass production techniques to the manufacture of stoves.

Dopo aver lavorato nell'industria automobilistica torinese, Napoleone Bertazzoni – terza generazione – introduce tecniche di produzione in serie nella costruzione delle cucine.

When Francesco Bertazzoni noticed the wood burning stoves on trains from the north he saw how the idea could be adapted to cooking. He and his son Antonio decided to turn the dream into reality, which led to the first Bertazzoni wood burning cooking stoves.

For some years Antonio Bertazzoni ran the business aided by his own sons. It was they who built the first Bertazzoni factory in 1909, close to the Guastalla railway station. Antonio's son Napoleone adopted mass-production techniques learned from the motor industry in Turin and production reached 80,000 units in the interwar years.

Quando Francesco Bertazzoni vede le stufe a legna sui treni che arrivano da nord, intuisce che possano essere trasformate in cucine. Insieme al figlio Antonio, decide di realizzare il suo sogno. Vengono così create le prime cucine economiche a legna Bertazzoni.

Per alcuni anni Antonio Bertazzoni dirige l'impresa, in collaborazione con i figli. Sono questi a costruire la prima fabbrica, nei pressi della stazione ferroviaria di Guastalla, nel 1909. Napoleone, uno dei figli di Antonio, decide di adottare tecniche innovative di produzione in serie, mutate dall'industria automobilistica torinese e, nel periodo tra le due guerre, la produzione raggiunge le 80.000 unità.



The FBG logo (Fratelli Bertazzoni Guastalla) was adopted in 1923 along with the brand name 'La Germania'. The marque and the name celebrated the railway and its crucial connection with the engineering reputation of Germany in the north.

It was the vision of Francesco Bertazzoni, great-grandson of the founder, that started the export of cookers. The first machines were sold outside Italy in the 1960s, still marketed under the name of La Germania. By the 1970s the brand had become well known throughout Europe and in Pacific Asia.

Nel 1923 l'azienda Bertazzoni crea un nuovo logo, FBG (Fratelli Bertazzoni Guastalla) e lancia un nuovo marchio: La Germania. Sia il logo che il marchio celebrano la ferrovia e il suo stretto rapporto con la fama dell'ingegneria tedesca nel nord dell'Italia.

A Francesco Bertazzoni, pronipote del fondatore dell'azienda, va il merito di aver dato inizio alle esportazioni. Le prime risalgono agli anni Sessanta, ancora con il marchio La Germania. Negli anni Settanta il marchio è ormai noto in tutta Europa e nei paesi dell'Estremo Oriente.



The company's first stove to combine electricity and gas was introduced in the 1960s, an outstanding success for two decades.

Negli anni Sessanta viene costruita la prima cucina che riesca ad abbinare l'utilizzo del gas alla modalità elettrica. Un clamoroso successo, che durerà per i successivi vent'anni.

Bertazzoni's model development has always been accompanied by imaginative branding and marketing. The logo and brand name were first introduced on wood-burning stoves in 1923. The slogan in ogni casa (in every home) was used in the inter-war promotions.

Lo sviluppo dei prodotti Bertazzoni è sempre stato accompagnato da un marketing e da strategie di comunicazione molto creativi. Logo e marchio sono del 1923, ideati per le cucine economiche a legna. In ogni casa è lo slogan utilizzato nel periodo tra le due guerre.





Towards the end of the 20th century, the next generation began to influence the company's fortunes. Chief executive Paolo Bertazzoni and his sister Elisabetta gave fresh impetus to the company's competitive edge, employing top Milan designers and seeing development of the brand in the marketplace.

Large modern plants were built in the 1990s as expansion continued. Advanced lean production techniques were adopted in 2000 and in 2005 a series of all-new ranges were launched in America under the brand name of Bertazzoni.

Verso la fine del XX secolo una nuova generazione comincia ad influenzare le politiche aziendali. Paolo Bertazzoni, l'Amministratore Delegato e la sorella Elisabetta danno un nuovo impulso alla competitività dell'azienda, grazie alla collaborazione con celebri designer milanesi e a un forte rilancio del marchio sul mercato.

Negli anni Novanta vengono costruiti ampi e moderni impianti, mentre l'espansione prosegue. Nel 2000 l'azienda adotta tecniche di produzione avanzate e veloci. Nuove serie di cucine vengono lanciate negli Stati Uniti, nel 2005, commercializzate con il marchio Bertazzoni.

Paolo Bertazzoni, current head of the family enterprise, involves himself in the detail of work in the Guastalla factory.

Paolo Bertazzoni, attuale Amministratore Delegato dell'impresa familiare, verifica un particolare della lavorazione di una cucina negli stabilimenti di Guastalla.





