

Storia d'impresa - 26/03/2021

Botalla Formaggi tra i finalisti del Premio Di Padre in Figlio

"Orgogliosi per il riconoscimento del lavoro fatto da due generazioni che hanno sempre dimostrato grandissima unità di intenti"



La famiglia Bonino, alla guida dell'azienda casearia biellese **Botalla Formaggi**, è stata selezionata tra i finalisti del **Premio Di Padre in Figlio**, iniziativa che valorizza il miglior passaggio generazionale nell'impresa italiana.

"Siamo orgogliosi e fieri di essere stati selezionati fra i finalisti – commentano i fratelli **Simona, Andrea e Stefano Bonino**, alla guida dell'azienda biellese –. Per noi questa "nomination" rappresenta una vittoria ed un enorme riconoscimento per un lavoro fatto da due generazioni che hanno sempre dimostrato grandissima unità di intenti".

Giunto alla decima edizione, il **Premio** si rivolge a **imprenditori di aziende familiari** almeno alla seconda generazione, con sede legale in Italia con un fatturato superiore a 10 milioni di euro. Nel contesto odierno di emergenza sanitaria, tale traguardo assume una valenza particolare per l'entità delle sfide che le imprese si trovano ad affrontare. Capacità di reazione, proattività, resilienza sono i tratti cruciali che l'iniziativa in oggetto si propone di premiare. A vincere la decima edizione è stata Rummo, l'azienda di maestri pastai di Benevento.

L'azienda

Era il **1947**, quando nacque il marchio Botalla Formaggi, in uno scenario ricco di natura e di colori: l'acqua più leggera d'Italia che sgorga dalle Prealpi biellesi, il verde dei pascoli, il bianco delle creste innevate, il rosso della passione e della voglia di ricostruire un Paese partendo dai valori più autentici del territorio.

Natale Botalla fondò la sua azienda nel cuore di Biella, dov'è ancora oggi la sede, sopra un'antica cantina, ideale per la stagionatura dei formaggi secondo i canoni autentici della tradizione. **Nel 1978 l'azienda fu rilevata da Sandro Bonino**, il quale proveniva da un settore imprenditoriale completamente diverso ma scoprì un mondo che divenne la sua vita. Oggi i figli di Sandro e Maria Teresa gestiscono l'azienda sulle orme dei genitori, che continuano a dispensare consigli preziosi, perché la tradizione va rispettata e ogni progresso richiede il giusto tempo, proprio come la stagionatura dei formaggi migliori.

Simona, Andrea e Stefano rappresentano il volto di un'azienda che lavora ogni giorno per portare nel mondo un marchio di qualità sempre più elevata. Oltre ai **caseifici**, oltre alla **sede storica nel cuore di Biella**, custode di una sapienza antica, il mondo Botalla oggi è anche il **moderno stabilimento di Mongrando**, dotato delle più innovative tecnologie di produzione e di stagionatura, per dare valore ad ogni sapore, vecchio e nuovo.

Tradizione e innovazione convivono, nel cuore dei Formaggi Botalla, e si fondono in un'unica anima, dove il nuovo non dimentica il passato.

