

La collaborazione con Menabrea: nasce anche un museo comune

Botalla, il caseificio diventa 4.0 e si allea con la birra

«**P**roduciamo due milioni di chili di formaggio all'anno», racconta Simona Bonino, amministratrice delegata di Botalla, impresa biellese nata nel 1947. Con un fatturato di 20 milioni di euro, è un'azienda familiare fortemente legata al territorio. «Abbiamo sempre voluto valorizzare questi luoghi dove c'è l'acqua più leggera d'Europa, che sgorga dalle Prealpi biellesi — dice Bonino — e nel nostro CdA sono presenti tutti i membri della famiglia (Sandro Bonino e la moglie Maria Teresa con i tre figli: Simona, Andrea e Stefano, ndr) in qualità di amministratori delegati con incarichi diversi».

A gennaio, con l'ulteriore ampliamento della sede di Mongrando, l'azienda si è



Territorio & innovazione

Simona Bonino, amministratrice delegata di Botalla, impresa biellese nata nel 1947, a governance familiare

trasformata in «un caseificio 4.0 dove la tradizione incontra l'innovazione, con un maggiore livello tecnologico ma senza perdere l'identità dei prodotti e senza dimenticare la centralità delle persone».

Fondata da Natale Botalla «per la stagionatura dei formaggi e la produzione del burro», l'azienda viene rilevata nel 1978 da Sandro Bonino, all'epoca imprenditore del settore siderurgico. «Per mio padre — racconta Bonino — è stata la realizzazione di un sogno, ha sempre avuto una grande passione per i formaggi». L'azienda inizia immediatamente anche «la produzione, in particolar modo di toma, con latte piemontese». Altra svolta alla fine degli anni Novanta «quando sul territo-

rio si decide di fondare una cooperativa di allevatori per salvaguardare le attività produttive. Attualmente raccoglie e lavora 5 milioni di litri di latte in tutto il biellese». Proprio la stretta collaborazione con gli allevatori ha permesso a Botalla di avere la sicurezza della materia prima anche nei momenti di difficoltà. «L'abbiamo sempre pagata qualche centesimo in più rispetto alla quotazione di mercato ma è stato premiante».

Dal 2000 comincia un percorso di ampliamento. La sede storica di Biella viene ingrandita «con cantine sotterranee dove i formaggi riposano su assi di abete in uno speciale microclima dovuto anche alle pareti rivestite di sughero», dice Bo-

nino. Nel 2012, segue la costruzione di un nuovo polo di produzione a Mongrando, «dove agli iniziali tremila metri quadri quest'anno si sono aggiunti altri duemila con la nascita del nuovo caseificio». La prossima tappa è l'apertura di un laboratorio di porzionatura e confezionamento «per approcciare i mercati esteri: puntiamo all'Europa».

Da una collaborazione con il birrificio Menabrea, altra storica azienda Biellese (fondata nel 1846), è nato il primo formaggio prodotto con la birra in Italia, e nel 2019 MeBo, l'unico museo aziendale italiano dove si racconta in contemporanea la storia di due aziende. Ora «stiamo preparando al passaggio generazionale, il nostro modello di governance non è replicabile ma abbiamo otto figli e speriamo che qualcuno voglia dare continuità alla tradizione familiare».

Maria Elena Viggiano

© RIPRODUZIONE RISERVATA