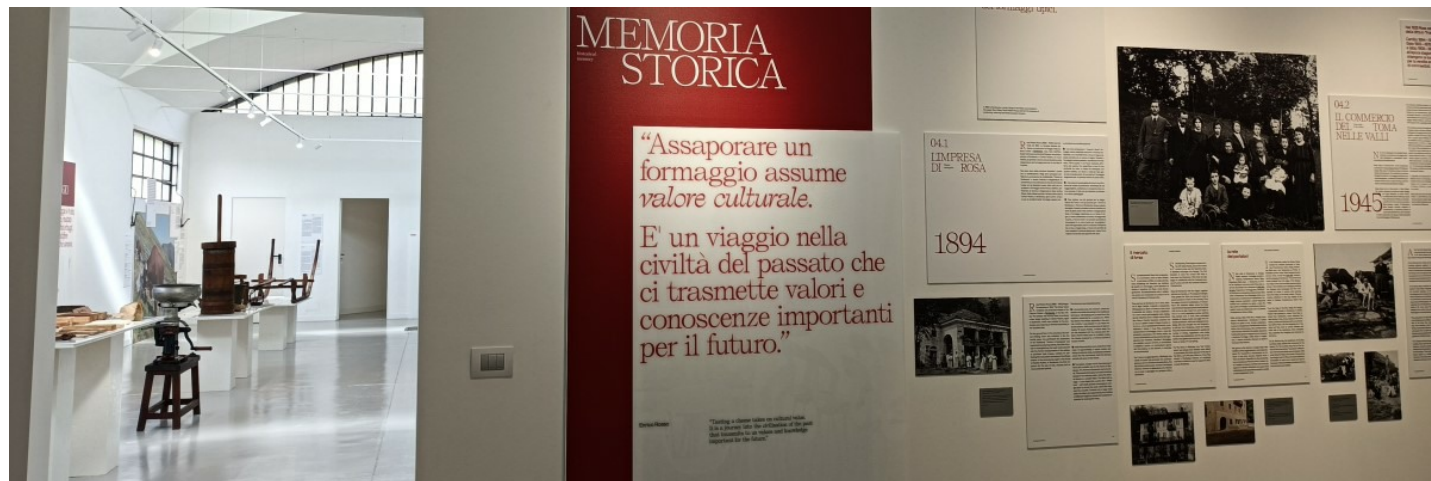


Storia d'impresa - 01/10/2024

FORMA, apre il nuovo museo del formaggio e dell'alpicoltura di Caseificio Rosso

La storia centenaria dell'azienda e il racconto del lavoro nelle terre alte che mette in luce le peculiarità del territorio e la biodiversità



Nasce FORMA, lo spazio dedicato al lavoro ancestrale dell'alpicoltura e alla produzione del formaggio. Ideato da **Caseificio Rosso**, FORMA ha la duplice natura di **museo d'impresa storica** e di **laboratorio collaborativo sulla cultura alpina**.

Gli spazi di FORMA si trovano a Pollone, al piano superiore della sede aziendale operativa, dove sono situati anche le cantine di stagionatura, il magazzino, gli uffici e lo spaccio. Grazie al progetto di ristrutturazione, sponsorizzato da **GAL Piemonte**, sono stati finora adibiti al percorso museale e alle sale polifunzionali di FORMA oltre 250 metri quadri. È stato integrato anche **un burrificio in funzione con vetrina sul museo**, da dove è possibile assistere alla lavorazione mentre si visita lo spazio espositivo.

La storia del caseificio



Da una parte, si racconta la memoria storica del Caseificio Rosso, con **più di 130 anni di esperienza**, e della filiera del formaggio secondo un saper-fare consolidato, con un percorso museale permanente, esperienze pratiche, corsi di formazione, incontri e degustazioni.

"Facciamo formaggio da più di cento anni - spiega **Enrico Rosso** - e FORMA è un modo di aprire le porte alla comunità per celebrare insieme questa storia fatta di natura e alpeggi, per condividere la memoria, l'esperienza e il saper-fare del Caseificio Rosso."

L'alpicoltura, dagli attrezzi con i nomi in dialetto alla biodiversità





E' uno spazio fluido, aperto alle idee e alla comunità, con mostre tematiche temporanee, esperienze sul territorio, conferenze, workshop. Un vero e proprio laboratorio per progetti legati alla montagna e alle sue economie. Le fotografie e i cimeli di famiglia sono esposti accanto agli strumenti di lavoro tradizionali donati da famiglie della zona, per ripercorrere la tradizione alpina della valle e i nomi in dialetto piemontese degli attrezzi e dei formaggi.

Dalla filiera del formaggio al terroir e al valore dei prati stabili



L'obiettivo dei percorsi di visita di FORMA è restituire un'esperienza completa del territorio, tra escursioni in alpeggio e degustazioni. L'installazione permanente si sviluppa in **un percorso che attraversa tutta la filiera produttiva del formaggio**, dal suolo, ai prati, fino alle tecniche di caseificazione e alla memoria storica. Lungo il percorso si materializza l'identità dell'azienda e **diventa tangibile la memoria d'impresa**. Questo viaggio permette inoltre di avere una panoramica sul mondo dell'alpicoltura, una forma di rapporto che l'uomo utilizza da millenni per vivere in un reale equilibrio con il territorio che abita.

Scopri di più

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