

# Indice

Menabrea Pils, con Arte in Lattina anche il formato da 33 cl in alluminio italiaatavola.net - 29/05/2018	5
ArchitectsParty TEN dal 19 al 22 giugno torna a Milano acasamagazine.com - 14/06/2018	7
Le due metanti acquimate LE BIRRE DI FRUMENTO PER LESTATE Bargiornale - 01/06/2018	9
Il ritorno di Biella For Italy, tanti eventi in Riva per aiutare Casa Lions newsbiella.it - 12/06/2018	10
VISITE Dalle 14,30 alle 18,30 aperte al pubblico le sedi delle 36 cellule La Stampa Biella - Biella - 10/06/2018	13
ArchitectsParty 2018, feste itineranti degli studi di architettura Milano.mentelocale.it - 08/06/2018	14
L'AGENDA COSE DA FARE La Stampa Biella - Biella - 06/06/2018	16
Menabrea lancia la Pils in lattina Distribuzionemoderna.info - 28/05/2018	17
Menabrea Pils è Arte in lattina: nuovo formato in alluminio horecanews.it - 23/05/2018	18
Birra, mercato in espansione tra consumi interni ed export Il Gazzettino - 03/06/2018	20
Birra, mercato in espansione tra consumi interni ed export Il Messaggero - 03/06/2018	22
Birra Menabrea, uno stabilimento anche a Chiavazza La Nuova Provincia di Biella - 02/06/2018	24
Birra Menabrea investe 10 milioni nel Biellese ecodibiella.it - 31/05/2018	25
Birra Menabrea investe 10 milioni nel Biellese ecodibiella.it - 31/05/2018	28
Menabrea, investe 6 milioni su nuovi reparti, in costruzione la sala cottura, a Chiavazza la logistica lastampa.it - 31/05/2018	31
Birra Menabrea investe 10 milioni per la sala cottura e il magazzino Eco di Biella - 31/05/2018	34
Menabrea investe ancora: una birra da sei milioni di euro Salute e sicurezza sul lavoro Un corso di guida alla Bonprix Menabrea investe ancora: una birra da sei milioni di euro Salute e sicurezza sul lavoro Un corso di guida alla Bonprix La Stampa Biella - Biella - 31/05/2018	37
menabrea investe 56 milioni su nuovi reparti La Stampa Biella - Biella - 31/05/2018	40
Birra Menabrea punta sulla Pils in lattina Eco di Biella - 24/05/2018	41

Gran finale a sorpresa per la Festa della Birra Il Cittadino di Lodi - 24/05/2018	42
Dove si corre in Italia nel fine settimana skialper.it - 23/05/2018	44
33 cl di "Arte in Lattina" dativoweb.net - 23/05/2018	49
Menabrea Pils: la birra è ora Arte in Lattina Mixerplanet.com - 22/05/2018	51
Cirio Alta Cucina protagonista a TuttoPizza Expo 2018 ristonews.com - 22/05/2018	56
quando la birra è solo italiana Il Mondo della Birra - 01/04/2018	59
Menabrea Art Prize MEMBREÉI Il Mondo della Birra - 01/05/2018	62
Immersi nella natura Il Mondo della Birra - 01/05/2018	63
Menabrea Pils: la birra è ora "Arte in Lattina" beverfood.com - 22/05/2018	64
Menabrea Pils: la birra è ora "Arte in Lattina" beverfood.com - 22/05/2018	68
Menabrea entra in Museimpresa Il Biellese - 22/05/2018	72
Si è concluso con successo l'appuntamento con Orticola 2018 buongiornoonline.it - 19/05/2018	73
MUSEO DELLA BIRRA E SHOP MENABREA GBI (IT) - 01/05/2018	77
Menabrea, ecco la nuova birra in lattina diariodelweb.it - 18/05/2018	79
Pittura lingua viva. Parola a Gianluca Concialdi Artribune.com - 18/05/2018	82
Benna corsaro a Buronzo Il Biellese - 18/05/2018	89
Birra Menabrea anche in lattina laprovinciadibiella.it - 16/05/2018	91
"Casa Menabrea", il museo dedicato a Birra Menabrea, entra nel network Museimpresa beverfood.com - 16/05/2018	94
"Casa Menabrea", il museo dedicato a Birra Menabrea, entra nel network Museimpresa beverfood.com - 16/05/2018	97
"Casa Menabrea", il museo dedicato a Birra Menabrea, entra nel network Museimpresa beverfood.com - 16/05/2018	100
Casa Menabrea entra nel network Museimpresa 247.libero.it - 16/05/2018	103
Casa Menabrea entra nel network Museimpresa	104

<b>Ar r iva la Menabrea in lattina</b> La Nuova Provincia di Biella - 16/05/2018	107
<b>Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina</b> La Stampa Alessandria - Alessandria - 15/05/2018	110
<b>Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina</b> La Stampa Vercelli - Vercelli - 15/05/2018	111
<b>Dopo 172 anni, Menabrea scommette sulla nuova lattina</b> lastampa.it - 15/05/2018	112
<b>Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina</b> La Stampa Cuneo - Cuneo - 15/05/2018	115
<b>Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina</b> La Stampa Novara - VCO - Novara - VCO - 15/05/2018	116
<b>Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina</b> La Stampa Asti - Asti - 15/05/2018	117
<b>Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina</b> La Stampa Valle d'Aosta - Valle d'Aosta - 15/05/2018	118
<b>Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina</b> La Stampa Biella - Biella - 15/05/2018	119



# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Giovedì 14 Giugno 2018 | aggiornato alle 16:37 | 54441 articoli in archivio

[HOME](#) [BIRRA](#)

## Menabrea Pils, con Arte in Lattina anche il formato da 33 cl in alluminio

Publicato il 29 Maggio 2018 | 17:20

**A**rte in Lattina è il nome scelto per il debutto in lattina da 33 cl di Menabrea Pils. È la prima volta che il birrificio biellese affianca alle bottiglie in vetro e ai fusti il nuovo formato in alluminio. Arte in Lattina è una birra a bassa fermentazione con gradazione alcolica di 5,2% vol, dal colore giallo e dai riflessi dorati. È caratterizzata dal ruolo marcato del luppolo aromatico, dalla schiuma compatta e dall'intenso profumo dalle note floreali.





È un omaggio alla passione nel fare la birra, una birra fatta a regola d'arte che come ogni espressione dell'ingegno umano, nasce dalla creatività e dalla passione. Un'opera che si tramanda dal 1846 di generazione in generazione seguendo fedelmente la tradizione e il principio dell'eccellenza qualitativa. Qualità, tradizione e cultura sono la forza di **Birra Menabrea**.

«È la realizzazione di un progetto ambizioso che nasce da una precisa vision aziendale - ha spiegato **Franco Thedy**, amministratore delegato e quinta generazione alla guida dell'azienda - con Arte in Lattina facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte».

Per informazioni: [www.birramenabrea.com](http://www.birramenabrea.com)



## ArchitectsParty TEN dal 19 al 22 giugno torna a Milano



Dal 19 al 22 giugno a Milano si festeggia con i party itineranti negli studi di architettura organizzati da TOWANT. L'edizione 2018 ha il nome di ArchitectsParty TEN in occasione del decimo compleanno che ricorre quest'anno. Inoltre per valorizzare il coinvolgimento tra gli attori del settore e gli appassionati di questo mondo creativo, è stato creato un nuovo claim ad hoc "ArchitectsParty: Meet, Smile, Talk, Repeat!".

Gli studi coinvolti nella tappa milanese sono dieci: 02ARCH, Archea Associati, AXD Studio, Barreca & La Varra, Bartolomeo Fernandez Architetti, DCstudio, ducciograssi architects, Federico Delrosso Architects, place, RSGarchitetti.

In questa edizione il pubblico che parteciperà sarà protagonista in prima persona con una serie di iniziative. Oltre a votare live il miglior party, con apposite schede fornite durante le serate, al terzo studio che riuscirà a visitare riceverà in omaggio la bag ufficiale firmata TOWANT. Inoltre sarà invitato a raccontare gli ArchitectsParty tramite un videominuto. I filmati ricevuti saranno pubblicati sui canali social e sul sito di TOWANT in una sezione speciale.

I designer partner di questa tappa sono importanti aziende di design: Ceramica Sant'Agostino, Cosentino, Dornbracht, Effegibi, Élitis, Flos, IOC International Office Concept, K-array, Kaldewei, Mafi, MDF Italia, minotticucine, Reynaers, Telmotor. Food e Drink partner saranno come sempre i salatini Lorenz By Locker e Birra Menabrea con una bottiglia personalizzata con il nuovo claim.

Dopo le tappe a Firenze, Prato e Milano ArchitectsParty TEN si sosterrà a Londra e a Roma. Il format è stato ideato da TOWANT, agenzia dedicata all'organizzazione di eventi di architettura in Italia e all'estero, che collabora con alcuni dei più importanti brand del design italiano e internazionale. Tra gli eventi organizzati vi sono ArchichefNight, gli appuntamenti a tavola dove lo Chef è l'architetto; DJ Arch, i parties negli showroom del design dove il dj è l'architetto; ArchiBike una visita in bici alla scoperta dei luoghi segnalati dai protagonisti dell'architettura contemporanea.

Calendario ArchitectsParty Milano | 19 – 22 giugno ore 19.00

BARLAB

BIRRA &amp; CO.

## Fresche, dissetanti, agrumate

### LE BIRRE DI FRUMENTO PER L'ESTATE

A lato, Indie Rock  
Blanche e Bad  
Brewer Blanche.  
Sotto, Schneider  
Weisse Tap 6  
Mein Aventinus,  
Birra Peroni Gran  
Riserva Bianca,  
Menabrea Weiss,  
Grimbergen  
Blanche.



Complice l'estate, la rinfrescante birra di frumento sta crescendo con una serie di interessanti novità per arricchire il menù. Definite a secondo del luogo di produzione con i termini weis, weisse, weizen, wit e blanche, le birre di frumento sono ricavate da un mix di malto di frumento (almeno 50%) e di orzo e sono caratterizzate in generale da alta fermentazione, rifermentazione in bottiglia, colore biondo opaco (per i lieviti non filtrati), schiuma morbida e persistente, alcol 5% circa, gusto agrumato per infusione di scorza di arancia amara ma non mancano ovviamente alcune differenze.

