

Storia d'impresa - 06/12/2021

## Caseificio Rosso: medaglia d'argento e di bronzo al World Cheese Award

Premiati i formaggi BirbaBlu e Maccagno



Il Birba Blu, le cantine di stagionatura, la Pezzata Rossa d'Oropa

I formaggi del Caseificio Rosso hanno conquistato due nuovi riconoscimenti internazionali, due medaglie importanti al World Cheese Award 2021 di Oviedo, in Spagna. Il "BirbaBlu", dopo il successo al Prix Coups De Coer 2020 al Salone du Fromage di Parigi in cui è stato premiato anche il formaggio Margot, ha ottenuto ora la medaglia d'argento. Il Caseificio biellese si è guadagnato anche una medaglia di bronzo con il Maccagno.

"I nostri formaggi, nel tempo, sono stati premiati da numerosi riconoscimenti internazionali - spiega **Enrico Rosso**, amministratore delegato dell'azienda - e ne siamo particolarmente orgogliosi perché crediamo fermamente che il dialogo e la sana competizione tra i migliori produttori internazionali sia fondamentale per diffondere il valore della conoscenza lattiero-casearia d'eccellenza: la degustazione di un prodotto locale è infatti un'esperienza da promuovere per valorizzare il passato e guardare al futuro del nostro territorio".

### Il Birba Blu

Il BirbaBlu è un formaggio a pasta semidura maturato 60 giorni. È ottenuto con latte vaccino intero, pastorizzato, con l'aggiunta di muffe selezionate e un affinamento alla **birra artigianale "Margot"**. La pasta è di colore bianco e presenta caratteristiche e diffuse striature blu. Il sapore è un delicato equilibrio tra le note di burro e di birra e il piccante determinato dall'**erborinatura**. La fase di affinamento avviene con un bagno di birra per 10 giorni. Le forme vengono poi impanate con frumento maltato e successivamente il formaggio è posto in ambienti freschi ed umidi, su scalere di abete bianco, per stabilizzare la crosta e completare la stagionatura. BirbaBlu è un raffinato formaggio da tavola abbinabile a vini dolci come i passiti e i tardivi ed è utilizzato anche in cucina per la preparazione di piatti tipici, come un particolare risotto.

### Il Maccagno

Il Maccagno rappresenta un cru d'eccellenza della produzione casearia biellese. Formaggio a media maturazione, è prodotto con latte vaccino pastorizzato o crudo. Sotto una crosta sottile la sua morbida pasta svela un sapore dolce, un gusto delicato con note di burro. È perfetto in ogni occasione.

### Quattro generazioni e oltre 120 anni di tradizione casearia





Riccardo, Franca, Pier Luigi ed Enrico Rosso

Nel 1894 **Rosa Pidello Rosso** avvia la sua attività di produzione, stagionatura e commercio di formaggi tipici a Sordevolo. A quell'epoca, dalla primavera inoltrata fino alla fine dell'estate, gli allevatori biellesi si spostavano in alpeggio, fino a spingersi nella valle di Gressoney. Il formaggio prodotto veniva trasportato a dorso di mulo o con portatori, attraverso il colle della Lace, nella valle dell'Elvo, per raggiungere le cantine di famiglia. È così che nasce il gusto unico dei formaggi Rosso. Dopo oltre un secolo, **Enrico e Riccardo Rosso** continuano a tenere viva questa cultura con la stessa passione, con l'aiuto di tutta la famiglia e di una squadra di artigiani esperti.

Caseificio Rosso produce e affina formaggi tipici del Piemonte, realizzati con lavorazioni artigianali e con **latte 100% Piemontese**, ritirato ogni mattina presso gli allevatori della zona, scelti per la tradizionalità del lavoro e la dedizione per i loro animali. I formaggi sono quindi l'espressione di **una filiera controllata**: dai pascoli alla tavola, ogni forma è seguita, passo a passo, dalle mani esperte di chi fa del suo lavoro una vera passione. I formaggi del Caseificio Rosso sono esportati in tutto il mondo: dall'Australia al Giappone, dalla Norvegia al Sudafrica, agli Usa.

Inoltre il Caseificio Rosso è impegnato in un capillare lavoro di valorizzazione della razza autoctona biellese, la **“Pezzata Rossa d'Oropa”**, e del suo prezioso latte, frutto di un'alimentazione naturale. Questo, con l'obiettivo di preservare e sviluppare nuovamente un sistema di alpicoltura tanto ancestrale quanto fondamentale per il presidio e la preservazione del territorio alpino e della sua cultura.

---

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - <https://www.ui.biella.it>