Storia d'impresa - 14/07/2026

Caseificio Rosso e Valsesiana insieme: nasce un nuovo polo caseario piemontese

Il progetto industriale unisce produzione, affinamento e distribuzione di prodotti di eccellenza



Caseificio Rosso e **La Valsesiana** annunciano il perfezionamento di un'importante operazione societaria che dà vita a un **nuovo gruppo agroalimentare piemontese** specializzato nella produzione, affinamento, selezione e distribuzione di prodotti caseari d'eccellenza.
A fronte dell'operazione, gli attuali soci de La Valsesiana entrano nel capitale di Caseificio Rosso, diventando partner industriali del nuovo progetto di crescita. All'interno del nuovo assetto, **Caseificio Rosso assumerà il controllo societario de La Valsesiana, che continuerà tuttavia a operare con il proprio marchio, la propria identità commerciale e la propria organizzazione**, valorizzando il patrimonio di relazioni, competenze e reputazione costruito nel corso degli anni.

Nasce così **una realtà integrata da circa 15 milioni di euro di fatturato**, che unisce competenze complementari e una lunga tradizione nel settore lattiero-caseario piemontese. La nuova configurazione societaria mette a sistema due competenze distintive: da un lato **l'eccellenza produttiva di Caseificio Rosso**, dall'altro **il know-how sviluppato da La Valsesiana nell'affinamento, nella selezione dei prodotti e nella distribuzione specializzata** di un'ampia gamma di referenze casearie e alimentari nord-ovest e all'estero.

L'integrazione rappresenta il primo passo di **un più ampio progetto industriale volto alla costruzione di un gruppo di eccellenze casearie piemontesi**, capace di valorizzare le produzioni del territorio, creare nuove opportunità di sviluppo commerciale e rafforzare la competitività delle imprese locali sui mercati nazionali e internazionali. L'obiettivo condiviso è generare nuove opportunità di crescita per entrambe le realtà, investendo in innovazione, sviluppo commerciale, valorizzazione delle persone e ampliamento dell'offerta, mantenendo al centro qualità, autenticità e legame con il territorio.

Le parole di Alessandro Boggio Merlo, Amministratore Delegato di Caseificio Rosso

"Questa operazione rappresenta l'inizio di un percorso industriale che guarda al lungo termine. Il Piemonte possiede un patrimonio straordinario di competenze, prodotti e tradizioni casearie che meritano di essere valorizzati attraverso progetti imprenditoriali ambiziosi. L'unione tra Caseificio Rosso e La Valsesiana dimostra che **è possibile crescere mantenendo vive le identità che hanno reso grandi le nostre aziende**. Vogliamo costruire un gruppo capace di creare valore per clienti, collaboratori, allevatori e territorio, preservando al tempo stesso le radici che ci contraddistinguono."

Il commento di Mattia Bocchio, Amministratore Delegato de La Valsesiana

"Abbiamo scelto di entrare nel capitale di Caseificio Rosso perché **condividiamo una visione industriale comune e una prospettiva di crescita di lungo periodo**. Questa operazione ci permette di rafforzare ulteriormente La Valsesiana, accelerandone lo sviluppo e mantenendo intatti i valori, le persone, le relazioni e il marchio che ne hanno determinato il successo. **È l'inizio di un nuovo percorso imprenditoriale condiviso,** fondato sulla complementarità delle nostre

competenze e sulla volontà di costruire insieme un progetto più ampio.”