Marchio Abbondio-Eurofood, Indie Rock Blanche si propone con le colleghe di gamma come birra "alternativa" in bottiglia 33 cl con etichette dalla grafica aggressiva (dec.it). Stessa ispirazione metropolitana per Bad Brewer Blanche (nata in casa birraamarcord.it) in bottiglie 33 cl ed etichette street writer. Specializzata da un secolo e mezzo nella produzione di birre bianche, la bavarese Schneider ha raccolto l'ennesima medaglia alla World Beer Cup di Nashville (Usa) con Tap 6 Mein Aventinus, originale weizenbock rosso rubino e più alto grado alcolico (8,2° alc, bott 50 cl), dall'intenso gusto di malto, caramello e frutta secca (interbrau.it). La gamma Peroni Gran Riserva può contare ora su Bianca, prodotta con malti 100% italiano, fruttata e speziata con chiodi di garofano (5,1° alc), in bottiglia 50 cl e fusto 16 litri (peroni.it). La gamma 150° del birrifico Menabrea è stata arricchita della Weiss in bottiglia 33 cl che si aggiunge alla 75 cl versione Top Restaurant (birramenabrea.com). Gusto agrumato con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto danno alla birra d'abbazia belga Grimbergen (1.128 d.C.) notevole freschezza e sapidità (6,5° alc), in bottiglia 33 e 75 cl e ora anche in fusto Pet da 20 litri Draught Master (carlsberg.it). ★



RODOLFO GUARNIERI  
rodolfo.guarnieri@neubusinessmedia.it



Cultura [Milano](#)

## ArchitectsParty 2018, feste itineranti degli studi di architettura

Da martedì 19 giugno a venerdì 22 giugno 2018

Ore 19:00



### Calendario

Date, orari e biglietti



GIUGNO 2018						
D	L	M	M	G	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti

Dal 19 al 22 giugno 2018 a Milano si festeggia con i party itineranti negli studi di architettura organizzati da **Towant**. L'edizione 2018 ha il nome di **ArchitectsParty Ten** in occasione del decimo compleanno dell'iniziativa, che ricorre proprio quest'anno. Inoltre per valorizzare il coinvolgimento tra gli attori del settore e gli appassionati di questo mondo creativo, è stato creato un nuovo claim ad hoc, **ArchitectsParty: Meet, Smile, Talk, Repeat!**

Gli studi di Milano coinvolti sono dieci: **02Arch, Archea Associati, Axd Studio, Barreca & La Varra, Bartolomeo Fernandez Architetti, DCstudio, Ducciograssi architects, Federico Delrosso Architects, Place e RSGarchitetti.**

In questa edizione degli **ArchitectsParty** il pubblico è protagonista in prima persona con una serie di iniziative. Oltre a **votare live il miglior party**, con apposite schede fornite durante le serate, al terzo studio visitato, si riceve **in omaggio la bag ufficiale** firmata **Towant**. Inoltre i partecipanti sono invitati a raccontare gli **ArchitectsParty** tramite un **videominuto**: i filmati ricevuti saranno pubblicati sui canali social e sul sito di **Towant** in una sezione speciale.

I **designer partner** di questa tappa sono importanti aziende di design: **Ceramica Sant'Agostino, Cosentino, Dornbracht, Effegibi, Élitis, Flos, Ioc International Office Concept, K-array, Kaldewei, Mafi, Mdf Italia, Minotticucine, Reynaers e Telmotor**. Food & drink sono saranno come sempre i salatini **Lorenz By Loacker** e **Birra Menabrea** con una bottiglia personalizzata con il nuovo **claim**.

Di seguito il **calendario completo** degli **ArchitectsParty Milano 2018**, tutti con inizio alle ore 19.00.

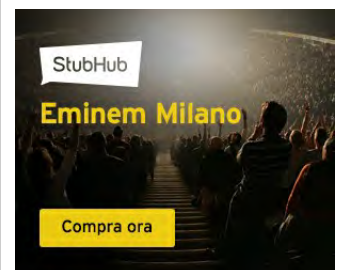
### Martedì 19 giugno

- ▶ **Barreca & La Varra**, via Vignoli 9
- ▶ **Place**, piazzale Baracca 2



### REGISTRATI ALLE NEWSLETTER

Vuoi essere sempre aggiornato su tutti gli eventi della tua città e provincia? Registrati. È semplice e gratuito.

[REGISTRATI](#)


### 3 brand beauty al mese

Prova la prima box a soli

€29,90 €19,90







## L'AGENDA

COSE  
DA FARE

### Corsi

#### A Città Studi

**La prima edizione del «My wellness day» per il benessere psicofisico a tutto tondo**

L'associazione Sinergia del Benessere di Cossato, sabato dalle 10 alle 18,30 a Città Studi organizza la prima edizione del «My wellness day», un corso finalizzato al benessere psicofisico a tutto tondo. I vari professionisti che si occupano del tema forniranno preziose informazioni a tutti coloro che sono interes-

sati a migliorare le proprie abitudini per vivere meglio. Si parlerà di alimentazione, nutrizione, idratazione, respirazione, esercizio fisico, igiene orale, riposo, atteggiamento mentale e agricoltura naturale. Interverranno, tra i biellesi, anche Emanuele De Nobili di Merano e Antonio Fanciullacci di Empoli.

### Natura

#### Oropa

**Al Giardino Botanico fiorisce il Papavero blu**

Al Giardino Botanico di Oropa si può ammirare la fioritura del Papavero Blu, che vive nelle aree montane umide e ombreggiate, nei prati alpini, nei boschi e sui versanti rocciosi, specialmente dell'Himalaya orientale e della Cina occidentale. I suoi fiori di colore blu, simili al papavero, sbocciano all'inizio dell'estate.



Il Papavero blu

### Musei

#### Reale Mutua

**Tre oggetti biellesi in mostra a Torino**

Ci saranno tre oggetti di provenienza biellese (dalla Fondazione Fila Museum, da Casa Zegna e da Casa Menabrea) tra i 10 che, fino a sabato, saranno protagonisti dell'evento «La parola all'oggetto: connessioni inedite tra gli archivi e i musei d'impresa piemontesi», al Museo e Archivio Storico Reale Mutua di Torino.



## Menabrea lancia la Pils in lattina



Arriva sul mercato italiano "Arte in Lattina": la Pils Menabrea è ora disponibile anche in lattina da 33 cl.

Una birra a bassa fermentazione - con gradazione alcolica di 5.2% vol - dal colore giallo e dai riflessi dorati, caratterizzata dal ruolo marcato del luppolo aromatico, dalla schiuma compatta e dall'intenso profumo delle note floreali.

È la prima volta che il birrificio biellese affianca alle bottiglie in vetro e ai fusti il nuovo formato in alluminio.

«È la realizzazione di un progetto ambizioso che nasce da una precisa vision aziendale», spiega Franco Thedy, ad di Menabrea. «Con Arte in Lattina facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte».

28 Maggio 2018



## Menabrea Pils è Arte in lattina: nuovo formato in alluminio

**H** [horecanews.it/menabrea-pils-e-arte-in-lattina-nuovo-formato-in-alluminio](http://horecanews.it/menabrea-pils-e-arte-in-lattina-nuovo-formato-in-alluminio)

Redazione

May 23, 2018

23 maggio 2018



Arriva sul mercato “**Arte in Lattina**”, il brand name scelto per il debutto in lattina da 33 cl di **Menabrea Pils**, birra a **bassa fermentazione** – con gradazione alcolica di 5.2% vol – dal colore giallo e dai riflessi dorati, caratterizzata dal ruolo marcato del luppolo aromatico, dalla schiuma compatta e dall’intenso profumo dalle note floreali.

È la prima volta che il birrificio biellese affianca alle bottiglie in vetro e ai fusti anche il **nuovo formato in alluminio**.

*“È la realizzazione di un progetto ambizioso che nasce da una precisa vision aziendale – spiega **Franco Thedy**, AD e quinta generazione alla guida dell’azienda – “Con **Arte in Lattina** facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: **fare la birra è per noi un’arte**”.*

Arte in Lattina è **un omaggio alla passione nel fare la birra**, una birra fatta a regola d’arte che, come ogni espressione dell’ingegno umano, nasce dalla creatività e dalla passione. Un’opera che si tramanda dal 1846 di generazione in generazione, seguendo fedelmente la tradizione e il principio dell’eccellenza qualitativa.

Qualità, tradizione e cultura sono la forza di Birra Menabrea. Una birra amata dagli intenditori, basata sul concetto di **fatto-a-mano** e che da **oltre 172 anni** continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscenze che sono rintracciabili nella qualità delle acque biellesi, nella scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e sicuramente nell’amore del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano dell’intero processo di produzione.

**Birra Menabrea** è il più antico birrificio italiano attivo, ha sede a Biella e forte dei suoi 172 anni di attività, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato italiano e internazionali. Dal 2016 Menabrea ha aperto

# Birra, mercato in espansione tra consumi interni ed export

## IL FOCUS

ROMA Arriva l'estate, il consumo di birra sale e il testa a testa col vino è sempre più acceso: ogni italiano maggiorenne, secondo le statistiche, beve ogni anno tra 33 e 36 litri di vino; 31,3 litri è stato invece il consumo pro capite di birra nel 2017. Ancora poco – un quinto dell'equivalente dato della Germania – ma in continua crescita da dieci anni (+8,6%). La birra piace agli italiani, ma anche ai giganti stranieri del settore che hanno fatto incetta dei marchi più noti del made in Italy. Oggi a fronte delle proprietà giapponese (Peroni), danese (Poretti), olandese (Moretti, Ichnusa, Hibu), belga (Birra del Ducato) e brasiliana (Birra del Borgo), tra le grandi sono rimaste in mani italiane solo la

Forst e la Menabrea.

La produzione ha raggiunto i 14,5 milioni di ettolitri (per un valore complessivo della filiera di 7,8 miliardi di euro). La bilancia import-export è ovviamente ancora sfavorevole (i big europei del settore sono Germania, Uk e Polonia), ma il 2017 ha segnato il record storico dell'esportazione: 2,6 milioni di ettolitri. «Il dato più interessante – sottolinea Alfredo Pratolongo, vicepresidente di AssoBirra

e presidente della Fondazione Birra Moretti – è la nuova reputazione della birra come bevanda da abbinare ai piatti della cucina italiana». Un atteggiamento diverso rispetto al tradizionale bere fuori dai pasti. «C'è stata

anche – aggiunge Pratolongo – la ricerca delle birre speciali con profumi e sentori prima sconosciuti e di conseguenza un consumo più consapevole anche delle lager tradizionali».

