

NUOVI PERCORSI



Le imprese devono fare sinergia. Noi ci stiamo provando. Insieme con la famiglia Thedy abbiamo costruito un museo aziendale e lanciamo anche l'Academy.



Siamo un'industria ma cerchiamo di mantenere artigianalità nel fare i prodotti. Le nostre 200 mila forme di formaggio vanno rivoltate e accarezzate.

T

roppo spesso le eredi finiscono al marketing e lasciano il comando ai fratelli. Non è il caso di Simona Bonino, biellese di 50 anni, primogenita che ha preso in mano alla pari con i fratelli Andrea e Stefano l'azienda casearia Botalla dei genitori. L'anno scorso il passaggio generazionale di successo è valso alla famiglia la nomination al premio nazionale «Di padre in figlio» (poi vinto dal gruppo Lavazza). Lei si occupa della parte amministrativa, dopo un diploma in ragioneria e la formazione sul campo. «Sono subito entrata in azienda e all'inizio sono stata affiancata dai professionisti che allora seguivano mio padre, poi con gli anni ho acquisito, trasformato e gestito l'intera parte amministrativa», racconta la signora dei formaggi biellesi, che si è poi assunta anche la responsabilità e la gestione del controllo qualitativo all'interno delle strutture produttive fino ad ottenere due certificazioni di qualità. Una storia che comincia nel 1947, quando il signor Natale Botalla iniziò a commerciare formaggi locali, «occupandosi di piccola stagionatura e selezionando prodotti alimentari molto particolari della zona che aveva solo lui». Il suo nome era conosciuto e apprezzato quando il padre di Simona, Sandro Bonino, decise nel 1978 di rilevare la sua attività e cambiare vita. «Aveva un'azienda siderurgica, produceva stampi per l'industria, ma si stava ammalando a causa delle polveri che respirava», racconta la figlia. «Aveva sempre avuto una grande passione per la produzione dei formaggi, coltivata nel tempo libero, e stimava il signor Botalla». Mantenuto il marchio, è cominciata la produzione vera e propria della famiglia Bonino. «Oggi siamo soci in una cooperativa di allevatori qui nel biellese dove raccogliamo e lavoriamo 5 milioni di litri di latte all'anno, ad Albiano di Ivrea abbiamo un'altra struttura che ne raccoglie altrettanti nel Canavese fino ai confini con la Valle d'Aosta». La produzione converge nelle loro due strutture di stagionatura. La sede storica di Biella



A nozze birre e formaggi «Il gusto è un'alleanza al chilometro zero»

Simona Bonino svela i progetti in comune tra Botalla e Menabrea

città, dove c'è ancora la cantina del signor Botalla e i formaggi della tradizione «a crosta naturale» invecchiano sulle assi di legno, e il moderno stabilimento sorto nel 2012 a Mongrando. Da questi impianti escono 30 tipologie di formaggio, tra cui lo «Sbirro», il più distintivo, il primo in Italia prodotto con la birra. L'unico con la Menabrea. «So-



Foto di gruppo La famiglia Bonino insieme a Franco Thedy

no i nostri dirimpettai, il birrifico è dall'altra parte della strada e siamo legati da grande amicizia con la famiglia Thedy, quarta generazione Menabrea». Con loro hanno fondato la società «MeBo», dalle iniziali dei marchi, che ha messo insieme i due musei aziendali e creato una seconda ala chiamata «Experience» per la degustazione abbinata



IL FUTURO IN UN MUSEO



MeBo è un progetto che nasce da una grande amicizia. All'interno di un antico edificio, nelle vicinanze degli storici stabilimenti di Menabrea e Botalla, la storia di due aziende simbolo del biellese si fonde per raccontare passato e futuro. Il museo è aperto dal mercoledì alla domenica dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

Imprenditrice
Simona Bonino, 50 anni, è ceo, insieme ai fratelli Andrea e Stefano, della società casearia Botalla. Il successo del passaggio generazionale in azienda è valso ai Bonino la nomination al premio «Di padre in Figlio»

di birra e formaggi. Prossimo step, una «Academy» per addebi ai lavori e appassionati da aprire in futuro agli studenti come scuola dei mestieri. «Abbiamo numeri industriali, ma cerchiamo di mantenere l'artigianalità del prodotto: per noi è fondamentale la manualità, 200 mila forme di formaggio a rotazione vengono rivoltate, accarezzate, lavate, ogni giorno». Ma sono le materie prime a fare la differenza. Il latte delle «brune alpine» e delle «pezzate rosse d'Oropa», l'erba dei pascoli, l'acqua delle Prealpi biellesi più leggera d'Europa. «Dobbiamo tutto al nostro territorio, come alla città di Biella dove siamo nati», motivo per cui il marchio Botalla è sponsor di molteplici attività sportive. La famiglia Bonino promuove una squadra di mountain bike, una di corsa in montagna, la «Botalla Team Volley» di pallavolo femminile in serie D, la pallacanestro e la squadra di bocce specialità volo che due anni fa è stata campione d'Italia e ha rappresentato il nostro paese in Europa. Oggi l'azienda ha 30 dipendenti e un fatturato di 15 milioni di euro, ma gli effetti della siccità e della guerra si fanno sentire. «Cerchiamo di mantenere un prezzo di vendita adeguato, ma alle mucche mancherà il fieno, già ridotto del 50%, e bisognerà acquistarlo, l'acqua potrebbe essere razionata, mentre crescono i costi di mangimi, energia, imballi. La nostra materia prima, il latte, sta avendo un aumento esponenziale».

Chiara Sandrucci
© RIPRODUZIONE RISERVATA