THE FOOD IL BUON CIBO

Bertazzoni's homeland is famous around the world not only for its fresh produce but also delectable preserved foods such as hams and cheeses, vinegars and wines. The local originality and flair for preparing food have become legendary. Nowhere on earth is there a more natural place for producing cooking equipment.

Oltre che per i suoi prodotti alimentari freschi, l'Emilia Romagna è famosa nel mondo per gli squisiti prodotti stagionati, come il prosciutto e il formaggio e per quelli invecchiati, come l'aceto e il vino. L'originalità e il gusto nella preparazione del cibo sono divenuti leggendari. Nessun altro luogo al mondo potrebbe essere più adatto alla produzione di cucine.

The age-old art of cheese making in Emilia-Romagna produces the world famous Parmigiano Reggiano (Parmesan).

In Emilia-Romagna, l'antica arte della produzione del formaggio ha dato vita al Parmigiano Reggiano, famoso nel mondo.

Fertile plains, mountains and sea – in every direction around Guastalla the land of Emilia-Romagna is productive, its rich soil intensively cultivated with fields and orchards.

White truffles, wild mushrooms, vegetables, greens and legumes of all sorts are grown. This is the home of polenta and chestnuts, distinctive breads and rice with short, ovular grains used in risotto, varied and delicious pastas, salami and mortadella. It is also Italy's most important region for beef and pork.

Una pianura fertile circonda Guastalla a perdita d'occhio, sino al mare e alle montagne. È la ricca e generosa terra d'Emilia-Romagna, coltivata in modo intensivo a campi e orti.

Vi si trovano tartufi bianchi, funghi selvatici, verdure e legumi d'ogni genere. E' la patria della polenta e delle castagne, di vari tipi di pane, di una varietà di riso dai chicchi corti e ovoidali – ideale per i risotti – di diversi tipi di squisita pasta, del salame e della mortadella. L'Emilia-Romagna è anche la regione più importante d'Italia per la produzione di carne bovina e suina.



Above, Lambrusco wine is one of the region's great creations, esteemed by cooks around the world.

Sopra, il vino Lambrusco, una delle celebri creazioni culinarie della regione, apprezzato dagli chef di tutto il mondo.





Most Italian tomatoes come from here, many exported along with fruits such as cherries, plums and peaches. Local foods have become household names around the world: from Parma comes Parma ham (prosciutto di Parma) and Parmesan cheese (Parmigiano Reggiano) and balsamic vinegar (aceto balsamico) is from nearby Modena.

The culinary skills and style of the region have also become internationally famous. Using local ingredients, the traditional family meal starts with antipasto or other appetisers, followed by fresh pasta such as tortellini, ravioli or cappelletti.

The main course is based on the region's meat, poultry or game, with seafood also appearing frequently. Fruit as well as nuts make the finale.

La maggior parte dei pomodori italiani proviene da questa regione e viene esportata insieme alla frutta, soprattutto ciliegie, susine e pesche. I nomi dei prodotti locali sono diventati familiari ai consumatori di tutto il mondo: dal prosciutto di Parma al Parmigiano Reggiano, all'aceto balsamico della vicina Modena.

Anche le tradizioni culinarie regionali sono conosciute in tutto il mondo. Un tipico pranzo tradizionale, preparato con ingredienti locali, inizia con un antipasto, seguito da pasta fresca, come tortellini, ravioli o cappelletti.

Il piatto principale è generalmente costituito da carne, pollame, o selvaggina locali e spesso anche da frutti di mare. Frutta e noci concludono il pranzo.

Prosciutto di Parma (Parma ham) is made from the rear haunch of the pig. Curing with pure sea salt over seven months keeps it as sweet-tasting and as supple as possible.

Il prosciutto di Parma viene prodotto utilizzando la parte posteriore della coscia di maiale. Stagionato per sette mesi con sale marino, ha un sapore dolce e una morbidezza unica.



THE ENGINEERING L'INGEGNERIA

The region has a peerless legacy and know-how in advanced mechanical engineering. It is where Italy's famously desirable cars and motor bikes come from, as well as world-beating construction, agricultural and food processing machinery. This inspires the character and ambition of many companies, including Bertazzoni.

La regione possiede una tradizione e un know-how senza confronti nel settore dell'ingegneria meccanica avanzata. Qui vengono costruite le motociclette e le automobili più desiderate al mondo e i migliori macchinari per le imprese di costruzione, per l'agricoltura e per l'industria alimentare. Da qui nascono il carattere e lo spirito imprenditoriale che ispirano molte aziende, tra cui la Bertazzoni.