## IL CENSIMENTO

La "crescita culturale" è merito in gran parte al boom dei birrifici artigianali, oggi più numerosi del 310% rispetto a dieci anni fa, senza calcolare la miriade di brew pub con annesso microbirrificio. L'ultimo censimento di Slow Food – che ha appena presentato la sua guida annuale – indica un totale di 849 aziende

(249 in Lombardia, 134 in Veneto, 127 in Piemonte, 111 in Emilia Romagna e 104 nel Lazio). Il 90% delle mini-aziende sono state create da under 35: 5 mila sono gli addetti diretti a cui aggiungere 17 mila indiretti e 115 mila dell'indotto allargato. Oltre il 60% dei birrifici artigianali ha un fatturato tra 100 e 800 mila euro. Nel panorama dei piccoli e

medi birrifici, ci sono anche marchi apprezzati in tutto il mondo. I brasiliani Ab Inbev usano la laziale Birra del Borgo per aprire nuovi mercati; la piemontese Baladin (80% del fondatore Teo Musso, 20% di Oscar Farinetti di Eataly) è già presente in 41 paesi; la veneta Birra Antoniana vende perfino in Cina (primo produttore al mondo) e Usa.

## NON SOLO BIONDE

Aromatizzata alla canapa, al carciofo, alle visciole, al radicchio rosso tardivo o al riso (l'elenco è

di Coldiretti) il boccale di birra Made in Italy piace e di pari passo crescono quindi anche le produzioni agricole collegate.

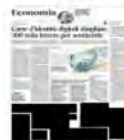
**Carlo Ottaviano**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**OGNI ITALIANO NE BEVE  
31 LITRI ALL'ANNO  
BOOM DI BIRRIFICI  
ARTIGIANALI:  
+310% RISPETTO  
A DIECI ANNI FA**

**In Italia la  
produzione  
di birra ha  
raggiunto  
14,5 milioni  
di ettolitri**





# Birra, mercato in espansione tra consumi interni ed export

## IL FOCUS

**ROMA** Arriva l'estate, il consumo di birra sale e il testa a testa col vino è sempre più acceso: ogni italiano maggiorenne, secondo le statistiche, beve ogni anno tra 33 e 36 litri di vino; 31,3 litri è stato invece il consumo pro capite di birra nel 2017. Ancora poco - un quinto dell'equivalente dato della Germania - ma in continua crescita da dieci anni (+ 8,6%). La birra piace agli italiani, ma anche ai giganti stranieri del settore che hanno fatto incetta dei marchi più noti del made in Italy. Oggi a fronte delle proprietà giapponese (Peroni), danese (Poretti), olandese (Moretti, Ichnusa, Hibu), belga (Birra del Ducato) e brasiliana (Birra del Borgo), tra le grandi sono rimaste in mani italiane

solo la Forst e la Menabrea.

La produzione ha raggiunto i 14,5 milioni di ettolitri (per un valore complessivo della filiera di 7,8 miliardi di euro). La bilancia import-export è ovviamente ancora sfavorevole (i big europei del settore sono Germania, Uk e Polonia), ma il 2017 ha segnato il record storico dell'esportazione: 2,6 milioni di ettolitri. «Il dato più interessante - sottolinea Alfredo Pratolongo, vicepresidente di AssoBirra

e presidente della Fondazione Birra Moretti - è la nuova reputazione della birra come bevanda da abbinare ai piatti della cucina italiana».

Un atteggiamento diverso rispetto al tradizionale bere fuori dai pasti. «C'è stata anche - aggiunge Pratolongo - la ricerca delle birre speciali con profumi e sentori prima sconosciuti e di

conseguenza un consumo più consapevole anche delle lager tradizionali».

## IL CENSIMENTO

La "crescita culturale" è merito in gran parte al boom dei birrifici artigianali, oggi più numerosi del 310% rispetto a dieci anni fa, senza calcolare la miriade di brew pub con annesso microbirrificio. L'ultimo censimento di Slow Food - che ha appena presentato la sua guida annuale

- indica un totale di 849 aziende (249 in Lombardia, 134 in Veneto, 127 in Piemonte, 111 in Emilia Romagna e 104 nel Lazio). Il 90% delle mini-aziende sono state create da under 35: 5 mila sono gli addetti diretti a cui aggiungere 17 mila indiretti e 115 mila dell'indotto allargato. Oltre il 60% dei birrifici artigianali ha un fatturato tra 100 e

800 mila euro. Nel panorama dei piccoli e medi birrifici, ci sono anche marchi apprezzati in tutto il mondo.

I brasiliani Ab Inbev usano la laziale Birra del Borgo per aprire nuovi mercati; la piemontese Baladin (80% del fondatore Teo Musso, 20% di Oscar Farinetti di Eataly) è già presente in 41 paesi; la veneta Birra Antonia-

na vende perfino in Cina (primo produttore al mondo) e Usa.

Aromatizzata alla canapa, al carciofo, alle visciole, al radicchio rosso tardivo o al riso (l'elenco è di Coldiretti) il boccale di birra Made in Italy piace e di pari passo crescono quindi anche le produzioni agricole collegate. «La produzione di birre artigianali - conferma Massimiliano Giansanti, presidente

di Confagricoltura - è senz'altro un'opportunità che permette di dare valore aggiunto a chi produce orzo». Ampiamente deficitaria di orzo (importiamo il 70% del fabbisogno) e malto (50%), l'Italia è assente nella produzione di luppolo. Eppure si tratta di una pianta con ottima redditività.

Per questo la Cia-Agricoltori Italiani ha avviato alcuni programmi di sviluppo in aree interne del centro Italia ad altezze fino a 1200 metri.

**Carlo Ottaviano**

**OGNI ITALIANO NE BEVE  
 31 LITRI ALL'ANNO  
 BOOM DI BIRRIFICI  
 ARTIGIANALI:  
 +310% RISPETTO  
 A DIECI ANNI FA**



## AZIENDE

# Birra Menabrea, uno stabilimento anche a Chiavazza

**BIELLA** (cjr) Da 172 anni orgoglio biellese, la Menabrea, entrata nella storia come una delle migliori birre del mondo e come il più antico birrificio italiano ancora intatto e in piena produzione, sta oggi realizzando la nuova sala cottura.

Un progetto iniziato una decina di anni fa che ha richiesto 30 milioni per il suo completamento, volto alla riqualificazione dello stabilimento in termini di crescita e di sviluppo produttivo.

Il nuovo reparto sarà pronto nei primi mesi del 2019 e sarà l'ulteriore confer-

ma sia a livello internazionale che a livello provinciale della tradizione e della forza di mercato del brand.

A Chiavazza, invece, è in fase di realizzazione un magazzino per delegare lo stoccaggio del prodotto a un'unica struttura che migliorerà la logistica e la sicurezza sui luoghi lavoro.

Il 2018 è solo a metà, ma è facile vedere come la Menabrea si impegni a trasmettere e condividere l'amore per l'arte di fare la birra.





# ECO DI BIELLA.it

HOME BIELLA CITTÀ GRANDE BIELLA COSSATESE VALLI MOSSO E SESSERA ELVO CERVO BASSO BIELLESE TV GALLERY

Cronaca Attualità Economia e scuola Politica Eventi e Cultura Sport Commenti MOTORI SALUTE CUCINA CASA

**INFORMATI e PREMIATI**  
È arrivata la raccolta punti del tuo giornale.  
**Vinci fantastici premi**  
[SCOPRI COME FARE >>](#)

🏠 > [Economia e scuola](#) > Birra Menabrea investe 10 milioni nel Biellese

**ECONOMIA E SCUOLA** provinciale 31 maggio 2018

0 commenti

## Birra Menabrea investe 10 milioni nel Biellese

Il più antico birrificio italiano scommette orgogliosamente sul territorio per crescere ancora.



Birra Menabrea realizzerà una nuova sala cottura e un magazzino logistico.

### In dieci anni Birra Menabrea ha investito 30 milioni in innovazione

Birra Menabrea compie 172 anni e si prepara a quello che l'Ad, Franco Thedy, non esita a definire un "punto di svolta". Negli ultimi quindici anni, l'azienda è cresciuta in modo costante, implementando impianti, tecnologie e visione aziendale. Questo processo di rinnovamento che toccherà il suo vertice nei prossimi mesi con l'inaugurazione della nuova "sala cottura" dello storico stabilimento di via Ramella Germanin. Nell'arco degli ultimi dieci anni, Birra Menabrea ha riversato sul territorio investimenti per 30 milioni di euro. L'azienda ha così contribuito a aumentare l'occupazione e a consolidare un trend di crescita in termini di fatturato e di penetrazione sui mercati esteri.

La nuova sala cottura sarà operativa nel 2019

**INFORMATI e PREMIATI**  
LA RACCOLTA PUNTI DEL TUO GIORNALE  
**VINCI FANTASTICI PREMI**  
Partecipa anche tu,  
**OGNI SETTIMANA 1 BOLLINO!**  
[SCOPRI COME FARE >>](#)

### NOTIZIE PIÙ LETTE

- Con "Informati e Premiati" vinci fantastici premi!**  
30 maggio 2018
- Museo Pietro Micca, la sfilata storica VIDEO**  
27 maggio 2018
- Pedofilia: dieci anni per una sentenza definitiva**  
29 maggio 2018
- Dipendente delle poste trovato morto in casa**  
26 maggio 2018
- Tombe profanate da una setta satanica: trovati dei simboli**  
30 maggio 2018



Nel 2018, Birra Menabrea ha messo in campo un investimento di circa 10 milioni di euro. Verrà realizzata una nuova sala cottura nello stabilimento di Biella e un nuovo magazzino logistico di 4.500 metri quadrati a Chiavazza. La nuova sala cottura vedrà un investimento di 6 milioni di euro. Essa sarà pronta a febbraio 2019. «L'attuale sala cottura – spiega l'Ad di Birra Menabrea, Franco Thedy (in foto) – ha ormai 47 anni e verrà dismessa. Con la nuova sala, incrementeremo del 60% la qualità produttiva e realizzeremo una riduzione dei consumi energetici pari al 50% per unità di prodotto, centrando così anche l'obiettivo di una maggior sostenibilità».