Le aziende

Caseificio Rosso. Espressione di una tradizione familiare che ha origine alla fine dell’Ottocento, Caseificio Rosso è oggi una delle realtà di riferimento della produzione lattiero-casearia biellese. **L’azienda ritira attualmente il latte da 22 aziende d’allevamento del territorio**, svolgendo un ruolo di primaria importanza nel presidio, nel sostegno e nello sviluppo della filiera locale. I formaggi, caratterizzati prevalentemente dall’utilizzo del latte della bovina biellese per eccellenza, **la Pezzata Rossa d’Oropa,** vengono prodotti nel caseificio e successivamente stagionati nelle cantine in alta Valle Elvo.
In un mercato estero sempre più promettente, C**aseificio Rosso esporta oggi in 25 Paesi nei cinque continenti,** portando l’eccellenza casearia piemontese sui principali mercati internazionali. A partire da dicembre 2024, la compagine societaria di Caseificio Rosso si è ulteriormente rafforzata con l’ingresso della holding Compagnie de l’Ours di Paolo Piana, della Aglietti Carni 1910 di Federico Aglietti e della Litheman Holding, rappresentata da Alessandro Boggio Merlo, che ricopre anche il ruolo di Amministratore Delegato. **Il nuovo assetto ha avviato una fase di sviluppo orientata alla crescita industriale**, al rafforzamento commerciale e alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio.
Tra i formaggi più riconosciuti di Caseificio Rosso si ricordano il **Maccagno**, inserito tra i 17 migliori formaggi d’Italia dalla guida del Gambero Rosso; il **Toma Piemontese DOP,** premiato ai World Cheese Awards e da Alma Caseus, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, a CIBUS 2012;**Margot**, frutto della collaborazione con il Birrificio Un Terzo di Pralungo e realizzato miscelando direttamente la birra nel latte, premiato da Alma Caseus al CIBUS di Parma, ai World Cheese Awards di Londra e Bergamo e con il Coup de Coeur al Salon du Fromage di Parigi; il**Madama Reale,** insignito del premio Supergold ai World Cheese Awards di Londra, riconoscimento riservato ai migliori formaggi al mondo; **Pecoretta**, premiato con il Cincho de Oro a Zamora, in Spagna; oltre a molte altre specialità rappresentative della tradizione casearia piemontese. *https://caseificiorosso.it/*

La Valsesiana. Sviluppatasi nel corso di quattro generazioni, La Valsesiana nasce dall’attività avviata da **Giuseppe Bocchio** a Mezzana Mortigliengo, sulle colline biellesi, come produttore e commerciante di formaggi e latticini. L’attività si è progressivamente evoluta fino all’attuale sede di Prato Sesia, adottata nei primi anni Novanta con la nascita del marchio La Valsesiana.
Oggi La Valsesiana rappresenta **una realtà specializzata nella selezione, affinamento, stagionatura e distribuzione di formaggi di qualità,** con un know-how distintivo nella valorizzazione delle produzioni piemontesi e alpine.
L’azienda ha costruito nel tempo **una forte identità** fondata sulla cura del prodotto, sulla conoscenza delle diverse tradizioni casearie e sulla capacità di portare sul mercato una gamma ampia e qualificata di specialità alimentari. **La stagionatura e l’affinamento** costituiscono uno degli elementi qualificanti dell’identità aziendale. Attraverso processi di selezione, cura e maturazione dei prodotti, La Valsesiana contribuisce a **valorizzare le caratteristiche organolettiche dei formaggi**, esaltandone profumi, sapori e specificità. Questo patrimonio di competenze rappresenta oggi uno dei principali fattori di complementarità con la capacità produttiva di Caseificio Rosso.
Accanto alla competenza casearia, La Valsesiana ha sviluppato nel tempo **una solida piattaforma distributiva, con oltre 900 referenze tra formaggi, salumi, pasta secca e ripiena, prodotti di gastronomia e specialità alimentari selezionate**. L’azienda opera quotidianamente con mezzi propri nelle province di Novara, Biella, Verbania, Vercelli, nel Cusio, nell’Ossola, nel Canavese e in Valle d’Aosta, affiancando alla rete diretta la collaborazione con corrieri specializzati per raggiungere un territorio più esteso.
Tra i prodotti più rappresentativi de La Valsesiana si ricordano la **Toma Piemontese DOP “La Valsesiana”,** la **Toma Piemontese DOP semigrassa “La Genzianella”**, la **Toma Maccagno “La Valsesiana”,** la **Toma Genziana**, la **Toma Genziana Riserva**, La **Sola “La Valsesiana”, Toma da Vino**, oltre alla selezione e porzionatura di Gorgonzola DOP, Bettelmatt, formaggi di capra, formaggi di pecora e specialità d’alpeggio. *https://www.lavalsesiana.it/*

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