

I gusti e i profumi del Piemonte

Burro e formaggi dop: Sepertino è “Eccellenza Artigiana”

È una storia lunga più di 80 anni quella del Caseificio Sepertino, che, generazione dopo generazione, ha tramandato tradizioni e segreti fino a oggi. Tutto ha inizio nel 1930



GABRIELE SEPERTINO

quando nonno Pietro e nonna Genia cominciano a trasformare il latte della loro piccola azienda in Emmental e Nostrali. Oggi il Caseificio Sepertino è guidato da Anna Maria, nipote dei fondatori, dal marito Mario e dal figlio Gabriele e ha sede a Marene. Numerosi i riconoscimenti: nel 2004 “l’Eccellenza Artigiana” assegnata dalla Regione Piemonte, encomio che ha permesso l’inserimento nella vetrina made in Italy di Amazon. Diverse le partecipazioni al World Cheese Awards ed altrettanti i formaggi premiati: nel 2016/2017 oro per il Testun al Barolo e argento per il Bra duro, nel 2017/2018 oro per Nostral Vej e 5 medaglie di bronzo con altre specialità, tra cui anche

quella per il Nocciolait, ultimo nato della famiglia. Da non dimenticare la storica produzione di burro sia a marchio proprio che private label, ottenuto da materie prime selezionate. Grazie all’attenzione per le materie prime e alla ricerca di qualità e sicurezza, si è ottenuta la certificazione del Sistema di Sicurezza Alimentare ai sensi delle norme internazionali Uni En Iso 22000:2005 e Fssc 22000. Non solo: dal 2013 Sepertino si dedica alla produzione di burro e formaggi biologici ottenendo la certificazione di conformità per la produzione da Agricoltura Biologica. Sepertino ha un occhio rivolto verso i mercati esteri e parteciperà al Summer Fancy Food di New York. 