

Storia d'impresa - 23/04/2024

BOTALLA 4.0: inaugurato il nuovo polo di produzione

Come unire tradizione e innovazione. Le parole della famiglia Bonino e del presidente Uib, Giovanni Vietti



Il momento del taglio del nastro. Foto Maurizio Vezzoli | immaginoo Studios

Botalla Formaggi, azienda casearia nata nel cuore di Biella, ha inaugurato il nuovo stabilimento a Mongrando che, per le sue caratteristiche innovative, diventa il nuovo polo di produzione **Botalla 4.0**.

“Abbiamo scelto di puntare sull’innovazione dei macchinari e delle linee di produzione, un investimento importante, di 8 milioni di euro, che ci ha impegnato per oltre dieci anni – spiega **Andrea Bonino**, alla guida dell’azienda con i genitori **Sandro** e **Maria Teresa** e i fratelli **Simona** e **Stefano** -. La nostra sfida, da sempre, è preservare la tradizione, che è espressione del territorio, valorizzandola attraverso l’innovazione per affacciarsi su mercati sempre più vivaci e internazionali”.

Che cos’è Botalla 4.0



Foto Maurizio Vezzoli | immaginoo Studios

Il percorso che ha portato alla nascita del nuovo polo di produzione Botalla 4.0 è iniziato nel 2012 con la realizzazione degli impianti di stagionatura nella sede di Mongrando. Nelle **innovative cantine di stagionatura**, i valori di temperatura, umidità e aerazione vengono controllate per variare a seconda del tipo di formaggio e della fase di stagionatura, aumentando così la qualità costante sia per l’estetica che per il gusto.

Grazie all’automazione del controllo dei parametri delle cantine di stagionatura e all’innovazione dei **processi automatizzati**, Botalla 4.0 raggiunge un elevato livello di controllo gestionale che, dal punto di vista strategico, permette una maggiore efficienza e aumenta anche il controllo rispetto ai normali standard di **sicurezza alimentare**.

Accanto agli impianti all’insegna dell’industria 4.0, Botalla ha scelto di preservare la manualità dei passaggi di lavorazione in cui la mano dell’operatore fa la differenza grazie all’esperienza e alla professionalità degli esperti dell’azienda. Si tratta di

passaggi fondamentali per dare la propria impronta sui formaggi, a partire dalla ricetta definita dal casaro, unica per ogni tipologia.

L'unicità della produzione viene quindi esaltata dal processo di efficientamento che l'automazione ha portato in azienda, dando vita ad **oltre 20 ricette** di formaggi diversi tutti accomunati da elevati standard di qualità.

I protagonisti dell'inaugurazione

Alla presenza di istituzioni, autorità e i principali protagonisti del tessuto socio economico del territorio, l'inaugurazione di Botalla 4.0 è stata l'occasione di parlare della storia di un'azienda e di una famiglia che crede nel territorio da sempre e continua a investire sul Biellese.

Fra gli intervenuti, il Sottosegretario del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, sen. Patrizio Giacomo La Pietra, l'on. Andrea Delmastro, l'Assessore regionale Elena Chiorino, il Consigliere regionale Michele Mosca, il sindaco di Biella, Claudio Corradino e il sindaco di Mongrando, Antonio Filoni. Presenti anche imprenditori del settore di rilevanza nazionale e rappresentanti del mondo associativo, a partire dal presidente dell'Unione Industriale Biellese, Giovanni Vietti. Grande partecipazione anche da parte dei dipendenti, storici e attualmente in forza, dell'azienda.

"Ringraziamo tutti coloro che hanno festeggiato con noi l'inaugurazione di Botalla 4.0 – afferma la famiglia Bonino – e, in particolare, tutti i dipendenti che, in questi anni, hanno lavorato al nostro fianco per far crescere l'impresa, per dare valore al territorio, per dare vita al gusto dei nostri formaggi con passione e professionalità".

Le parole di Giovanni Vietti, presidente Uib



Foto Maurizio Vezzoli | immaginoo Studios

"Grazie ad Andrea e a tutta la famiglia Botalla per questa giornata e soprattutto per Botalla 4.0. E' un investimento importante, **un investimento che unisce tradizione e innovazione e che mantiene il legame dell'azienda con il territorio**. Botalla 4.0 rappresenta un esempio concreto del valore del settore food and beverage che, in questi anni, è cresciuto nel nostro distretto tessile, ritagliandosi un ruolo significativo e dalle grandi potenzialità di sviluppo. **Esempi come Botalla 4.0 sono la testimonianza concreta della vivacità del nostro tessuto manifatturiero** e dell'impegno degli imprenditori che, come la famiglia Bonino, credono e investono sul territorio".

L'Azienda

Botalla Formaggi **nasce nel 1947** nel quartiere Riva, nel cuore di Biella. Alla fine degli Anni Settanta, il caseificio fondato da Natale Botalla viene rilevato da **Sandro Bonino** che, partendo dall'esperienza maturata nell'industria siderurgica, forte della passione per il formaggio, decide di investire nel settore alimentare. Oggi l'azienda è cresciuta: a guidare l'impresa, con **Sandro e Maria Teresa**, ci sono i figli **Simona, Andrea e Stefano**. Raggiunge 35 dipendenti e sviluppa circa 20 milioni di fatturato.

I formaggi Botalla vengono affinati in parte nello stabilimento di Mongrando e in parte nelle **cantine di stagionatura** scavate nella collina di Riva, nel centro della città dove, a rendere unica ogni forma, sono le assi di abete su cui riposa il formaggio, le pareti di sughero di cui sono rivestite le cantine e lo speciale microclima che si crea all'interno di esse.

Oltre ai caseifici, oltre alla sede storica nel cuore di Biella, custode di una sapienza antica, il mondo Botalla si sviluppa ulteriormente nel **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, ma al contrario lo protegge, lo rende ancora più perfetto e lo proietta nel futuro.

INFO: www.botallaformaggi.com