**Leggi anche:** [Coldiretti Vercelli-Biella in campo contro l'aumento dell'Iva](#)

### Birra Menabrea aumenta fatturato e posti di lavoro

«Dal 2005 – aggiunge Franco Thedy -, Birra Menabrea ha visto crescere il proprio fatturato da 12 milioni ai quasi 40 milioni attuali. Anche i livelli occupazionali sono cresciuti. Si è passati dai 29 dipendenti di tredici anni fa agli attuali 48. In questo lasso temporale, inoltre, Birra Menabrea ha ampliato la propria operatività a livello mondiale. Esportavamo in 8 Paesi nel 2005. Oggi, siamo presenti su 36 mercati. A guidarci, c'è sicuramente la convinzione di restare sul territorio cercando di contribuire alla sua crescita. Nel cammino intrapreso, però, c'è anche una nuova visione culturale e di comunicazione dei nostri valori».

Giovanni Orso

#### Ti Potrebbe Interessare:



23 aprile 2018  
**Donna di 90 anni investe in auto una ragazza in scooter**



21 marzo 2018  
**Imprese edili artigiane in contrazione nel Biellese (-4,7%)**



4 gennaio 2018  
**Cosa accade quando si fa stufare la carne**

**Tag:** Birra Menabrea, investimenti

### Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.  
I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

Nome \*

Email \*

Sito web

Salva su questo browser il mio nome, la mia email ed il mio sito web per la prossima volta in cui scriverò un commento.

Ho letto e acconsento al [trattamento dati personali](#)\*

Messaggio Promozionale

#### NOTIZIE PIÙ COMMENTATE



**Animalisti al circo Martin: "Nessun maltrattamento"**  
4 commenti | 25 marzo 2018



**E' morto Massimo Lacchio**  
4 commenti | 17 marzo 2018



**Treni biellesi, ecco risorse aggiuntive sulle linee**  
4 commenti | 16 marzo 2018



**Gatto sventa furto a casa di una donna**  
3 commenti | 7 aprile 2018



**Mamma di due figli stroncata da un tumore a 44 anni**  
2 commenti | 14 maggio 2018

VIA MAZZINI, 33 - COSSATO (BI) - TEL. 015 93404

#### TAG DELLA SETTIMANA

- [ricetta](#)
- [Eurotrend Biella](#)
- [rimedi](#)
- [scuola](#)
- [virtus biella](#)
- [cossato](#)
- [uova](#)
- [teamvolley](#)
- [Muore](#)
- [denunciato](#)

CLICCA QUI >>

Via XX Settembre 3/A - Biella - Tel. 015.27413  
Via Seb. Ferrero 9 - Biella Tel. 015.20824

[Motori](#) [Cucina](#) [Casa](#) [Salute](#)

**ECONOMIA E SCUOLA** provinciale 31 maggio 2018

0 commenti

## Birra Menabrea investe 10 milioni nel Biellese

Il più antico birrificio italiano scommette orgogliosamente sul territorio per crescere ancora.



Birra Menabrea realizzerà una nuova sala cottura e un magazzino logistico.

### In dieci anni Birra Menabrea ha investito 30 milioni in innovazione

Birra Menabrea compie 172 anni e si prepara a quello che l'Ad, Franco Thedy, non esita a definire un "punto di svolta". Negli ultimi quindici anni, l'azienda è cresciuta in modo costante, implementando impianti, tecnologie e visione aziendale. Questo processo di rinnovamento che toccherà il suo vertice nei prossimi mesi con l'inaugurazione della nuova "sala cottura" dello storico stabilimento di via Ramella Germanin. Nell'arco degli ultimi dieci anni, Birra Menabrea ha riversato sul territorio investimenti per 30 milioni di euro. L'azienda ha così contribuito a aumentare l'occupazione e a consolidare un trend di crescita in termini di fatturato e di penetrazione sui mercati esteri.

La nuova sala cottura sarà operativa nel 2019

### NOTIZIE PIÙ LETTE

**Con "Informati e Premiati" vinci fantastici premi!**

30 maggio 2018

**Museo Pietro Micca, la sfilata storica VIDEO**

27 maggio 2018

**Pedofilia: dieci anni per una sentenza definitiva**

29 maggio 2018

**Dipendente delle poste trovato morto in casa**

26 maggio 2018

**Tombe profanate da una setta satanica: trovati dei simboli**

30 maggio 2018

### NOTIZIE PIÙ COMMENTATE

**Animalisti al circo Martin: "Nessun maltrattamento"**

4 commenti | 25 marzo 2018

Nel 2018, Birra Menabrea ha messo in campo un investimento di circa 10 milioni di euro. Verrà realizzata una nuova sala cottura nello stabilimento di Biella e un nuovo magazzino logistico di 4.500 metri quadrati a Chiavazza. La nuova sala cottura vedrà un investimento di 6 milioni di euro. Essa sarà pronta a febbraio 2019. «L'attuale sala cottura – spiega l'Ad di Birra Menabrea, Franco Thedy (*in foto*) – ha ormai 47 anni e verrà dismessa. Con la nuova sala, incrementeremo del 60% la qualità produttiva e realizzeremo una riduzione dei consumi energetici pari al 50% per unità di prodotto, centrando così anche l'obiettivo di una maggior sostenibilità».

**Leggi anche:** [Coldiretti Vercelli-Biella in campo contro l'aumento dell'Iva](#)

### Birra Menabrea aumenta fatturato e posti di lavoro

«Dal 2005 – aggiunge Franco Thedy -, Birra Menabrea ha visto crescere il proprio fatturato da 12 milioni ai quasi 40 milioni attuali. Anche i livelli occupazionali sono cresciuti. Si è passati dai 29 dipendenti di tredici anni fa agli attuali 48. In questo lasso temporale, inoltre, Birra Menabrea ha ampliato la propria operatività a livello mondiale. Esportavamo in 8 Paesi nel 2005. Oggi, siamo presenti su 36 mercati. A guidarci, c'è sicuramente la convinzione di restare sul territorio cercando di contribuire alla sua crescita. Nel cammino intrapreso, però, c'è anche una nuova visione culturale e di comunicazione dei nostri valori».

Giovanni Orso

#### Ti Potrebbe Interessare:

23 aprile 2018  
**Donna di 90 anni investe in auto una ragazza in scooter**

21 marzo 2018  
**Imprese edili artigiane in contrazione nel Biellese (-4,7%)**

4 gennaio 2018  
**Cosa accade quando si fa stufare la carne**

**Tag:** Birra Menabrea, investimenti

### Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.  
I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

Nome \*

Email \*

Sito web

Salva su questo browser il mio nome, la mia email ed il mio sito web per la prossima volta in cui scriverò un commento.

Ho letto e acconsento al [trattamento dati personali\\*](#)

**E' morto Massimo Lacchio**  
4 commenti | 17 marzo 2018

**Treni biellesi, ecco risorse aggiuntive sulle linee**  
4 commenti | 16 marzo 2018

**Gatto sventa furto a casa di una donna**  
3 commenti | 7 aprile 2018

**Mamma di due figli stroncata da un tumore a 44 anni**  
2 commenti | 14 maggio 2018

#### TAG DELLA SETTIMANA

- ricetta
- Eurotrend Biella
- rimedi
- scuola
- virtus biella
- cossato
- uova
- teamvolley
- Muore
- denunciato

**Motori** Cucina Casa Salute

**Nasce Rent2Go nuovo player italiano nel Noleggio a Lungo Termine**  
28 maggio 2018

**La nuova Peugeot 508 sarà presentata a Parco Valentino**  
26 maggio 2018

**Renault Kadjar e "Solo: A Star Wars Story"**  
26 maggio 2018



Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

# Menabrea, investe 6 milioni su nuovi reparti, in costruzione la sala cottura, a Chiavazza la logistica

## VIDEO CONSIGLIATI

I nostri trucchi per risparmiare sui biglietti aerei

[Jetcost.it](#)



PAOLA GUABELLO  
BIELLA

Publicato il 31/05/2018

Il cane gli fa la pipì addosso, la reazione dell'uomo è inaspettata

La storia della birra italiana passa per Biella. Da 172 anni Menabrea, simbolo di eccellenza nazionale e uno dei più celebri e apprezzati marchi presenti sul mercato, nel cuore della città conserva intatto e operativo il più antico birrificio italiano. E se passato e presente convivono tra le mura di «Casa Menabrea», entrata a far parte in questi giorni di Museimpresa per perseguire gli obiettivi comuni di promozione e valorizzazione della storia delle aziende di successo italiane, il marchio è impegnato a scrivere anche il capitolo del suo futuro, con continui investimenti e un cantiere aperto in via Ramella Germanin.

**«Stiamo realizzando la nuova sala cottura - spiega l'ad Franco Thedy, quinta generazione alla guida dell'azienda - Si tratta di un progetto che si è iniziato 10 anni fa e che vale 30 milioni. È un'articolata riqualificazione dello stabilimento in termini crescita, di sviluppo produttivo e tecnologico. Un modo per confermare il brand a livello internazionale e al contempo la nostra volontà di lavorare e crescere a Biella. Se abbiamo speso complessivamente una simile cifra è proprio per mantenere vivo il nostro sito produttivo, per dare pregio al prodotto come al territorio».**

Concertato con professionisti che hanno tenuto conto delle priorità architettoniche urbane preparando un disegno che fosse compatibile con l'esistente, il nuovo reparto sarà pronto nei primi mesi del 2019. Quest'ultima tranche di investimento vale 6 milioni e non si esaurisce sul cantiere in corso d'opera. **A Chiavazza è in fase di completamento anche la realizzazione di un modernissimo magazzino logistico** per concentrare lo stoccaggio del prodotto in un unico punto e per migliorare anche la sicurezza sui luoghi lavoro.

Il trend

Voli low cost e biglietti aerei

[Jetcost.it](#)

Lui ha 65 anni e sposa una bambina, ecco come reagiscono a New York

Promosso da Taboola

Menabrea nel 2017 ha confermato un trend in costante crescita raggiungendo i 40 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) e producendo 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016). Presente in 36 Paesi nel mondo, ha portato, negli ultimi anni, il numero dei dipendenti da 29 a 48.

Ma il 2018 ha portato anche altre novità. A Cibus, il salone dell'agroalimentare di Parma, ha fatto il suo debutto la Pils Menabrea in lattina. «E' la realizzazione di un altro progetto ambizioso che nasce da una precisa visione aziendale - prosegue Thedy - Con il claim "Arte in Lattina" facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte».

E sugli scaffali di drogherie e supermercati insieme al cilindro di alluminio bianco con la scritta verde, da maggio ci sarà anche Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione, disponibile anche in bottiglia da 33 cl che va ad ampliare l'assortimento della linea «La 150».

