

**OCCHIEPPO SUPERIORE/ NELLO STABILIMENTO 7 DIPENDENTI PER 2 MILIONI DI FATTURATO**

# Festa per i dieci anni del Caseificio

Inaugurazione del nuovo spaccio, degustazioni e "porte aperte" domenica per celebrare il decennio del "Valle Elvo"

## OCCHIEPPO SUPERIORE

Domenica 7 luglio, il Caseificio Valle Elvo di via Opifici 22 ospiterà una giornata di festeggiamenti per celebrare il decimo anniversario di apertura dello stabilimento, nel quale oggi si svolgono tutte le attività di produzione. A partire dalle 11.30 verrà inaugurato il nuovo spaccio, aprendolo al pubblico e sottoponendo i locali ristrutturati alla benedizione eucaristica. Ai partecipanti verrà servito del risotto mantecato al macchigno della Valle Elvo, cucinato da Franco Ramella, cuoco del ristorante Croce Bianca di Oropa, per proseguire con una degustazione dei nuovi prodotti del caseificio, tra cui spiccano la ricotta Sairas e la toma stagionata prodotta esclusivamente con latte delle mucche della specie Pezzata Rossa di Oropa. Dopo la degustazione, per i bambini presenti all'evento, sarà possibile assistere ad una visita guidata agli animali utilizzati nello stabilimento e apprendere qualche nozione di tiro con l'arco.

**L'attività.** «Festeggiamo il decennale dello stabilimento, ma il

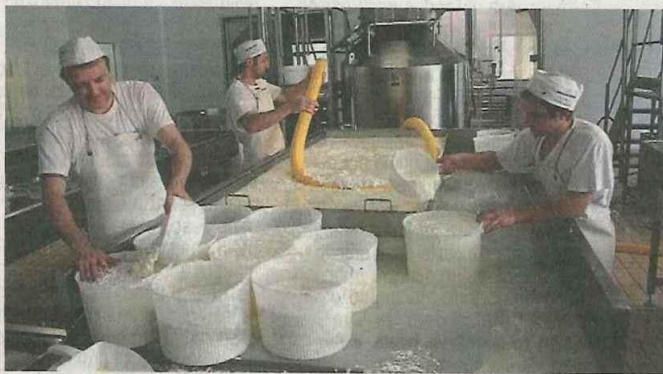
Caseificio esiste già dal 1 febbraio 1999 - dice Giovanni Ciochetta, presidente del Caseificio -. La produzione è in continuo aumento (quest'anno abbiamo lavorato 4.000.000 l di latte) e di recente abbiamo ingrandito lo spaccio, allestendolo in modo più funzionale e con una maggiore dotazione. Ci teniamo a sottolineare che non lavoriamo alcun tipo di latte che non provenga dai nostri quasi cinquanta soci sparsi per l'intera provincia di Biella, in modo tale da evitare di utilizzare

latte che non sia stato accuratamente controllato e certificato». «La nostra produzione - continua Ciochetta - si divide in prodotti freschi, che vendiamo localmente attraverso un nostro distributore, e in prodotti stagionati (soprattutto tome), che dopo avere lavorato spediamo alla ditta Bottalla, la quale provvede a stagionarli e a distribuirli in tutta Italia. Personalmente sono molto soddisfatto della crescita dello stabilimento e orgoglioso di cosa sia diventato questo Caseificio, che,

anche se non può sicuramente competere con i mostri sacri dell'industria casearia nazionale, può dire la propria nella produzione locale e continuare ad ingrandire il proprio raggio di azione».

**La didattica.** Il Caseificio Valle Elvo, che può contare su un organico di 7 dipendenti e un fatturato annuo di più di 2 milioni di euro, è impegnato in attività didattiche di vario tipo, attraverso la visita da parte di scolaresche con frequenza settimanale, che ha visto lo scorso anno scolastico la partecipazione di oltre 1200 studenti. Non sono mancate inoltre alcune visite guidate indirizzate a gruppi aziendali e a diverse associazioni. Lo spaccio è aperto a clienti privati oltre che ad esercizi commerciali, ristoranti ed alberghi. Oltre ai prodotti del Caseificio, vengono venduti anche quelli tipici della Valle Elvo come miele, farina di mais e salumi. Lo spaccio rimane aperto dal lunedì al giovedì dalle 9 alle 12 e il venerdì e il sabato dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 19.

● Riccardo Dazza



Nella foto, un momento della produzione nel Caseificio Valle Elvo

## IL BANDO

### Occhieppo Superiore Concorso fotografico

Occhieppo Superiore. IL Comune bandisce una nuova edizione del concorso fotografico "Una cartolina da Occhieppo Superiore", anche in versione "junior". Il regolamento del concorso è in distribuzione presso la biblioteca comunale, aperta il mercoledì dalle 14 alle 17 e il sabato dalle ore 14.30 alle 17.30, e presso i negozi che espongono il manifesto del concorso. È inoltre disponibile sul sito Internet del Comune. Il termine di presentazione delle opere è fissato per sabato 21 settembre, mentre la riunione della giuria avrà luogo giovedì 3 ottobre. La comunicazione dei risultati si terrà quindi domenica 13 ottobre, in concomitanza con la chiusura della mostra delle opere. I classificati dal 1° al 4° posto saranno premiati con buoni acquisto libri del valore da 80 a 50 euro a scalare. Le migliori foto ammesse al concorso verranno pubblicate sul calendario comunale 2014.