



BOTALLA SI AGGIUDICA IL PREMIO “LOCALE DEL BUON FORMAGGIO” 2013 A CHEESE

Biella, 25 settembre 2013. Botalla Formaggi, azienda casearia locale che sorge nel cuore di Biella, ha ottenuto un significativo riconoscimento nell'ambito di Cheese, manifestazione dedicata al formaggio e nata grazie a Slow Food, che si è svolta dal 20 al 23 settembre a Bra, nel Cuneese. La premiazione “Locale del Buon Formaggio” ha coinvolto 627 tra osterie, ristoranti e rivenditori italiani che propongono con sapienza una bella panoramica di piccole produzioni di qualità e mira a valorizzare chi cerca, con la sua sensibilità, di promuovere la conoscenza e il consumo dei prodotti caseari locali sulle tavole del consumatore.

«Ci rende particolarmente orgogliosi il fatto di aver ricevuto un riconoscimento dedicato alle aziende che, come Botalla Formaggi, vogliono mantenere vivi i prodotti della tradizione e puntare anche su piccole produzioni che, altrimenti, rischierebbero di scomparire – spiega Stefano Bonino che, con i fratelli Simona e Andrea, è alla guida dell'azienda –. Partecipare a Cheese è sempre importante per far scoprire al pubblico i sapori delle nostre montagne e, mai come questa edizione, la manifestazione è stata vivace dal punto di vista del numero dei visitatori, soprattutto stranieri».

Fra gli altri biellesi presenti a Cheese, hanno ricevuto il premio anche il Caseificio Valle Elvo e il Caseificio Pier Luigi Rosso.

L'azienda

Botalla Formaggi nasce nel 1947 nel quartiere Riva, nel cuore di Biella. Alla fine degli Anni Settanta, il caseificio fondato da Natale Botalla viene rilevato da Sandro Bonino che, partendo dall'esperienza maturata nell'industria siderurgica, forte della passione per il formaggio, decide di investire nel settore alimentare. Oggi l'azienda è cresciuta: a guidare l'impresa, con Sandro e Maria Teresa, ci sono i figli Simona, Andrea e Stefano. Per ottenere il latte migliore e in quantità costanti rispetto alle richieste della produzione, la raccolta del latte avviene grazie a due centri: la Cooperativa Latte Valle Elvo e, per quanto riguarda il latte di capra, la Cooperativa Pirenei Francesi. L'alta qualità definisce anche i tre siti in cui avviene la lavorazione del latte: il caseificio Valle Elvo, il caseificio di Albiano d'Ivrea e naturalmente il caseificio nella sede centrale di Biella. Tutti i formaggi Botalla vengono affinati nelle nove cantine di stagionatura scavate nella collina di Riva, nel centro della città. A rendere unica ogni forma sono le assi di abete su cui riposa il formaggio, le pareti di sughero di cui sono rivestite le cantine e lo speciale microclima che si crea all'interno di esse.