Il museo

Nell'estate del 2017 accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stata inaugurata «Casa Menabrea» uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda. «In pochi mesi abbiamo avuto 1.700 visite. E nel frattempo, visto il successo ottenuto, abbiamo deciso di ingrandirci - conclude Thedy -. Allo spazio espositivo abbiamo quindi aggiunto l'archivio storico e lo "shop" ma ci sarà presto una nuova ala, di 200 metri quadrati, dedicata al museo del formaggio. Iniziativa che stiamo sviluppando in partnership con Botalla».

Alcuni diritti riservati.



## SCOPRI TOP NEWS E TUTTE LE NOSTRE OFFERTE

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Promosso da Taboola

In che modo questa app aiuta a imparare una lingua velocemente?

Babbel

Non riesce a trovare casa a Torino: ecco cosa si inventa questa ragazza

100 esperti in Germania creano una app per imparare le lingue velocemente

Babbel

Il più strano calcio d'inizio della storia: la Guinea-Bissau stupisce tutti

Ultime Offerte Voli da 9€ A/R

Jetcost.it

Aostana passeggia nuda per Bologna: "Non avevo voglia di vestirmi". Multata per 3300 euro

Cerca voli economici e prenota le migliori offerte

Jetcost.it

Ci spogliamo dai pregiudizi", modelle curvy sfilano in piazza Duomo

Ultime offerte voli da 23€ andata e ritorno

Jetcost.it

**MADE IN BIELLA**

## Birra Menabrea investe 10 milioni per la sala cottura e il magazzino

E il Gruppo Ssi Schäfer  
rileva il 100% di Incas Spa

• Orso alle pagine 27 e 28



AD Franco Thedy di Menabrea

**AZIENDE** Per il più antico birrificio italiano, fatturato 2017 a 40 milioni

## Menabrea: investimento da 10 milioni

**Una nuova sala cottura e un magazzino logistico. Nel decennio, investiti 30 milioni**

“Birra Menabrea” compie 172 anni e si prepara a quello che l’Ad, Franco Thedy, non esita a definire un “punto di svolta” dopo che, negli ultimi quindici anni, l’azienda è cresciuta in modo costante, implementando impianti, tecnologie e visione aziendale: un percorso durante il quale “Birra Me-

nabrea” ha portato avanti un complessivo processo di rinnovamento che toccherà il suo vertice nei prossimi mesi con l’inaugurazione della nuova “sala cottura” dello storico stabilimento di via Ramella Germanin. «Vogliamo mantenere la nostra peculiare caratteristica ossia quella di es-

sere il più antico birrificio italiano - spiega Thedy -, ma, contemporaneamente, muoverci al passo con i tempi, portando sul mercato la nostra nuova visione del futuro».

**Investimenti.** Sulla nuova sala cottura (che sarà completata per il prossimo febbraio), “Bir-



ra Menabrea” ha investito 6 milioni di euro. «L’attuale sala cottura - spiega sempre Franco Thedy - ha ormai 47 anni e verrà dismessa. Con la nuova sala, incrementeremo del 60% la qualità produttiva e realizzeremo una riduzione dei consumi energetici pari al 50% per unità di prodotto, centrando così anche l’obiettivo di una maggior sostenibilità». L’investimento messo in campo da “Birra Menabrea”, però, non va solo nella direzione produttiva, ma anche in quella di una nuova estetica aziendale. «La futura sala cottura - spiega, infatti, sempre Franco Thedy - rappresenterà anche il nostro nuovo biglietto da visita. Posizionata sul fronte strada, essa si caratterizzerà per la parte superiore interamente realizzata in vetro, così da consentire di vedere anche dall’esterno una fase importante della lavorazione. Grazie al progetto dello staff di architetti con cui collaboriamo, siamo riusciti a individuare una soluzione che garantisca il miglior impatto estetico possibile nel centro città, oltre che costituire un richiamo per turisti e visitatori».

**Trend.** Nell’arco degli ultimi dieci anni, “Birra Menabrea” ha riversato sul territorio in-

vestimenti per 30 milioni di euro, contribuendo a aumentare l’occupazione e consolidando un trend di crescita in termini di fatturato e di penetrazione sui mercati esteri. «Dal 2005 - conferma Thedy -, “Birra Menabrea” ha visto crescere il proprio fatturato da

12 milioni ai quasi 40 milioni attuali. Anche i livelli oc-

cupazionali sono cresciuti dai 29 dipendenti di tredici anni fa agli attuali 48. In questo lasso temporale, inoltre, “Birra Menabrea” ha ampliato la propria operatività a livello mondiale. Esportavamo in 8 Paesi nel

2005; oggi, siamo presenti su 36 mercati. E se l’export pesa ancora solo per il 12% sul nostro fatturato complessivo, esso è, nondimeno, in crescita a double digit e ci vede presenti, tra l’altro, in Australia, in Norvegia, in Scozia, in Danimarca e a Singapore,

confermando che la birra made in Italy non si indirizza più soltanto verso i Paesi dove sono presenti forti comunità italiane».

**Magazzino.** Ma gli investimenti per il 2018 messi in campo da “Birra Menabrea” non si esauriscono solo nell’intervento sulla nuova sala cottura. In via di completamento, infatti, è anche il nuovo magazzino logistico a Chiavazza, un polo da 4.500 metri quadrati che sorgerà nell’area industriale e che porta il complessivo livello degli investimenti 2018 a circa 10 milioni.

**Visione.** Alla base di questo processo di sviluppo, però, non c’è solo un calcolo, pur importante, in termini di business, ma anche una nuova visione complessiva. «A guidarci - dice Franco Thedy -, c’è sicuramente la convinzione di restare sul territorio cercando di contribuire alla sua crescita, ma c’è anche una nuova visione culturale e di comunicazione dei nostri valori. Ne è testimonianza la realizza-

zione del nostro museo aziendale che, nel 2017, ha visto ben 1.900 presenze; ne è testimonianza l’impegno costante nel lancio di nuovi prodotti come la Menabrea Pils, presentata recentemente a Cibus, e proposta sotto il brand “Arte in lattina”. Senza contare il progetto “sleeve”, iniziato un po’ per gioco circa un anno fa, con cui “vestiamo” le bottiglie da 33 centilitri di importanti brand come Fila e Igino Mazzola (solo per citarne alcuni) con grafiche dedicate. Vengono richieste per eventi aziendali e personali. Studiamo insieme la grafica o ci viene consegnata da elaborare. Andiamo poi in produzione. Nell’ultimo anno, abbiamo acquistato anche una macchina che ci permette di trattare fino a 5 mila bottiglie al giorno. Di più ancora, della nostra new vision è testimonianza la sinergia con realtà del food come “Botalla Formaggi”, una sinergia dalla quale si vanno ogni giorno liberando energie positive per un settore fondamentale del miglior made in Italy».

• Giovanni Orso



**IMPRENDITORE DI SUCCESSO** In foto, l'Ad di "Birra Menabrea", Franco Thedy. Il più antico birrificio italiano crede nel territorio biellese su cui ha investito 30 milioni nell'ultimo decennio



## Menabrea investe ancora: una birra da sei milioni di euro

Lo storico marchio, attivo da 172 anni in città, sta realizzando la nuova sala cottura mentre a Chiavazza sposta la logistica: un investimento di sei milioni di euro, che complessivamente porta a 30 i milioni spesi in 10 anni

GUABELLO — P.41



CORRADO MICHELETTI



# Salute e sicurezza sul lavoro Un corso di guida alla Bonprix

L'azienda di Valdengo ha offerto ai dipendenti workshop e simulazioni con gli istruttori e la skid-car del circuito Franciacorta

## IL CASO

VALDENGO

L'ottava Giornata della Sicurezza ha portato alla BonPrix di Valdengo, gli istruttori e la skid-car del circuito Franciacorta che hanno condiviso con i dipendenti il tema della «Guida sicura» in due incontri di formazione.

L'iniziativa, nata per sensibilizzare i lavoratori sulle problematiche più frequenti legate alla stabilità al volante, è partita con un corso sull'attenzione oculare e sul sovraccarico degli stimoli ambientali durante la guida. Dopo un'introduzione teorica, è stato proposto alle maestranze di sottoporsi a un test di screening per analizzare i movimenti e la posizione dello sguardo del guidatore. Nella seconda giornata, invece, si è tenuto un workshop sul fenomeno molto pericoloso del sovrasterzo, a dimostrazione del quale BonPrix ha messo a disposizione dei lavoratori una skid-car per spiegare, con l'aiuto di un istruttore, come mantenere il controllo della vettura durante una sbandata.

«Abbiamo da sempre una

grande attenzione per le tematiche legate a salute e sicurezza sul lavoro - spiega Antonella Pella, direttore Risorse umane - Ci occupiamo ogni anno di formare e informare i dipendenti su un rischio specifico. Gli infortuni in itinere sono fra i più gravi a livello nazionale e fra i più diffusi a livello aziendale. Ognuno di noi utilizza l'auto ogni giorno, ma non è frequente potersi confrontare con istruttori esperti o piloti professionisti, per verificare le proprie abitudini e sperimentare in pratica cosa accade in condizioni di emergenza». —





# Menabrea investe 6 milioni su nuovi reparti

Lo storico marchio, attivo da 172 anni in città, sta realizzando la sala cottura mentre a Chiavazza sposta la logistica

**PAOLA GUABELLO**

BIELLA

La storia della birra italiana passa per Biella. Da 172 anni Menabrea, simbolo di eccellenza nazionale e uno dei più celebri e apprezzati marchi presenti sul mercato, nel cuore della città conserva intatto e operativo il più antico birrifico italiano. E se passato e presente convivono tra le mura di «Casa Menabrea», entrata a far parte in questi giorni di Muse-impresa per perseguire gli obiettivi comuni di promozione e valorizzazione della storia delle aziende di successo italiane, il marchio è impegnato a scrivere anche il capitolo del suo futuro, con continui investimenti e un cantiere aperto in via Ramella Germanin.

«Stiamo realizzando la nuova sala cottura - spiega l'ad Franco Thedy, quinta generazione alla guida dell'azienda - Si tratta di un progetto che si è iniziato 10 anni fa e che vale 30 milioni. È un'articolata riqualificazione dello stabilimento in termini di crescita, di sviluppo produttivo e tecnologico. Un modo per confermare il brand a livello internazionale e al contempo la nostra volontà di lavorare e crescere a Biella. Se abbiamo speso complessivamente una simile cifra è proprio per mantenere vivo il nostro sito produttivo, per dare pregio al prodotto come al territorio».

