



• **LUXURY** •  
FOOD & BEVERAGE  
*Magazine*

cover  
**Botalla:  
una storia di famiglia**

L'avventura dei Bonino.  
Due genitori, tre fratelli, otto nipoti, un team  
di 40 persone, quattro stabilimenti e oltre 30 formaggi.  
Con una gamma dedicata all'alta ristorazione.



**LO STUPIDARIO**  
TRIPADVISOR  
E I NUOVI  
MOSTRI...

**INCURSIONI**  
MILANO  
WINE WEEK:  
IL RACCONTO

**À LA CARTE**  
IL PESCE  
NEI MENÙ  
STELLATI

cover

# UNA STORIA DI FAMIGLIA

Due genitori, tre fratelli, otto nipoti, un team di 40 persone, quattro stabilimenti e oltre 30 formaggi, con una gamma per l'alta ristorazione. Sono alcuni numeri dell'avventura dei Bonino, dal 1978 alla guida di Botalla, azienda nata nel 1947 ai piedi delle Prealpi biellesi.



C'è una storia di famiglia, nel cuore dei formaggi Botalla. Una storia che tramanda la qualità, i sapori e i valori che contano. Tutto inizia in uno scenario ricco di natura e di colori, con l'acqua più leggera d'Europa che sgorga dalle Prealpi biellesi, il verde dei pascoli e il bianco delle creste innevate, nel 1947, a Biella. E' questa la data di nascita della Botalla Formaggi, azienda guidata oggi dai fratelli Simona, Stefano e Andrea Bonino e rilevata dal loro padre, Sandro, direttamente dalle due figlie del fondatore, Natale Botalla, nel 1978. Da allora la storia di questa azienda è la storia di una famiglia: nel 1978 i giovani Bonino erano ancora bambini e i primi passi nel mondo caseario li hanno mossi papà Sandro e mamma Maria Teresa, ancora oggi accanto ai figli nelle decisioni più importanti sul presente e sul futuro della Botalla Formaggi. Basta trascorrere qualche ora nel quartier generale di via Ramella Germanin, nel centro storico di Biella, per assaporare l'unicità di questa azienda. Qui lavoro e famiglia rappresentano un tutt'uno e le tre generazioni, i genitori, i tre figli e gli otto nipoti, trascorrono le loro giornate. I piccoli Bonino, la terza generazione a cui sarà affidato il futuro della produzione firmata Botalla, fanno i compiti al primo piano, sotto lo sguardo di nonna Maria Teresa. In produzione e stagionatura, invece, Sandro Bonino affianca il figlio Stefano, cui trasmette i segreti imparati nel corso degli anni trascorsi alla guida dell'azienda. Simona, dal suo ufficio a pian terreno, segue l'importantissimo percorso di qualità e di certificazione della produzione e si occupa di tutti i temi legati alla sicurezza alimentare, oltre che dell'amministrazione. Ad Andrea, infine, il delicato compito di girare l'Italia presentando i formaggi e l'azienda ai clienti e rappresentando il volto, sorridente, di questa famiglia, fatta anche di un gruppo di 40 persone.

## Un'azienda, quattro stabilimenti

Botalla Formaggi può contare su quattro stabilimenti: oltre alla sede principale, con le sue cantine naturali per l'affinamento dei formaggi, c'è quello di Mongrando, sempre in provincia di Biella, dedicato alla stagionatura, e due realtà produttive, una nel canavese, ad Albiano, e una nel biellese, a Occhieppo Superiore che, nel 2018, hanno lavorato oltre 10 milioni di litri di latte. "Proprio quello del latte e, in particolare, il rapporto con gli allevatori è uno di quegli aspetti nei quali siamo convinti di aver portato qualcosa di nuovo, nel settore caseario, utilizzando un approccio differente. La materia prima per noi è una risorsa fondamentale. Per questa ragione, circa venti anni fa, abbiamo scelto di sostenere la nascita una cooperativa di produttori di latte, di cui siamo soci, per portare allevatori e trasformatori a lavorare in una direzione comune, quella dell'alta qualità, attraverso cui viene valorizzato il lavoro di tutti. In questo modo siamo riusciti a instaurare un rapporto vero di collaborazione con il mondo degli allevatori, dandoci un obiettivo comune: continuare a produrre il latte eccezionale che questo territorio sa garantire e valorizzare i formaggi realizzati con questa materia prima".