Bertazzoni's exclusive power burners in brass have independently operated dual-burner rings giving anything from a delicate 0.5 kW simmer to full 5 kW power (less than 750 to 18,000 Btu).

Gli esclusivi bruciatori Bertazzoni in ottone, a doppia corona e comandi separati per ciascuna corona, sono particolarmente adatti sia ad una cottura delicata, a fuoco lento, da 0,5 kW, che ad una cottura a fiamma viva, da 5 kW (da meno di 190 Kcal a 4500 Kcal circa).



From the start, the design and technology of the Bertazzoni's wood burning stoves were constantly refined. Stove performance improved with hot gases from the fire forced around the sides of the stove to maximise heating efficiency.

After the momentous discovery of gas in the Po Valley, in 1953 the Bertazzonis introduced their first gas counter-top units. Production of gas stoves by the family followed in 1955, with the addition of an oven in 1958.

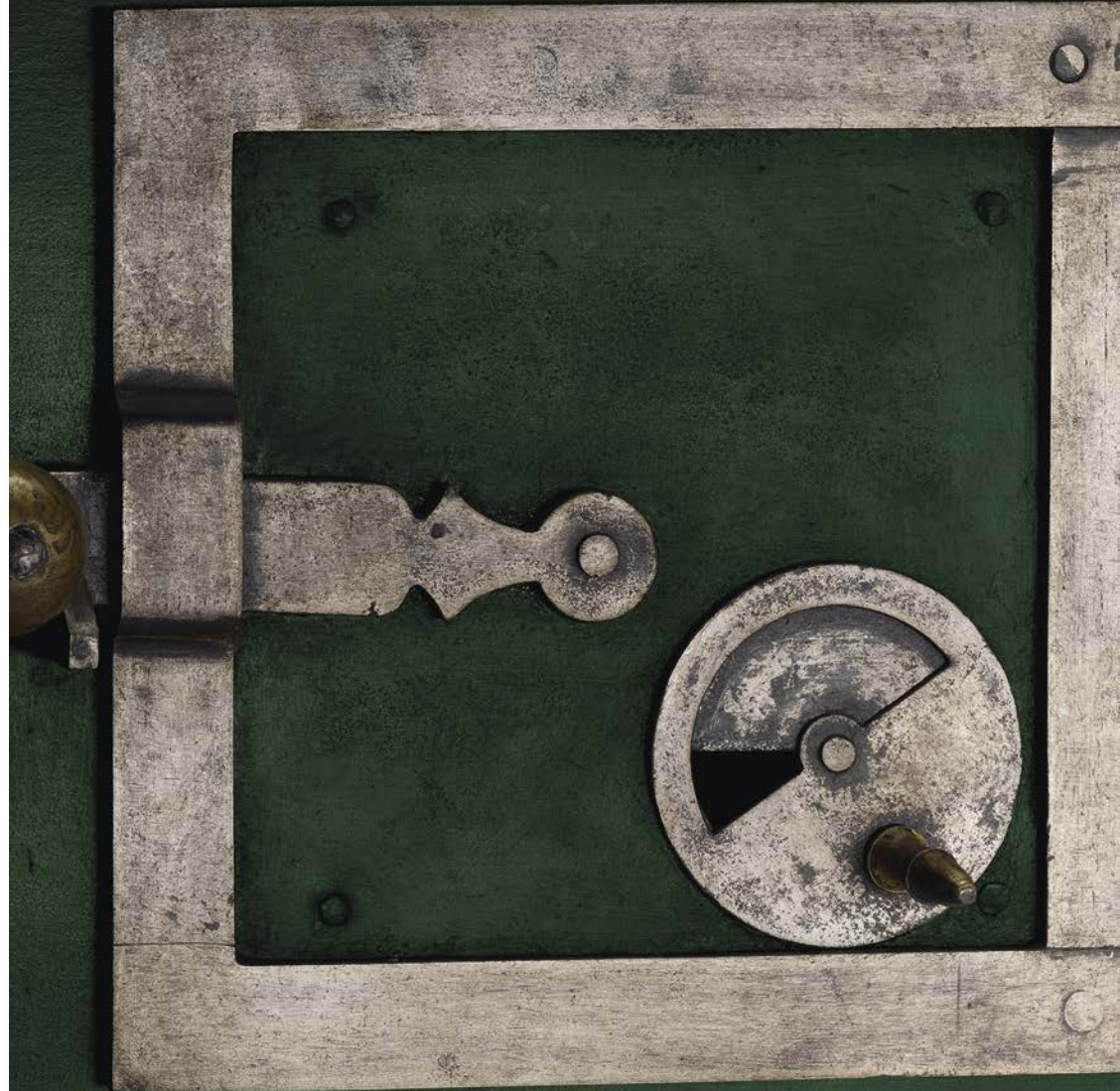
Impegnata fin dagli esordi in un costante aggiornamento e miglioramento del design e della tecnologia dei prodotti, l'azienda punta a ottimizzare prestazioni ed efficienza energetica, grazie all'innovativa tecnica del giro fumi interno.

