

Storia d'impresa - 21/12/2021

Argento per la Toma Piemontese di Botalla Formaggi

Il riconoscimento alla 33a edizione del World Cheese Award



La **Toma Piemontese** di **Botalla Formaggi** ha colpito la giuria guadagnandosi l'argento nella categoria dei formaggi D.O.P alla 33a edizione del **World Cheese Award**. Prodotta esclusivamente con latte piemontese vaccino proveniente da allevamenti selezionati, è una toma dal sapore dolce e pieno, perfetta ambasciatrice della tradizione casearia del Piemonte. Si tratta di un **importante riconoscimento a livello mondiale** che esalta il valore di una filiera improntata sulla tradizione, sulla professionalità e sulla qualità delle materie prime.

L'azienda

Era il **1947**, quando nacque il marchio Botalla Formaggi. 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, **Simona, Andrea e Stefano**, gestiscono l'azienda sulle orme dei genitori. Oltre ai caseifici, oltre alla sede storica nel cuore di Biella, 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.

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