## La gamma per l'alta ristorazione

Il debutto nel mondo della ristorazione, per Botalla Formaggi, avviene con Sbirro, il primo formaggio con la birra prodotto in Italia, nato dalla decennale collaborazione e dall'amicizia con Menabrea e con la famiglia Thedi che ne è alla guida. Sbirro è un formaggio artigianale, reso unico dall'utilizzo dei cereali nella lavorazione, gli stessi che caratterizzano la birra Menabrea, oltre che dall'impiego di latte vaccino di Pezzata Rossa e Bruna Alpina. Nel corso degli anni, partendo proprio dal successo di Sbirro, l'azienda ha creato



DA SINISTRA: ANDREA, SANDRO, SIMONA, STEFANO E MARIA TERESA BONINO

una gamma di formaggi ad hoc per l'alta ristorazione, composta da 16 prodotti, disponibili in forme da 600 grammi, perfette per il servizio, nel plateau dei formaggi, e per l'utilizzo ricettato. Una selezione esclusiva dei sapori Botalla ma in un formato più piccolo, ideale per mantenere intatte le caratteristiche del prodotto e rispondere alle esigenze degli utilizzatori professionali. Tra i 16 prodotti gourmet pensati per l'alta ristorazione vi è la linea degli Speciali, con formaggi allo zenzero, curcuma, fiori, pepe colorato, curry, peperoncino ed erbe, cui si aggiungono i classici del territorio biellese, come il Maccagno, la toma e il Lunatico; due formaggi di capra, anche a latte crudo, e un erborinato, una delle ultime creazioni di casa Botalla: il Blu di Grotta. Completano l'offerta il burro premium di panna di centrifuga e il formaggio biologico Che Bio, a latte crudo.

#### MeBo, Menabrea Botalla Museum

“MeBo, Menabrea Botalla Museum, è la nostra casa, aperta dal 15 ottobre, un luogo che racconta la nostra storia e quella del birrifico attivo più antico d'Italia. Ed è l'inizio di un progetto che sfocerà nell'apertura di un'area ospitalità, dedicata a degustazioni e corsi di formazione legati al mondo del formaggio e della birra”, spiega Andrea Bonino. MeBo è un unico percorso che racconta i momenti più importanti, la tradizione e le storie di due aziende biellesi, divise solo da una strada e profondamente legate tra loro. Il viaggio all'interno di MeBo è un'esperienza emozionale ed immersiva, un viaggio tra passato e presente che racconta il territorio, la nascita, lo sviluppo e le tecniche di produzione di due marchi storici che hanno fatto dell'artigianalità il cuore del proprio business. All'interno di MeBo, aperto dal martedì alla domenica, è presente anche una sala dedicata interamente allo Sbirro.

Alice Realini

# Varietà, passione, piacere.



Gambero Rosso 2020 3 Bicchieri  
Bibenda 2020 5 Grappoli  
Viteae 2020 4 Vite  
Wine Advocate 93/100

Bibenda 2020 4 Grappoli  
Wine Advocate 92/100  
Decanter 91/100  
Doctor Wine 95/100

Bibenda 2020 5 Grappoli  
Decanter 2019 Best in Show

Maggiori informazioni su [www.kellereibozen.com/it/premi](http://www.kellereibozen.com/it/premi)



L'inimitabile molteplicità racchiusa in un luogo straordinario. Vinificati da persone animate da grande passione. Impreziositi da saperi antichi e tecniche innovative. Dal cuore dell'Alto Adige, il piacere più autentico. I vini di Bolzano.

**Wineshop Vinarius:  
Bolzano-Gries, Via San Maurizio 36**

KELLEREI  
**BOZEN**

CANTINA · WINERY

[www.kellereibozen.com](http://www.kellereibozen.com)