Concertato con professionisti che hanno tenuto conto delle priorità architettoniche urbane preparando un disegno che fosse compatibile con l'esistente, il nuovo reparto sarà pronto nei primi mesi del

2019. Quest'ultima tranche di investimento vale 6 milioni e non si esaurisce sul cantiere in corso d'opera. A Chiavazza è in fase di completamento anche la realizzazione di un modernissimo magazzino logistico per concentrare lo stoccaggio del prodotto in un unico punto e per migliorare anche la sicurezza sui luoghi lavoro.

## Il trend

Menabrea nel 2017 ha confermato un trend in costante cre-

scita raggiungendo i 40 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) e producendo 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016). Presente in 36 Paesi nel mondo, ha portato, negli ultimi anni, il numero dei dipendenti da 29 a 48.

Ma il 2018 ha portato anche altre novità. A Cibus, il salone dell'agroalimentare di Parma, ha fatto il suo debutto la Pils Menabrea in lattina. «E' la realizzazione di un altro progetto ambizioso che nasce da una precisa visione aziendale - prosegue Thedy - Con il claim "Arte in Lattina" facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore che da sempre ci contraddistingue: fare la

birra è per noi un'arte».

E sugli scaffali di drogherie e supermercati insieme al cilindro di alluminio bianco con la scritta verde, da maggio ci sarà anche Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione, disponibile anche in bottiglia da 33 cl che va ad ampliare l'assortimento della linea «La 150°».

## Il museo

Nell'estate del 2017 accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stata inaugurata «Casa Menabrea» uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda. «In pochi mesi abbiamo avuto 1.700 visite. E nel frattempo, visto il successo ottenuto, abbiamo deciso di ingrandirci - conclude Thedy -. Allo spazio espositivo abbiamo quindi aggiunto l'archivio storico e lo "shop" ma ci sarà presto una nuova ala, di 200 metri quadrati, dedicata al museo del formaggio. Iniziativa che stiamo sviluppando in partnership con Botalla». —

© BY ALL RIGHTS RESERVED

**Crescerà anche il museo grazie alla partnership con Botalla**



## Birra Menabrea punta sulla Pils in lattina

Arriva sul mercato "Arte in Lattina", il brand name scelto per il debutto in lattina da 33 cl di Menabrea Pils, birra a bassa fermentazione (con gradazione alcolica di 5,2% gradi), dal colore giallo e dai riflessi dorati, caratterizzata

dal ruolo marcato del luppolo aromatico, dalla schiuma compatta e dall'intenso profumo dalle note floreali. E' la prima volta che il birrifico biellese affianca alle bottiglie in vetro e ai fusti anche il nuovo formato in alluminio. «E' la realizzazione di un progetto ambizioso che nasce da una precisa vision aziendale - spiega Franco Thedy, Ad e quinta generazione alla guida dell'azienda - . Con "Arte in Lattina" facciamo il nostro ingresso in un segmento

di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte». "Arte in Lattina" è un omaggio alla passione nel fare la birra, una birra fatta a regola d'arte che come ogni espressione dell'ingegno umano, nasce dalla creatività e dalla passione. Un'opera che si tramanda dal 1846 di generazione in generazione seguendo fedelmente la tradizione e il principio dell'eccellenza qualitativa. Qualità, tradizione e cultura, infatti, sono la forza di Birra Menabrea, una birra basata sul concetto di "fatto a mano" e che, da oltre 172 anni, continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscenze che sono rintracciabili nella qualità delle acque biellesi, nella scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e sicuramente nell'amore del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano dell'intero processo di produzione.

mento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte». "Arte in Lattina" è un omaggio alla passione nel fare la birra, una birra fatta a regola d'arte che come ogni espressione dell'ingegno umano, nasce dalla creatività e dalla passione. Un'opera che si tramanda dal 1846 di generazione in generazione seguendo fedelmente la tradizione e il principio dell'eccellenza qualitativa. Qualità, tradizione e cultura, infatti, sono la forza di Birra Menabrea, una birra basata sul concetto di "fatto a mano" e che, da oltre 172 anni, continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscenze che sono rintracciabili nella qualità delle acque biellesi, nella scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e sicuramente nell'amore del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano dell'intero processo di produzione.





**CODOGNO** Da stasera a sabato tra musica e degustazioni

# Gran finale a sorpresa per la Festa della Birra

di **Laura Gozzini**

■ I nativi digitali si può scommettere riprenderanno ogni istante al cellulare, gli altri invece potranno godersi lo spettacolo e raccontarlo poi agli amici: è un finale che si preannuncia pieno di sorprese quello in programma sabato al Festival della Birra al quartiere fieristico di Codogno, da stasera di nuovo al via per un'immersione nel divertimento.

Il primo weekend ha fatto il tutto esaurito premiando la nuova organizzazione affidata dall'amministrazione comunale all'associazione "Il Piacere senza il Peccato", dopo l'esperimento dello scorso anno con i tedeschi della bavarese Paulaner, e ci sono tutte le premesse per il bis. La birra regina della festa quest'anno è la biellese Menabrea, che vanta schiere di cultori e si ac-

compagna perfettamente alle proposte culinarie della tradizione a cura di La Vaca Loca: dalla grigliata di carne alla pizza, senza dimenticare la padanissima cotoletta, ma anche patatine fritte, panini e persino il gelato al chioschetto de L'Ottavo Nano. Cocktails e bibite invece sono a firma del Notte Tempo Café.

Un menù per tutti i gusti che vede impegnate le realtà del territorio e non a caso è riuscito a intercettare la "tribù" dei giovanissimi, come pure famiglie e bambini, coppie e compagnie di trenta-quarantenni, che nei 3000 metri quadrati dello spazio fieristico potranno fermarsi a cena sedendosi ai tavoli oppure partecipando alla movida tra dentro e fuori. Una parte del cortile è per i più piccoli, ai

quali sono dedicati i gonfiabili e il tappeto elastico. Per loro ci sarà anche una bancarella di dolciumi,

a dirla giusta "frequentata" non di meno dai grandi.

Aspettando che la serata si faccia calda, per ritrovarsi tutti sotto il palco, dove questa sera andranno in scena The AC/DC Italian Tribute, mentre domani riflettori puntati sui Bandaliga. La chiusura del festival sabato sera gioca invece la carta revival con un tuffo nella musica Anni Ottanta, Novanta e 2000. Ma non si pensi a un classico già visto. Proprio qui infatti sta il bello, come annuncia il sindaco di Codogno Francesco Passerini lasciando un po' di suspense: «Sono in programma grandi sorprese, qualcosa di coreografico che al padiglione non si è mai visto e io stesso, devo ammettere, non avevo immaginato all'inizio. Posso solo dire che la serata Settanta e Ottanta diventerà una grande discoteca. Suggesto di segnarsi la data». ■



Cittadino di Lodi [

► 24 maggio 2018



Il sindaco Francesco Passerini e l'organizzatore Paolo Vignati mentre spillano una pinta di birra



WHAT'S YOUR

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [maggiori informazioni](#)

Accetto

mercoledì 23 maggio 2018

[Registrati / Accedi](#)[ABBONAMENTI](#)[IN EDICOLA](#)[VUOI COLLABORARE?](#)[CONTATTI](#)

# skialper

[SKIALP RACE](#) ▾[RISALITA PISTE](#)[OUTDOOR RUNNING](#)[EDICOLA DIGITALE](#) ▾[Home](#) > [OUTDOOR RUNNING](#) > [Dove si corre in Italia nel fine settimana](#)**OUTDOOR RUNNING**

## Dove si corre in Italia nel fine settimana

*Un ricco programma di manifestazioni*Di **Redazione** - 23 maggio 2018[Like 0](#)[Tweet](#)

La stagione entra davvero nel vivo: qualche info su alcune gare in programma in Italia nel fine settimana, come sempre vi rimandiamo al nostro [calendario](#) per avere il programma completo.

**CASTLE MOUNTAIN RUNNING** – Sabato e domenica appuntamento tricolore ad Arco, con i campionati Italiani di corsa in montagna a staffetta per tutte le categorie. Teatro delle sfide sarà quello stesso tracciato semicittadino che due anni fa ha ospitato i campionati europei. Lo stesso percorso sognato, voluto e infine realizzato da Franco Travaglia, fondatore e presidente della società organizzatrice Garda Sport Events, fino alla prematura scomparsa, avvenuta lo scorso luglio. E in una sorta di staffetta, adesso al timone ci sono i figli Stefano (presidente) e Andrea, con l'intenzione di proseguire nel percorso tracciato dal padre, puntando ad ospitare nel 2021 i Mondiali di corsa in montagna e trail che verranno organizzati sotto l'egida della IAAF. Intanto grande attese per i tricolori: sabato l'apertura sarà riservata alle categorie giovanili (Cadetti, Under 16 e Allievi, Under 18), domenica quindi spazio a tutte le altre categorie, dagli junior ai master, passando naturalmente per il campionato italiano assoluto che coinvolgerà tra gli altri anche i gemelli Dematteis, Alex Baldaccini, Alessandro Rambaldini, Alice Gaggi, Sara Bottarelli.

**GRIGNONE VERTICAL EXTREME** – Sempre l'ultimo sabato di maggio. Sono già oltre 200 i



concorrenti accreditati alla terza edizione della gara only up proposta dal Team Pasturo su una delle montagne simbolo dell'alpinismo lecchese. La 'tutt d'un fià' è la rivisitazione in chiave moderna di una competizione storica, una sfida in verticale volta a siglare il migliore crono possibile nella dura e spettacolare ascesa dal paese della Valsassina sino alla porta del Rifugio Brioschi, in vetta alla Grigna Settentrionale. Al momento, sui 7.5 km e 1800 metri di dislivello positivo, le migliori performance appartengono a Michele Boscacci (1h11'05") e Raffaella Rossi (1h30'17").

Riprendendo in parte il Trofeo Antonietta, organizzato per anni dal gestore del Rifugio Pialeral, Dario Pensa, questo vertical andrà in scena sabato. Rispetto allo scorso anno sono state previste alcune migliorie. La prima e più importante riguarda lo start anticipato alle 9.30 per evitare agli atleti temperature troppo elevate durante la risalita. Da segnalare inoltre l'ingresso di un brand prestigioso come Scott che, da quest'anno, ha deciso di associare il proprio marchio all'evento lecchese.



