

Storia d'impresa - 10/04/2025

Botalla presenta "il formaggio dell'Alpino"

Andrea Bonino: "L'idea del formaggio con cinque erbe aromatiche nasce dalla nostra famiglia, io e mio padre siamo alpini"

Nei giorni scorsi **Botalla Formaggi** ha presentato al Mebo Experience, che racchiude la storia di due marchi di grande gusto, **il Formaggio degli Alpini** dedicato all'Adunata nazionale degli Alpini, l'evento che si terrà il prossimo mese di maggio in città,

Botalla celebra il corpo degli Alpini con un **formaggio creato appositamente per l'Adunata**. Realizzato con latte 100% piemontese proveniente da allevamenti selezionati, il Formaggio degli Alpini si presenta in un pratico formato da 700 grammi, che racchiude tutta l'eccellenza che contraddistingue i formaggi Botalla. Questo formaggio alle erbe nasce da una scelta accurata di **cinque erbe aromatiche**, che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche uniche e perfettamente equilibrate. Il suo sapore delicato e il suo aroma fragrante, esaltati dalla stagionatura su assi di abete, sono in grado di conquistare anche i palati più esigenti. Il suo gusto fresco vi permetterà di preparare sfiziosi aperitivi o preziosi antipasti. Ottimo l'abbinamento con vini bianchi o con una birra chiara e leggera.

Le parole di Andrea Bonino, ad di Botalla Formaggi

"L'idea nasce dalla nostra famiglia perché io e mio padre siamo alpini. Abbiamo pensato a questo prodotto, **un modo per accogliere gli alpini che verranno a Biella in un territorio pieno di montagne e di erbe** e quindi abbiamo creato un formaggio speciale per questa adunata parzialmente scremato stagionato cinquanta giorni con cinque tipologie di erba al suo interno".

Il commento di Marco Fulcheri, presidente Ana Biella

"**Adunata è far conoscere e promuovere le eccellenze del nostro territorio**. Un formaggio prodotto con latte piemontese e in Piemonte è un doveroso ringraziamento va alla famiglia Bonino della Botalla formaggi per aver voluto realizzare per l'Adunata un formaggio denominato il formaggio dell'Alpino. Invito tutti a venirlo a gustare durante l'Adunata. E' un formaggio alle erbe delicato ma veramente saporito perfetto in abbinamento con la Birra Menabrea".