

FUNDAMENTOS

La Heladería Santa Cecilia de Bell Ville nació el 12 de octubre de 1976, fundada por la familia BALLAMAN.

Los orígenes de esta historia se remontan a Don Enrique Ballaman y Doña Dora Maydana, quienes, junto a sus hijos Elsa y Jorge, dejaron la localidad de Chilibroste y se radicaron en Bell Ville en busca de nuevas oportunidades para su familia. Con los conocimientos del oficio de panaderos adquiridos en su tierra natal, iniciaron una nueva etapa y fundaron la Panadería Santa Cecilia, nombre elegido en honor a la patrona del lugar de origen de la familia. Con el paso del tiempo, al pan se sumaron pastas, masas finas y tortas, y el trabajo sostenido encontró una respuesta cada vez mayor en la comunidad. Este crecimiento les permitió adquirir una propiedad en pleno centro de Bell Ville y continuar allí con su actividad, consolidando las bases de un emprendimiento familiar que pronto abriría un nuevo capítulo.

Fue entonces cuando Don Enrique Ballaman decidió apostar por un nuevo desafío: incorporar una máquina fabricadora de helados marca SIAM e iniciar una actividad que cambiaría para siempre el rumbo de la familia. Así, el 12 de octubre de 1976, Heladería Santa Cecilia abre sus puertas, con el acompañamiento de Dora, sus hijos y otras personas que fueron fundamentales en aquellos primeros años.

La producción inicial era de 120 litros diarios y fue tal la aceptación de los consumidores, que hizo que la demanda creciera rápidamente, impulsando la incorporación de nuevas máquinas y el aumento de la capacidad productiva. La empresa comenzaba a expandirse, sostenida por el esfuerzo cotidiano, la calidad de sus productos y la confianza de sus clientes y a los dos años de abrir, inauguraron su primera sucursal fuera de Bell Ville, en la localidad de Ballesteros. La empresa seguía creciendo, razón por la cual adquieren una cámara de almacenamiento con capacidad para 700 baldes de diez litros y un vehículo equipado con refrigeración, lo que les permitió incrementar la producción y ampliar la distribución a nuevas localidades. Llega el año 1984 y Santa Cecilia cruza las fronteras de nuestra provincia, y abre una sucursal en Firmat, provincia de Santa Fe.

En 1986, Santa Cecilia celebró sus primeros diez años de trayectoria, con un camino de crecimiento que daba cuenta de la consolidación de la marca y de la aceptación alcanzada en la región. En 1990 se produjo otro momento fundamental: el traslado de todo el equipamiento desde la primera fábrica, ubicada en Córdoba 430, hacia las instalaciones de General Paz 543, en Bell Ville, donde la fábrica continúa funcionando hasta la actualidad. Este cambio estuvo acompañado por una importante modernización tecnológica, que permitió ampliar la capacidad de producción y responder a las nuevas exigencias del mercado. La fábrica también se convirtió en un espacio abierto a la comunidad. A lo largo

de los años recibió visitas de autoridades municipales, instituciones, clubes y escuelas, acercando a niños, jóvenes y vecinos al proceso de elaboración de los helados y fortaleciendo el vínculo entre la empresa y la ciudad.

La innovación fue otro de los rasgos distintivos de esta etapa.

A partir de la experiencia y la creatividad de don Enrique Ballaman, comenzaron a desarrollarse sabores que se convertirían en parte de la identidad de Santa Cecilia, entre ellos Crema Flan, Dulce de Leche Cosquín, Chocolate Santa Cecilia y Crema Soff. La búsqueda constante de nuevos sabores, junto con el cuidado de la calidad, contribuyó a construir una marca reconocible y querida por sus consumidores.

La trayectoria de la empresa también obtuvo importantes reconocimientos.

Desde 1985 participó en los Encuentros Nacionales de Heladeros Artesanales y, para 1990, ya había alcanzado tres primeros puestos en fabricación de helados y otro en preparación de copas heladas.

El Dulce de leche Cosquín fue creado en 1985 para competir por el premio a "mejor helado" en el 2º Encuentro Nacional del Heladero Artesanal, que se realizó en la mencionada ciudad serrana, habiendo sido galardonado dicho sabor con el primer premio.

En 1989 recibió el Trofeo Latinoamericano a la Tradición de Calidad.

En 1993, el Master Trophy Maestro Internacional, distinción otorgada en Río de Janeiro.

En 1998 obtuvo en Ginebra, Suiza, un galardón empresarial a la mejor imagen de marca.

A estos reconocimientos se sumaron distinciones locales y regionales, entre ellas diez premios consecutivos Imagen de Oro de la Popularidad, que dieron lugar a la obtención de la estatuilla Cinta Azul de la Popularidad y al reconocimiento Argentina Formidable.

Algunos de sus sabores, como Dulce de Leche Cosquín y Cereza a la Crema, también se destacaron en competencias nacionales.