Nel 1953 la famiglia Bertazzoni inizia a produrre i primi fornelli a gas, dopo la fondamentale scoperta del gas nella Pianura Padana. Le prime cucine a gas Bertazzoni sono del 1955, ulteriormente perfezionate, nel 1958, dall'aggiunta di un forno.



Early wood burning stoves were fuel-efficient units used for cooking, hot water and heating – even providing ashes for the laundry. Efficiency was optimised with hot gases from the fire forced around the sides of the stove.

Le prime cucine economiche a legna, efficienti dal punto di vista energetico: servono per cucinare, produrre acqua calda e riscaldare. Con la cenere si fa il bucato. L'efficienza energetica è incrementata dall'utilizzo del giro fumi interno.



Built-in ovens are equipped with advanced temperature management systems. The gas burners on cooktops include multi-ring burners with separate controls. The design of the burners and the support grates for pots is developed according to safety standards and maximum energy efficiency.

The first Bertazzoni electric cookers were built in the 1960s. Today, among the most technologically advanced products are multifunction electric ovens, microwave ovens, steam ovens, induction cooktops, and cooktops with integrated extractor hoods.

The advanced cooking technologies include: multifunction induction cooktops with Metal Frame capable of adding an extra touch of design to the kitchen.

Tra le tecnologie avanzate di cottura: piani ad induzione multifunzione con cornici di metallo capaci di aggiungere un tocco ulteriore di design alla cucina.

Attualmente i forni ad incasso sono dotati di sistemi avanzati di gestione della temperatura. I fuochi a gas dei piani cottura comprendono bruciatori a più corone, con comandi separati. Il design dei fuochi e delle griglie d'appoggio per le pentole viene realizzato secondo criteri di sicurezza e massima efficienza energetica.

Le prime cucine elettriche Bertazzoni vengono costruite negli anni '60. Oggi, tra i prodotti tecnologicamente più avanzati troviamo forni elettrici multifunzione, forni a microonde, forni a vapore, piani cottura a induzione e con cappa aspirante.



THE MODERN
COMPANY
L'AZIENDA, OGGI





Bertazzoni today is a company and a brand respected and admired around the world. Success has been built on the solid and significant foundations of family, food and engineering.

Bertazzoni exports to more than 60 countries, selling at the top end of the market under the Bertazzoni as well as the La Germania brand names. Production, sales and net profit have doubled since 2010.

Every two minutes a Bertazzoni is installed in a house somewhere around the world.

La Bertazzoni è attualmente un'azienda rispettata e ammirata in tutto il mondo. Il suo successo si fonda su tre solidi e imprescindibili pilastri: la famiglia, la cultura culinaria e l'ingegneria.

L'azienda esporta in oltre 60 paesi, sia con il marchio Bertazzoni che con il marchio La Germania, attestandosi nella fascia alta del mercato. Dal 2010 ad oggi la produzione, le vendite e gli utili netti sono raddoppiati.

Ogni due minuti, nel mondo, una cucina Bertazzoni viene installata in una casa.

Manufacturing

Advanced manufacturing has always given Bertazzoni a competitive edge. The family's original metal-working skills were adapted to wood burning stoves in the early 1900s. From the 1920s, techniques learned in the Turin motor industry benefited Bertazzoni's methods.

Now the 'Toyota system' links manufacturing quality and speed, ensuring excellence in both. Adopted in 2001, it optimises quality by constantly improving processes and eliminating unnecessary waste in natural, human and corporate resources.

Production in Bertazzoni's large modern manufacturing facility in Guastalla has practically doubled this century. It is based on sustainable materials and processes.

La produzione è praticamente raddoppiata dall'inizio del secolo, nei grandi e moderni stabilimenti di Guastalla, grazie a materiali e processi ecosostenibili.

La produzione

La Bertazzoni è sempre stata competitiva, grazie ai sistemi produttivi avanzati. I fondatori dell'azienda, esperti nella lavorazione dei metalli, realizzano le prime cucine economiche agli inizi del '900. Dagli anni '20, l'azienda impiega tecniche di produzione mutate dall'industria automobilistica torinese.

