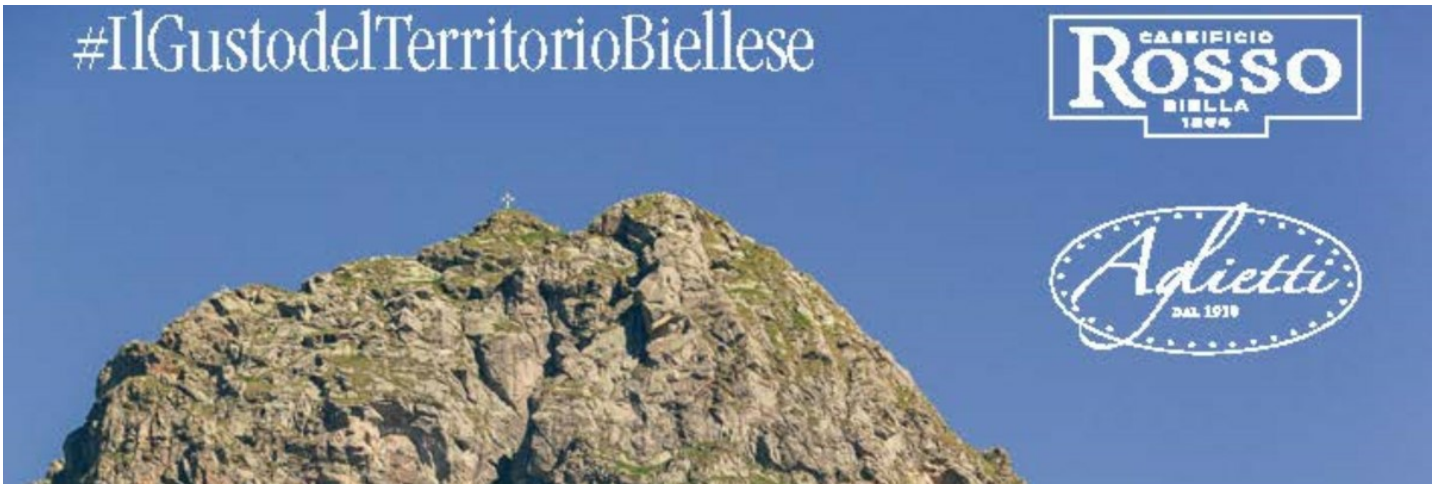
Storia d'impresa - 12/12/2024

Per Natale Caseificio Rosso, con Aglietti 1910, supporta il territorio attraverso Mucrone Local

Le specialità gastronomiche biellesi per la valorizzazione della Conca di Oropa



In occasione del Natale il **Caseificio Rosso**, in collaborazione con **Aglietti 1910**, ha deciso di creare un cadeau natalizio pensato per valorizzare le eccellenze gastronomiche biellesi, che affianca ai formaggi altre specialità, dai vari salumi alla paletta, dalla polenta ai sughi, alle composte.

La particolarità dell'iniziativa, oltre alla sinergia fra le due aziende strettamente legate al territorio, è la volontà di donare, per ogni cesto natalizio acquistato, una piccola ma importante cifra per il territorio: "Chi sceglie di acquistare i nostri prodotti, sceglie anche di fare un regalo al Biellese - spiega **Alessandro Boggio Merlo** di Caseificio Rosso -: regalando il buon gusto biellese, noi doniamo un contributo ai progetti di Mucrone Local, per rivitalizzare la Conca di Oropa, e supportiamo in modo concreto il cuore del nostro territorio".

La scelta di **Mucrone Local** non è casuale perché **la montagna, con la sua tutela e valorizzazione, è fortemente radicata nella filosofia del Caseificio Rosso**, che racconta l'alpicoltura nel suo museo di recente apertura, "Forma": "Insieme - si legge nelle cartoline che accompagnano i cesti natalizi -possiamo lasciare alle future generazioni una montagna accessibile, bella, viva".

Le confezioni regalo (nelle box piccola, media e grande) sono disponibili nello spaccio del **Caseificio Rosso** a Pollone e presso i punti vendita **Aglietti 1910** di Cossato, Sandigliano, Serravalle Sesia e la nuova apertura di Fara Novarese.

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