Estos logros representaron el reconocimiento al trabajo, la dedicación y la creatividad de una empresa nacida en el ámbito familiar.

Durante la década de 1990, la heladería Santa Cecilia se consolidó, además, como un lugar de encuentro para la comunidad. Sus característicos banquitos enfrentados y los espejos que acompañaban aquel espacio forman parte de los recuerdos de numerosas personas. Para muchos niños y jóvenes, era la parada obligada después de la escuela, el lugar para reunirse con amigos al salir al centro o el destino elegido para compartir una salida familiar durante los fines de semana.

En 1996, al cumplir veinte años, la empresa celebró su aniversario junto a familiares, amigos, empleados, proveedores y clientes provenientes de sus distintas sucursales. Los festejos se extendieron a las calles de la ciudad, con sorteos, payasos, los personajes de Los Cancheritos y helados para compartir con los vecinos.

Por entonces, Santa Cecilia había alcanzado una dimensión productiva y comercial significativa. A comienzos de los años 2000, su producción llegaba a 900 litros de helado

por hora, 1.000 palitos por hora, 4.500 bombones diarios y 200 postres semanales. Su red de distribución comprendía alrededor de treinta localidades, con 42 heladerías y 44 bocas de expendio de menor tamaño, generando sustento para más de cien familias vinculadas a la comercialización de la marca.

El 29 de diciembre de 2001 marcó un nuevo hito con la apertura de Santa Cecilia un mundo Sabores, en la esquina de Córdoba y Sarmiento, donde antiguamente funcionaba el bar Mon Ami. El traslado de la histórica sucursal de Córdoba 430 dio lugar a una propuesta renovada que amplió la experiencia tradicional de la heladería. Además de los helados, el establecimiento incorporó cafetería, servicio de comidas rápidas y kiosco. Más adelante, sumó un ciber, que se convirtió en un espacio de encuentro para los jóvenes de aquella época, y concretó un proyecto singular: la apertura de una sala de cine con capacidad para 94 personas, equipada con tecnología de última generación y bautizada Dora y Enrique Ballamán, en homenaje a quienes dieron origen a esta historia familiar. Inaugurado con la película Matrix, el cine incorporó también boletería, pochoclos y un espacio de golosinas, convirtiendo aquella esquina en un lugar donde convivían el café, la gastronomía, los helados, la tecnología y el entretenimiento. Santa Cecilia trascendía así su actividad original para convertirse en un espacio de encuentro y recreación para distintas generaciones de bellvillenses.

En 2016, al cumplirse cuarenta años de la empresa, la familia decidió regresar a sus raíces y reabrir las puertas de la histórica heladería de Córdoba 430. El retorno significó mucho más que recuperar un local emblemático: fue reencontrarse con sus clientes, volver a compartir momentos con quienes habían acompañado el crecimiento de la marca y recibir, una vez más, el cariño de la gente en las calles de Bell Ville. Aquel regreso puso de manifiesto el vínculo afectivo construido durante décadas. Las anécdotas, los recuerdos y las muestras de cariño de los vecinos confirmaron que Santa Cecilia no era solamente una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de helados, sino también parte de la memoria colectiva de la ciudad.

Heladería Santa Cecilia se ha consolidado como una institución en Bell Ville, no solo por su longevidad, sino por una propuesta que se centra en la calidad y la tradición. Atendida con frecuencia por sus propios dueños, este establecimiento proyecta una atmósfera familiar que muchos clientes valoran, generando una lealtad que se extiende por generaciones. La base de su reputación reside en sus helados artesanales, un producto que, según el testimonio de sus consumidores más fieles, es elaborado con un cuidado notable y ha sido merecedor de reconocimientos por su calidad.

El local, ubicado en la calle Córdoba 430, ofrece un espacio amplio, bien iluminado y mantenido en impecables condiciones de limpieza. Esta característica, combinada con una climatización adecuada tanto para el verano como para el invierno, lo convierte en un punto de encuentro confortable para disfrutar de un postre. Dispone de áreas para sentarse tanto

en el interior como en una pequeña zona de entrada, adaptándose a las preferencias de sus visitantes. Además, un punto destacable es que cuenta con acceso para sillas de ruedas, garantizando la inclusividad.

Es una heladería que apuesta por un producto Premium. El pilar de Santa Cecilia es, la calidad y variedad de sus helados. La insistencia en el carácter 100% artesanal no es solo un eslogan, sino una cualidad que los clientes perciben en la textura y el sabor. La oferta de sabores de helado es variada, abarcando desde los gustos más clásicos hasta algunas propuestas distintivas. Entre los más elogiados por los asiduos se encuentran las distintas variantes de dulce de leche, un clásico argentino que aquí parece alcanzar un nivel superior de cremosidad y sabor. Incorporando a sus productos la capia helada.

