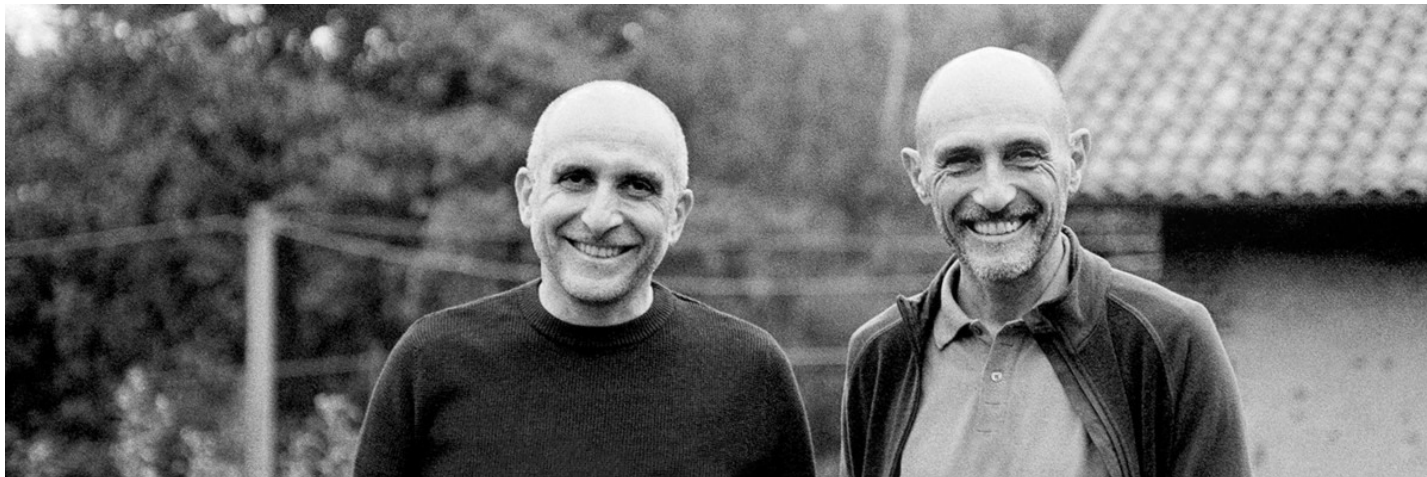


Storia d'impresa - 26/09/2024

Caseificio Rosso, la storica azienda apre ad una cordata di imprenditori

Intanto sabato 28 settembre inaugura FORMA, il Museo del formaggio e dell'alpicoltura



È stata finalizzata una lettera d'intenti tra il **Caseificio Pier Luigi Rosso S.r.l.** e un gruppo di investitori del territorio con l'obiettivo di sviluppare ulteriormente una delle eccellenze del settore agroalimentare locale, alfiere di prodotti caseari biellesi riconosciuti a livello internazionale.

Intanto, sabato 28 settembre apre al pubblico il nuovo **"FORMA. Museo del formaggio e dell'alpicoltura"** che, negli spazi del caseificio, valorizza la memoria storia dei 130 anni del caseificio accanto ad una panoramica sulla cultura alpina.

Le parole di Enrico e Riccardo Rosso

“L'operazione va nella direzione della continuità – spiegano **Enrico e Riccardo Rosso** – ciò è sancito dalla nostra permanenza in azienda, sia in qualità di soci sia come membri del CdA. Abbiamo deciso di puntare sulla continuità dell'impresa, aprendoci a nuovi investitori per preservare e, anzi, accrescere il valore dell'azienda anche in prospettiva futura, Caseificio Rosso ha infatti tutti i presupposti per svilupparsi e crescere ancora”.

Il commento di Alessandro Boggio Merlo

Ad acquisire l'impresa è una cordata composta dal **gruppo Litheman**, holding di investimento in PMI, e dai soci finanziari **Compagnie de L'Ours S.r.l.** e **Aglietti 1910 S.r.l.**

“Abbiamo scelto di investire su un'azienda profondamente radicata sul territorio, con una tradizione casearia importante e l'obiettivo ambizioso di sviluppare l'attività a partire dal supporto dell'assetto organizzativo e finanziario – spiega **Alessandro Boggio Merlo**, CEO di Litheman Group -. Caseificio Rosso, con la guida lungimirante della famiglia, rappresenta per noi un investimento importante per far crescere l'azienda apportando ulteriore supporto manageriale volto ad incrementare le già notevoli performance aziendali e i benefici per tutto il territorio in cui opera, con una filiera consolidata, da oltre centovent'anni. Nell'ottica della continuità, tutti i posti di lavoro saranno preservati, anzi non escludiamo nuovi inserimenti a supporto dei progetti di sviluppo”.

Litheman Group, infatti, è una realtà di investimento cresciuta grazie alla passione di giovani professionisti con diverse competenze nel project management consulting. Opera principalmente nei settori food e della ristorazione, fashion e immobiliare con particolare attenzione all'etica, alla valorizzazione delle persone e alla ricaduta positiva sul territorio in cui investe. Della holding fa parte anche **C.L.S. srl**, a cui fanno capo realtà come Villa Boffo e Binario Zero e che partecipa in Cenoira e San Giovanni d'Andorno.

Il supporto dei soci finanziatori

Paolo Piana e **Federico Aglietti**, soci finanziatori della cordata, hanno supportato l'investimento perché condividono questa visione di crescita più strutturata e strategica del tessuto manifatturiero locale, in grado di valorizzare le realtà sane sviluppandone appieno il potenziale.

L'azienda

Espressione di una tradizione familiare che ha origine alla fine del 1800, il Caseificio Rosso ritira attualmente il latte da 22 aziende d'allevamento biellesi presidiando fortemente il territorio e svolgendo un ruolo di primaria importanza nel sostegno e nello sviluppo della produzione lattiero casearia biellese.

I formaggi, caratterizzati prevalentemente dal latte della bovina biellese per eccellenza: la **“Pezzata Rossa d’Oropa”**, vengono prodotti nel caseificio di Biella e quindi stagionati nelle cantine del reparto di Pollone, in alta Valle Elvo. Attualmente, in un mercato estero sempre più promettente, il Caseificio Rosso **esporta in 25 paesi, dei cinque continenti**.

Tra **i formaggi più riconosciuti** del Caseificio Rosso ricordiamo: Il Maccagno, tra i 17 migliori formaggi d'Italia per la guida del Gambero Rosso. Il Toma Piemontese DOP, premiato ai Word Cheese Awards e da Alma Caseus, la Scuola Internazionale di Cucina di Parma a CIBUS 2012. Margot, frutto della collaborazione con il Birrifico Un Terzo di Pralungo, realizzato miscelando direttamente la birra nel latte (premio Alma Caseus al CIBUS di Parma, Word Cheese Awards di Londra e Bergamo e Coups de Coeur al Salon du Fromage di Parigi). Il Madama Reale, Supergold (premio conferito ai 60 migliori formaggi al mondo) ai Word Cheese Awards di Londra. Pecoretta (premio Chinco de Oro a Zamora, Spagna) e molti altri.

<https://www.caseificiorosso.it/>

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