Michele Boscacci recordman al Grigone Vertical Extreme ©MaurizioTorri

**TRAIL SACRED FOREST** – Sabato a Badia Prataglia sfida a cavallo dell'Appennino Tosco-Romagnolo percorrendo antichi sentieri all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Dopo l'esperienza dello scorso anno con l'organizzazione dei Mondiali trail, il comitato è pronto per un'altra edizione di spessore. Tra le 'Foreste Sacre' che si espandono tra Camaldoli, Badia Prataglia e La Verna, considerate le più belle d'Europa, e che costeggiano l'invaso di Ridracoli, saranno segnalati quattro percorsi, il Long Trail di 50 chilometri con 3000 metri di dislivello positivo, il Trail di 24 chilometri con 1500 metri di dislivello positivo, lo Short Trail di 14 chilometri con 800 metri di dislivello positivo e l'Eccaminata Nordic Walking di 11 chilometri. La macchina organizzativa procede a pieno ritmo, «Dopo l'incredibile esperienza dei Mondiali Trail dello scorso anno, – ha raccontato Dimitri Bonucci, presidente del comitato organizzatore – stiamo definendo gli ultimi aspetti. Come di consueto, anche se l'impegno è minore rispetto al 2017, c'è un intero paese che in questi giorni si sta mobilitando. Dislocati lungo i tracciati sabato avremo circa 150 volontari che garantiranno l'assistenza e il primo soccorso agli atleti che ne avranno bisogno. In paese saranno invece una cinquantina le persone che si occuperanno degli aspetti logistico-organizzativi, dalla segreteria al pasta party, dall'allestimento del parterre di partenza e arrivo alle premiazioni».

Due giorni prima della gara Cristian Caselli, forte atleta di casa, partirà per la sua avventura di 160 chilometri con quasi 8000 metri di dislivello positivo. «L'idea di correre lungo un percorso che marcase i confini del Parco Nazionale è nata un anno fa. Durante la gara di 85 chilometri organizzata nel contesto dei Mondiali Trail, mi sono trovato immerso in paesaggi favolosi che non sapevo esistessero».

**TRAIL MONTE SOGLIO** – Correva l'anno 2009 quando Roberto Negri, presidente dell'associazione Monte Soglio Trail, radunava una settantina di 'temerari' sul piazzale del santuario dei Milani a Forno Canavese per la prima edizione del Trail del Monte Soglio. Dopo dieci anni, saranno almeno dieci volte tanto i partecipanti alla decima edizione. In questo decennio il Trail del Monte Soglio è cresciuto (come partecipanti e come organizzazione), si è moltiplicato (sono tre i percorsi a disposizione), e in particolare ha contribuito alla riscoperta e alla manutenzione dei sentieri del territorio, soprattutto grazie al contributo dei volontari, delle associazioni locali e delle squadre dei forestali.

L'edizione del decennale, in programma per sabato è ricca di novità per quanto riguarda i percorsi di

gara, in particolare per il Gir Lung che riceve una vera e propria 'iniezione di vitamine' e raggiunge i 71 km di lunghezza con 4900 metri di dislivello, anche grazie ad un nuovo tracciato più panoramico su nuovi sentieri sopra Canischio ed al passaggio sul sentiero Redio sopra Piano Audi. Anche il Gir Curt cresce in lunghezza e difficoltà (36 km per 2160 metri di dislivello) e raggiunge la Cima del Monte Soglio come punto più alto del percorso. Rimane invariato il Gir Curt (16 km e 900 metri di dislivello). Per il 'dopo gara', serata con la birra Menabrea e tanta musica all'interno del Palazzetto dello sport.



*Il passaggio al Monte Soglio*

**TRAIL BECCA DI VIUO** – Domenica seconda tappa del Tour Trail della Valle d'Aosta. I due percorsi, che non raggiungono quote elevate, sono stati confermati: grazie all'enorme sforzo dello staff tecnico tutti i tratti sono puliti e percorribili. Pericolo scongiurato, la neve non c'è più e la festa può iniziare. Una grande festa che partirà da Roisan e si concluderà a Valpelline con l'immane 'seupa à la Vapelenente', il piatto caratteristico del comune che dista a pochi chilometri dal centro di Aosta. Ancora una volta il trail della Becca di Viou sposa la buona cucina, un binomio vincente che da anni viene proposto in occasione del vertical, quest'anno in programma il 24 giugno. Prima dei festeggiamenti spazio all'appuntamento agonistico che scatterà di prima mattina. I trailers potranno scegliere tra la 33 chilometri (dislivello 1.823 metri) e la 23 chilometri (dislivello 1.419 metri) che partiranno alle 8 e alle 10 di mattina. Distanze e salite per tutti, anche per i meno allenati e per chi vuole semplicemente divertirsi all'aria aperta. Incertezza sui tempi di percorrenza perché l'edizione 2018 è stata capovolta: invertite le sedi di partenza e arrivo, di fatto anche il percorso sarà diverso. O meglio, i sentieri saranno gli stessi, ma cambierà il senso di marcia. Lo scorso anno, quando si corse da Valpelline a Roisan, Franco Collé impiegò 2 ore e 46 minuti per percorrere la distanza, mentre la prima donna fu Raffaella Miravalle all'arrivo dopo 3 ore e 44 minuti di corsa. Per quanto riguarda i favoriti, è già arrivata l'iscrizione di Marco Béthaz, terzo lo scorso anno dietro a Collé e Mathieu Brunod; per iscriversi sulla piattaforma di Wedosport c'è tempo fino a giovedì 24 maggio.

**MONZA MONTEVECCHIA ECOTRAIL** – Settima edizione della gara a coppie della Brianza che si sviluppa all'interno del Parco di Monza, passando per il Parco dell'Alta Valle del Lambro, il Parco dei Colli Briantei, fino al Parco naturale della Valcurone. Percorso confermato di circa 33,5 chilometri e con un dislivello complessivo di circa 700 metri, con la novità dell'introduzione del cancello orario al km 26. Partenza alle 8,30.

**ALPAGO ECOTRAIL** – Domenica appuntamento con la gara in Alpago: percorso da 50 km che dall'anno scorso ha preso il testimone dall'Alpago Trail e dell'Alpago Eco-Marathon. Campo base Farra d'Alpago, partenza alle ore 7. In programma anche la 21 km con start alle 8.30.

**TRAIL DEL VIANDANTE** – Quinta edizione, con un nuovo format e nuovo arrivo. La gara principe con partenza da Bellano e traguardo finale sul lungo lago di Colico avrà uno sviluppo di 28 km e un dislivello positivo di 1380 metri, ma verrà proposta anche una camminata da 7 km da corrersi in città aperta a tutti. Qui, parte del ricavato andrà direttamente alla Auser di Colico.

**AMALFI POSITANO ULTRATRAIL** – Domenica si corre sui sentieri della Costiera con la quarta edizione della gara che fa parte del circuito Trofeo Bper Agisko Appennino Cup. Tre le distanze: 50 km e

3060 metri di dislivello (con partenza alle 7 e arrivo ad Agerola), il Trail delle Sirene da 35 km e 2150 metri di dislivello e il Trail degli Dei da 17 km e 1060 metri di dislivello.

**ULTRA TRAIL DELL'ASINARA** – Terza edizione sabato sui sentieri incontaminati del Parco Nazionale dell'Isola dell'Asinara. Tre i tracciati: l'AUT di 71 km con 2400 metri di dislivello con partenza da Cala d'Oliva e arrivo a Cala Reale, il Trofeo Comune di Porto Torres di 42 km con 1400 metri di dislivello con partenza e arrivo a Cala Reale e il Trofeo Comune di Stintino di 25 km con 700 metri di dislivello sempre con partenza ed arrivo a Cala Reale.

**RONCON VERTICAL** – Domenica si apre il Trentino Vertical Circuit con la settima edizione della gara di Roncone. Con una novità, quella di un percorso rinnovato predisposto dagli organizzatori dello Ski Alp Roncone che avrà uno sviluppo di 6 chilometri e presenterà un dislivello positivo di 1450 metri, nonché una nuova zona d'arrivo: al posto del Monte Cimon, dove fu allestito il traguardo dodici mesi fa, i concorrenti termineranno la loro fatica verticale in vetta alla Cima Benna. La partenza verrà data alle ore 9 da piazza Dante Alighieri, nel cuore del paese.



Patrick Facchini al Roncon Vertical ©Federico Modica e Alice Russolo

CONDIVIDI



Articolo precedente

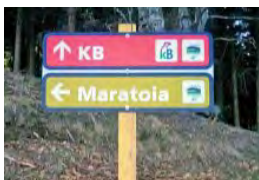
[Zegama, ci siamo](#)

Redazione

Redazione

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



[Zegama, ci siamo](#)



[Corsa in montagna, Alessandro](#)



[Un week-end di corsa per tutti i](#)



BETA

**PER SAPERNE DI PIU'**

Vi aspettiamo a Ipack-Ima  
Hall 5 C11



Rockwell  
Automation

Allen-Bradley · Rockwell Software



●●●●●●●●●●  
**packmedia.net**  
webmagazine



Robatech  
Gluing Technology

Robatech a IPACK-IMA Pad. 6 / D29 E30

Il vostro partner per applicazioni efficienti di adesivo.

RO

PACKMEDIA ▼
ITALIAIMBALLAGGIO MAGAZINE ▼
BANCA DATI PACKBOOK ▼
ENGLISH

**ULTIME NOTIZIE** Consorzio Coripet: si parte.

## 33 cl di “Arte in Lattina”

Da Menabrea Pils, arte da bere in un nuovo formato.

Carta d'identità: gradazione alcolica 5.2% vol, colore giallo e riflessi dorati, ruolo marcato del luppolo aromatico, schiuma compatta e profumo intenso dalle note floreali. Questa la birra a bassa fermentazione di Menabrea Pils che, per la prima volta, affianca un nuovo formato in lattina di alluminio da 33 cl alle bottiglie di vetro e ai fusti.



Emblematico il brand scelto per il prodotto. “Arte in lattina” realizza infatti un progetto ambizioso, nato da una precisa vision aziendale, che prevede l'ingresso in un segmento di mercato in cui fino ad ora il birrificio biellese non era presente, ribadendo però il concetto che ne contraddistingue da sempre la produzione: per Menabrea fare la birra è un'arte.