Attualmente il "sistema Toyota" – implementato nel 2001 – coniuga qualità e velocità, assicurando l'eccellenza dei prodotti, migliorando costantemente i processi produttivi ed eliminando gli sprechi nelle risorse naturali, umane e aziendali.





Casa Bertazzoni, the new showrooms and exhibition centre at the Guastalla headquarters.

Casa Bertazzoni, la nuova showroom e il nuovo centro espositivo presso la sede di Guastalla.

Management

A combination of deep experience and vision allows quick and effective response to market changes while maintaining the direction of the company's long-term strategy.

Constantly improving in efficiency, production has doubled this century. New manufacturing and marketing alliances are being forged. Prudent and sustained development through shrewd decision-making and investment ensure the future.

La gestione d'impresa

Un'alchimia speciale fra esperienza maturata e visione del futuro permette alla Bertazzoni una risposta rapida ed efficace ai cambiamenti dei mercati internazionali, pur continuando a perseguire una coerente strategia a lungo termine nella gestione d'impresa.

Dall'inizio del secolo il costante miglioramento in termini di efficienza ha permesso di raddoppiare la produzione. Sono state strette nuove alleanze nell'ambito della progettazione, come nel marketing. Un oculato sviluppo sostenibile, una dirigenza salda e investimenti equilibrati garantiscono il futuro dell'impresa.



Bertazzoni Professional Series. These flagship machines were originally developed to spearhead the entry into the American market in 2005. Thanks to constant refinements, Bertazzoni's product range includes built-in ovens, free-standing cookers, cooktops, hoods, dishwashers and state-of-the-art refrigerators.

La Serie Professional Bertazzoni, appositamente realizzata, nel 2005, per l'ingresso sul mercato americano. Grazie ai costanti perfezionamenti, la gamma dei prodotti Bertazzoni comprende forni da incasso, cucine a libera installazione, piani cottura, cappe, lavastoviglie e frigoriferi di ultima generazione.



Models

The line up of Bertazzoni machines includes built-in ovens, free-standing cookers, electric and induction cooktops, hoods, dishwashers, and state-of-the-art refrigerators.

A continuing program of functional, technological and stylistic development creates the right machines at the right time for a market that is forever demanding new ideas and greater efficiencies and convenience.

La gamma

La gamma dei prodotti Bertazzoni comprende forni da incasso, cucine a libera installazione, piani cottura, cappe, lavastoviglie e frigoriferi di ultima generazione.

Un programma continuo di sviluppo funzionale, tecnologico e stilistico fa sì che si possano creare i prodotti giusti al momento giusto, per un mercato che richiede sempre nuove idee, maggiore efficienza e grande praticità.





Bertazzoni Master Series brings an expert touch to cooking in the home. Popular and stylish, the extensive line-up is fully engineered for performance and designed with standard dimensions to work with existing kitchen layouts and units.

La Serie Master Bertazzoni regala un tocco di design alla tua cucina. Prestigiosa ed elegante, l'intera gamma è stata creata con l'obiettivo di offrire le migliori prestazioni. Il suo design ha dimensioni standard, per permetterle di inserirsi perfettamente tra i mobili della cucina.





The Heritage Series is inspired by the first wood-burning stoves built by Napoleone Bertazzoni in the early 20th century. Although the style recalls the past, this series conforms perfectly to the high engineering standards typical of Bertazzoni and boasts state-of-the-art technology.

La Serie Heritage si ispira alle prime stufe a legna costruite da Napoleone Bertazzoni all'inizio del ventesimo secolo. Nonostante lo stile rimandi al passato, questa serie è perfettamente conforme agli alti standard di ingegneria tipici di Bertazzoni e vanta una tecnologia all'avanguardia.



“We never forget that our roots are in the traditions of the Italian family, and that we remain a specialist in the very personal art of cooking.”

“Non dimentichiamo mai che le nostre radici affondano nella tradizione della famiglia italiana e che siamo specialisti nell’arte molto personale di cucinare.”

Paolo Bertazzoni

Photography:

Giuseppe Brancato, Il Magma
Alessandro Zoboli, Phil Sayer

Printed in Italy

©Bertazzoni SpA 2025

Fratelli Bertazzoni, Bertazzoni
and the winged wheel symbol
are registered trademarks of
Bertazzoni SpA.

Fotografia:

Giuseppe Brancato, Il Magma
Alessandro Zoboli, Phil Sayer

Stampato in Italia

©Bertazzoni SpA 2025

Fratelli Bertazzoni, Bertazzoni
e il logo con la ruota alata sono
marchi registrati Bertazzoni SpA.



TO COOK BEAUTIFULLY