Más allá de los cucuruchos y vasitos, la oferta se extiende a otros postres helados, como las tortas, ideales para celebraciones o para darse un gusto diferente. La relación entre calidad y precio es un punto frecuentemente mencionado en las valoraciones. Si bien su nivel de precios es moderado, la percepción general es que el costo está justificado por la calidad superior de los ingredientes y el resultado final, posicionándolo como una opción de valor para quienes buscan el mejor helado de la zona.

La atención al público es otro de sus fuertes. Los comentarios de los visitantes destacan de forma recurrente la amabilidad y la buena disposición del personal. Este trato cercano, sumado a la calidad del producto, completa una experiencia de cliente muy positiva y lo favorece su amplio horario de atención. Dada su popularidad, en horarios pico —especialmente noches de fin de semana en verano— el local puede experimentar una alta concurrencia.

Pese a los avatares de la vida, el fallecimiento de sus fundadores primero, sus hijos años después, la situación económica del país, “Heladería Santa Cecilia” siguió y sigue funcionando en Córdoba 430 de nuestra ciudad, hoy con Viviana y Claribel encabezando la empresa, siguiendo el camino de sus fundadores y familia, ellas continúan apostando por nuestra ciudad y siguen siendo fuente laboral de muchas familias. Santa Cecilia se forjó y creció con la familia Ballaman y sus empleados, hoy han forjado una comunidad con todos sus empleados los que ayer y los del presente y podemos decir que juntos forman la gran familia que sostiene ese legado intacto.

En definitiva, Heladería Santa Cecilia representa una de las heladerías más emblemáticas de Bell Ville, fundamentando su éxito en un producto artesanal de alta calidad, una atención esmerada y un ambiente acogedor. Es el lugar ideal para quienes valoran la tradición y la calidad por encima de todo, y para aquellos que guardan recuerdos de infancia ligados a su inconfundible helado cremoso. Una visita casi obligada para residentes y visitantes que deseen probar un producto local con historia y prestigio.

Pese a los tiempos difíciles en materia económica de nuestro país, y pese haberse sucedido gobiernos de todos los tintes políticos, “Heladería Santa Cecilia” siguió y sigue en pie,



Concejo Deliberante de la Ciudad de Bell Ville

trabajando día a día en pro de brindar a sus clientes helados de la misma calidad, fiel a su estilo. “Heladería Santa Cecilia” fiel a su legado familiar es una heladería consolidada en nuestra ciudad y en la región, con dedicación, esmero, pasión y compromiso de Viviana y Claribel al igual que Dora, Enrique, Elsa y Jorge, con esa impronta trabajadora para forjar un futuro mejor en esta ciudad.

Reconocer a “Heladería Santa Cecilia” es reconocer a la familia Ballaman, a Don Enrique, a Doña Dora, a Elsa, a Jorge en el lugar donde se encuentren y hoy es reconocer a Viviana y Claribel, las continuadoras de la Empresa familiar. Reconocer a “Heladería Santa Cecilia” es reconocer el espíritu pujante y emprendedor de todos ellos que decidieron dejar su pueblo, Chilibroste, y venir a nuestra ciudad, arraigarse en ella y hacer de Bell Ville su lugar, su ciudad por adopción.

Para terminar, pido a todos los concejales presentes acompañen éste proyecto de Resolución, y en memoria de Don Enrique Ballaman, de Doña Dora Maydana, de Elsa Ballaman y de Jorge Ballaman, su esposa Viviana Ribba y su hija Claribel, hoy las sucesoras, honremos la pujanza y el espíritu emprendedor de esta familia, cuyos integrantes ayudaron a crecer nuestra ciudad y también son parte de nuestra historia y de nuestro presente.

Presentado por el Bloque de la U.C.R. autoría de la Concejál Andrea CELIZ.

Concejo Deliberante de la Ciudad de Bell Ville

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE BELL VILLE,
DEPARTAMENTO UNIÓN, PROVINCIA DE CORDOBA, SANCIONA
CON FUERZA DE RESOLUCION N° 1036/2026**

**Artículo 1°: DECLARAR el BENEPLACITO DE ESTE CONCEJO
DELIBERANTE, POR LOS 50 AÑOS DE HISTORIA DE LA
“HELADERIA SANTA CECILIA”.**

**Artículo 2°: HACER EXTENSIVO ESTE RECONOCIMIENTO A LOS
FAMILIARES DE DON ENRIQUE BALLAMAN, DORA MAYDANA,
ELSA BALLAMAN. JORGE BALLAMAN, VIVIANA RIBBA Y
CLARIBEL BALLAMAN HACIENDO EXTENSIVA UNA COPIA DE LA
PRESENTE.**

**Artículo 3°: COMUNÍQUESE AL DEM Y A LOS MEDIOS DE PRENSA
LOCALES.**

**Artículo 4°: COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, DESE AL R.M Y
ARCHÍVESE.**

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE BELL VILLE, A LOS QUINCE DIAS DEL MES
DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTISEIS.**