

il caso
EMANUELA BERTOLONE
OCCHIEPPU SUPERIORE

Il Caseificio Valle Elvo taglia il traguardo dei 10 anni di attività. E lo fa con una festa in programma domenica: sarà una vera e propria celebrazione del prodotto-principe, il formaggio, senza dimenticare che se oggi è una delle principali aziende biellesi del settore, il Caseificio lo deve alla lungimiranza e al coraggio degli amministratori pubblici della valle e al forte legame degli allevatori alla montagna.

Dal risotto mantecato al Macca-gno Valle Elvo cucinato dallo chef Franco Rammella alla degustazione di tutti i nuovi prodotti del Caseificio, quella di domenica si preannuncia come una manifestazione da non perdere. Vuoi perché il Caseificio è ormai un'istituzione del territorio, resta il fatto che gli organizzatori si aspettano centinaia di visitatori in via Opifici.

«Alla tradizionale festa di ottobre arriviamo a duemila presenze - dice il presidente Giovanni Ciocchetta - e c'è da scommettere che domenica saranno in tanti a venire a trovarci. Sarà l'occasione per presentare i locali che abbiamo da poco realizzato». Nella nuova ala sono stati sistemati gli uffici dove, per la cronaca, lavora un dipendente neo assunto. Il caseificio dà lavoro a otto persone e registra un fatturato annuo superiore ai due milioni di euro.

La storia del Caseificio Valle Elvo comincia negli Anni Novanta quando sul progetto scommisero gli amministratori delle allora Comunità montane dell'Alto e del Basso e alcuni agricoltori allo scopo di mantene-

Il Caseificio celebra dieci anni di formaggi

Valle Elvo, l'importante traguardo sarà festeggiato domenica



Il Caseificio è nato dalla lungimiranza degli amministratori della Valle Elvo

re ed incrementare l'attività dell'allevamento dei bovini, con un'attenzione particolare alla Pezzata Rossa di Oropa. Oggi rappresenta un'importante realtà nel settore lattiero-caseario del Biellese, contando 45 soci di cui 24 conferitori di latte. Nell'ultimo anno sono stati lavorati quasi 4 milioni di litri di latte proveniente dagli allevamenti piemontesi.

«La nostra produzione comprende la Toma Piemontese Dop, la Toma Valle Elvo, la Toma Valle Invecchiata, il Maccegno Valle Elvo, diversi tipi di tomette oltre al Rigatello e al Blu Elvo, specialità esclusiva del Caseificio - dice ancora il presidente Ciocchetta -». Accanto ai formaggi stagionati viene proposta anche una vasta gamma di formaggi freschi come il Sordevolo, i Tomini Valle Elvo, i Tomini della Serra, il Fresco Valle Elvo. Non mancano poi la Mascarpa, la ricotta biellese, la Ricotta Seirass, il burro e lo yogurt. Il prezzo medio dei prodotti si aggira intorno ai 10 euro il chilogrammo».

Il Caseificio Valle Elvo è inoltre impegnato in attività didattiche: è infatti punto di riferimento di scolaresche che ne visitano le strutture: lo scorso anno sono stati accolti 1200 ragazzi.

L'inizio dei festeggiamenti è alle 11,30 con la benedizione della nuova struttura; seguiranno il pranzo, la degustazione ed i giochi pensati per i più piccoli.

In breve

Cossato/1
Le attività produttive e lo Sportello unico

Il Comune ha organizzato per venerdì dalle 9,30 alle 12,30, a villa Ranzoni, un corso formativo rivolto ai professionisti. L'obiettivo è presentare le procedure per la presentazione on line delle pratiche di competenza dello Sportello unico per le attività produttive.

Quaregna
Non rincarano le tariffe dello scuolabus

Nessun aumento per le tariffe del servizio scuolabus nel prossimo anno scolastico. Lo ha deciso l'amministrazione comunale Giordani. L'abbonamento annuale per i residenti resta così fissato a 148,5 euro per le classi delle elementari e 170,5 euro per le medie inferiori; il costo del servizio passa invece a 165 e 198 euro per i non residenti.

Cossato/2
Incontro sui terreni da accatastare

L'amministrazione Corradino informa che lunedì 15 luglio alle 9,30 presso l'ufficio del segretario generale, si svolgerà il sorteggio relativo all'individuazione delle imprese che dovranno accatastare le nuove aree di proprietà comunale in regione Paschetto. I terreni che si affacciano su via Martiri, rientrano nella totale disponibilità del Comune e sono frutto di recenti acquisizioni o espropri per i lavori