

Comunicato Stampa - 11/04/2019

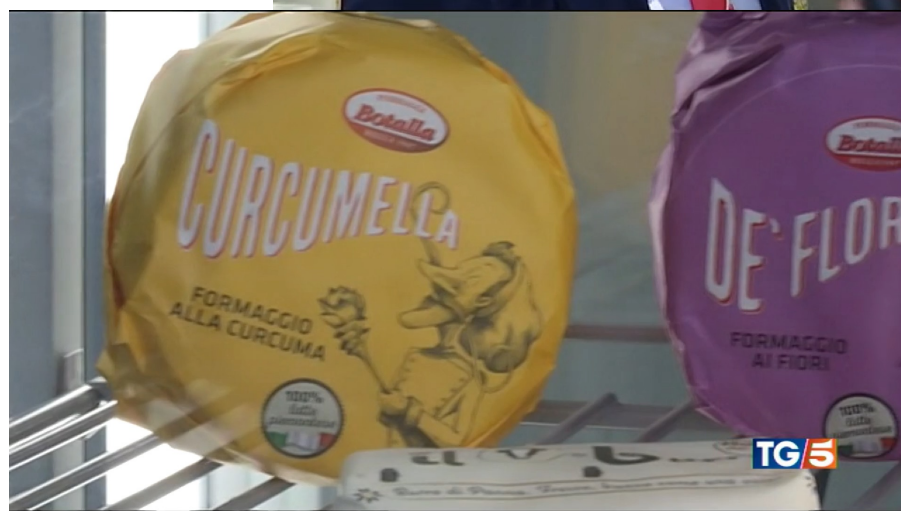
DOPPIO PREMIO PER BOTALLA A CIBUS CONNECT



Botalla Formaggi, azienda casearia locale che sorge nel cuore di Biella, ha ottenuto due importanti riconoscimenti nell'ambito della fiera CIBUS CONNECT, a Parma il 10 e 11 aprile, con la presentazione di 500 nuovi prodotti e la partecipazione di 900 marchi, 700 espositori, 10.000 operatori e buyer attesi, di cui 3.000 dall'estero, 500 nuovi prodotti in esposizioni.

Zenzerino e Curcumella, i nuovi formaggi con zenzero e curcuma, sono stati selezionati per il **Premio "Miglior Innovazione di Prodotto 2018 stagionati"** di Formaggi e Consumi Awards: "Ci sono voluti due anni per trovare la ricetta perfetta di questi nuovi componenti della famiglia Botalla – spiega **Andrea Bonino** -. Il risultato è così soddisfacente da spingerci a sperimentare nuove strade, senza mai dimenticare i valori che ci hanno da sempre contraddistinto. Rispetto della tradizione non vuol dire chiusura a nuove idee, ma ricerca di equilibrio tra passato e presente. Se il latte, rigorosamente piemontese, si arricchisce di zenzero o curcuma, spezie intense ma gentili, ecco nascere due nuovi formaggi dal gusto unico ed equilibrato".

La novità non è sfuggita alla **telecamere del TG 5** che, nel servizio di Gioacchino Bonsignore andato in onda ieri, ha colto l'innovazione dei formaggi biellesi ([guarda il video](#)).



Un altro prezioso riconoscimento è andato a Botalla Formaggi insieme a Birra Menabrea e Riso Sant'Andrea, che hanno ricevuto il **Premio "Miglior Iniziativa di Co-Marketing 2018"** grazie al progetto "Gusti e sapori unici del Piemonte".

INFO: www.botallaformaggi.com



Andrea Bonino ritira il Premio **“Miglior Innovazione di Prodotto 2018 stagionati”**



Franco Thedy e Andrea Bonino ritirano il Premio **“Miglior Iniziativa di Co-Marketing 2018”**