

**S**I AVVICINA il novantesimo anniversario di questa storica bottega del formaggio. Qui nel 1927 Carlo Borgiattino aprì il suo negozio. Qui uno dei figli, Roberto, appena undicenne, in piedi sullo sgabellino e con l'aiuto di papà, imparava a tagliare il parmigiano. Oggi Roberto è tornato a sedere su quello stesso sgabellino, grazie alla tenacia e alla passione di Luciano Guidotti che, dal 2005, continua il lavoro iniziato dai Borgiattino. Grande attenzione alla qualità dei prodotti e soprat-



## La lunga storia del formaggio si legge sul banco di Borgiattino

LEO RIESER

tutto alle corrette pratiche di produzione. A partire da ottobre, prenotandolo da un anno all'altro, Luciano seleziona per la clientela il prezioso Bettelmatt della Val d'Ossola. Nei mesi in-

vernali, rispettando il periodo di riproduzione delle capre, non troverete le vere Robiole di Roccaverano e solo a partire dalla terza settimana di settembre troverete il Plaisentif, la toma

alle viole della Val Chisone. La Fontina d'Aosta è quella d'alpeggio, ovvero con il numero di casello inferiore al 500 ed anche il Parmigiano Reggiano è tra i migliori sul mercato, come quello acquistato nel 2013 per sostenere le aziende terremotate e che ha consentito una raccolta benefica di 174 mila euro.

**BORGIATTINO** - Corso Vinzaglio 29 - Torino Tel. 011/5629075 Aperto dalle 8.30 alle 13 e dalle 16.00 alle 19.30 (chiuso domenica)