

Storia d'impresa - 19/02/2025

Caseificio Rosso, completata la nuova compagine sociale

Alessandro Boggio Merlo, ceo Litheman Group: "Il nostro obiettivo è far crescere ulteriormente l'attività"



E' stata completata l'operazione che ha portato all'inserimento nel **Caseificio Rosso S.r.l.** di un gruppo di investitori del territorio. Si conclude così il percorso avviato nei mesi scorsi finalizzato allo sviluppo della storica azienda casearia biellese. Motore dell'operazione è il **Gruppo Litheman**, holding di investimento in PMI, che acquisisce il controllo con i soci finanziari **Compagnie de L'Ours S.r.l.** e **Aglietti 1910 S.r.l.**: "Abbiamo scelto di supportare l'operazione perché convinti dell'eccellenza del Caseificio Rosso, condividiamo la visione di crescita e la possibilità di svilupparne appieno il potenziale nel rispetto dei valori di qualità e tradizione che lo caratterizzano" dichiarano **Paolo Piana e Federico Aglietti**.

La continuità con il passato è sottolineata dalla presenza di **Enrico e Riccardo Rosso**, rappresentanti della famiglia fondatrice del caseificio, sia come soci che come membri del cda. Tutti i posti di lavoro saranno preservati, anzi, non si escludono nuovi inserimenti a supporto dei progetti di sviluppo: "Il nostro obiettivo è far crescere ulteriormente l'attività, supportandone lo sviluppo a partire dal rafforzamento dell'assetto organizzativo e finanziario, con un approccio manageriale. Questo approccio permette di valorizzare ancora di più ciò che rende unico il Caseificio Rosso: il "saper fare" della tradizione centenaria nella produzione di formaggio e nel rapporto con il territorio" spiega **Alessandro Boggio Merlo**, CEO di Litheman Group.

Questa unicità viene raccontata attraverso **FORMA, il nuovo spazio dedicato al lavoro ancestrale dell'alpicoltura e alla produzione del formaggio** ideato da Caseificio Rosso. Collocato nella sede produttiva a Pollone, FORMA ha la duplice natura di museo d'impresa storica e di laboratorio collaborativo sulla cultura alpina-

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 Chincò de Oro a Zamora, Spagna) e molti altri.

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