23.05.2018

NEWSLETTER GRATUITA



BIMAG | FOODHOSPITALITY | MIXERPLANET | SPAZIOHORECA | WEBITMAG | INSTOREMAG | BIT | HOST | TUTTOFOOD | FIPE

**Mixer**  
PLANET**h** host  
MilanoEquipment, Coffee and Food  
41<sup>st</sup> International Hospitality Exhibition  
October 18-22, 2019 fieramilano🏠 [PRODOTTI](#) [APPROFONDIMENTI](#) [EVENTI](#) [NIGHTLIFE](#) [VIDEO](#) [ARCHIVIO RIVISTE](#) [PUBBLICITÀ](#)Home > [Prodotti](#) > [Birra](#) > Menabrea Pils: la birra è ora Arte in Lattina

## Menabrea Pils: la birra è ora Arte in Lattina

[Prodotti](#) [Birra](#) Mag 22, 2018

Presentata in anteprima al Cibus di Parma, arriva sul mercato "Arte in Lattina", il brand name scelto per il debutto in lattina da 33 cl di Menabrea Pils, birra a bassa fermentazione con gradazione alcolica di 5,2% vol- dal colore giallo e dai riflessi dorati, caratterizzata dal ruolo marcato del luppolo aromatico, dalla schiuma compatta e dall'intenso profumo dalle note floreali.

E' la prima volta che il birrifico biellese affianca alle bottiglie in vetro e ai fusti anche il nuovo formato in alluminio. "E' la realizzazione di un progetto ambizioso che nasce da una precisa vision aziendale." spiega **Franco Thedy**, AD e quinta generazione alla guida dell'azienda "Con Arte in Lattina facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte."

Arte in Lattina. È un omaggio alla passione nel fare la birra, una birra fatta a regola d'arte che come ogni espressione dell'ingegno umano, nasce dalla creatività e dalla passione. Un'opera che si tramanda dal 1846 di generazione in generazione seguendo fedelmente la tradizione e il principio dell'eccellenza qualitativa. Qualità, tradizione e cultura sono la forza di Birra Menabrea. Una birra amata dagli intenditori, basata sul concetto di fatto-a-mano e che da oltre 172 anni continua a raccogliere premi internazionali. Riconosce che sono rintracciabili nella qualità delle acque biellesi, nella scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e sicuramente nell'amore del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano dell'intero processo di produzione.



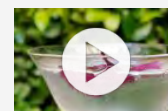
# nienza



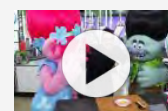
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

 Search

### VIDEO MIXERPLANET

Contemporary  
classic: Gimlet  
Clear di Andrea  
Fiore VIDEO  
TUTORIAL

### Alessandro Borghese Kitchen sound

Alessandro  
Borghese  
Kitchen Sound  
Kids, farfalle con  
vellutata di  
carote

## L'Elisir giusto per ogni gusto

borscismarzano



Branded Content

Sfoggia gli ultimi numeri

**Mixer****Mixer**

TAGS **BIRRA** BIRRA MENABREA FRANCO THEDY LATTINA

TWITTER FACEBOOK GOOGLE+ PINTEREST STAMPA

**Restiamo in contatto**

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

**Articoli correlati**

**Eventi**



**Meantime presenta la sua nuova birra, la Anytime**

Mag 18, 2018

Martedì prossimo, 22 maggio al Cheers Pub di Milano (via Casoretto 8) si terrà la presentazione ufficiale della nuova birra del birrifico inglese Meantime,...

**Prodotti**



**Nasce Indie Rock, la birra artigianale alternativa**

Mag 17, 2018

D&C presenta Indie Rock, la birra artigianale e indipendente, fuori dal circuito delle birre commerciali. Così come Indie rock è la musica alternativa e...

**Prodotti**



**La Trappe, medaglia d'oro per la Blanche trappista Witte**

Mag 16, 2018

Non c'era modo migliore per festeggiare il quindicesimo anniversario: La Trappe Witte si è aggiudicata la medaglia d'oro "in casa" al Dutch Beer Challenge....

**Prodotti**



**World Beer Cup: podio per Schneider Weisse TAP 6**

Mag 9, 2018

È stata la capitale dello stato americano del Tennessee ad ospitare la World Beer Cup 2018, uno dei più importanti concorsi nel mondo della...

**Eventi**



**A Firenze il primo tank toscano di Pilsner Urquell**

Mag 9, 2018

Pilsner Urquell non pastorizzata è la punta di diamante dei Superpremium Brands di Birra Peroni, una birra talmente fresca da essere proprio come quella...

**Prodotti**



**Menabrea Weiss debutta anche in bottiglia da 33 cl**

Mag 8, 2018

Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione del birrifico biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così...

**Prodotti**



**Prodotti**



Raccolta Osservatori Host per Mixer 2017

306 - Maggio 2018

**Mixerei Quality**

Vuoi ricevere una copia nel tuo locale? **Clicca qui**

**I video corsi**

MASTER BARISTA 2 BAZZARA ACADEMY

MASTER BARISTA BAZZARA ACADEMY

**I segreti del Caffè**

**I segreti dell'Espresso**

**I segreti della Latte Art**

**Cocktail Art**

Cocktail Art, quando il drink diventa arte. LA GALLERY



**History Cocktail**

Old Fashioned effetto Sixties



**Marketing & Management**

Stay hungry. Stay foolish. Perché l'appello di Steve Jobs vale anche per la fuoricasa



**I protagonisti**

**UN CAFFÈ CON**  
Michela Coppa: Tokyo Mule, vincente twist con il saké  
FOTO

**DALLA PARTE DEL BARMAN**  
The Spirit: esploratori, ecco il tema della nuova cocktail list  
FOTO

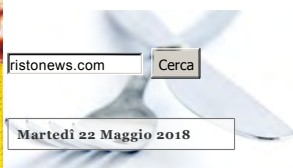
**DALLA PARTE DELLO CHEF**  
Paolo Bertozzi: il valore della sinergia tra cucina e sala  
VIDEO FOTO







Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Informativa Estesa](#) [Accetto](#)



[HOME](#) [RISTONEWS](#) [MONDOPIZZA](#) [RISTORANTI](#) [LOCALI D.O.C.](#) [FOOD SERVICE](#) [BEVERAGE](#) [ATTREZZATURE](#) [EVENTI](#) [CONTATTI](#)

HOME / FOOD SERVICE / AZIENDE

## Cirio Alta Cucina protagonista a TuttoPizza Expo 2018

Il brand specialista del pomodoro 100% italiano presente con uno stand all'evento. Sarà al centro di master class, show cooking e del 3° Trofeo a squadre per pizzaioli.



Ritorna per la terza edizione l'atteso appuntamento con **TuttoPizza Expo**. E **Cirio Alta Cucina** ritorna ad essere protagonista alla manifestazione riservata ai professionisti Ho.re.ca. specializzati nel settore "pizzeria", in programma dal **21 al 23 maggio 2018** alla **Mostra d'Oltremare di Napoli**. Non poteva esserci location più azzeccata per questa kermesse, ospitata proprio nella patria della pizza, lì dove l'arte unica dei pizzaioli napoletani è stata di recente riconosciuta come patrimonio culturale dell'umanità Unesco.

Se la pizza evoca Napoli e le sue tradizioni, il pomodoro italiano verace e di alta qualità si identifica con **Cirio**, il brand storico dell'alimentare italiano pronto a prendersi la scena a TuttoPizza Expo. **Cirio Alta Cucina** sarà infatti protagonista dei principali avvenimenti previsti alla manifestazione: due master class con show cooking, gli incontri a tema e la sponsorizzazione del 3° Trofeo Tuttopizza a squadre, mentre sarà sempre attivo lo stand dedicato (**Sala A, box 161-162-163**).

In questo spazio, il miglior pomodoro 100% italiano di **Cirio Alta Cucina** sarà utilizzato dal pizzaiolo **Marco Amoriello**, *Campione del Mondo di Pizza senza glutine*, che si alternerà con **Giuseppe Cardone** della Pizzeria La Perla 3.

Lunedì 21 maggio **Cirio Alta Cucina** parteciperà al primo master class che sarà suddiviso in due momenti: si inizia con "Pizze con variante di ciliegini e datterini", "Pizze con i cotti a vapore", "Pizze estive" e con lo show cooking a cura di **Giuseppe Cardone** e **Vincenzo Livera**. La seconda ora sarà condotta da **Marco Amoriello** e tratterà il tema: "I segreti per una verace pizza gluten free con il pomodoro Cirio Alta Cucina".

Martedì 22 maggio sarà la volta dell'altro master class su "Pizza: gli ingredienti fanno la differenza. Quando la tradizione guarda avanti", a cura della rivista **Italia a Tavola** e del vice direttore **Gabriele Ancona**. L'evento è realizzato in collaborazione con il **Consorzio del Formaggio**

**Grana Padano, Farine 5 Stagioni Agugiaro & Figna, Cirio Alta Cucina e Birra Menabrea**. L'appuntamento sarà curato da **Salvatore Santucci (AVPN)** e **Luciano Sorbillo**.

Cirio Alta Cucina sarà anche sponsor del **3° Trofeo TuttoPizza**, una competizione tra squadre di pizzaioli. Le prime 3 squadre classificate riceveranno la pala "griffata" Cirio Alta Cucina.

[www.cirioaltacucina.it](http://www.cirioaltacucina.it)

21/05/2018

J'aime 2,4 K personnes aiment ça. Inscription pour voir ce que vos amis aiment.

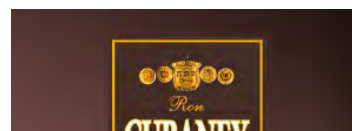


Forni a legna artigianali  
Qualità e tradizione Napoletana

ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

ABBONATI ORA!!!



Torna SU ↑



## Ricette



Pizza Pomodorosa



Pizza Tiziano 2



Spighette



Pizza Crema di Fave

## PIZZERIE

**La Voglia Matta:  
una pizzeria  
davvero per tutti**

10/05/2018 Dalla buona pizza alla ottima carne alla brace: a La Voglia Matta di Frugarlo in Provincia Alessandria il buon gusto &egra...

**Osteria Pizzeria  
Carboni Ardenti**

01/05/2018 Carboni Ardenti è il "locale del cuore" di questo numero: l'insegna della pizzeria è un gioco di p...

## Food Service | Per saperne di più

**Spazio alle  
spezie**

Parlare di spezie in cucina significa ...

**La farina**

La farina per la pizza è di pri...



## La Birreria Italiana

Cinque anni per **cinque locali**



# Quando la birra è solo italiana

Da destra:  
Ivan  
Venturin  
e Franco  
Tartaglia.



di Maurizio Maestrelli

Con l'apertura, lo scorso marzo, del locale nel parco di Monza, La Birreria Italiana ha raggiunto la ragguardevole cifra di cinque spot aperti in cinque anni. Una cavalcata di successo per i sei soci che hanno creato e sviluppato il concept con tre di loro, Franco Tartaglia, Ivan Venturin e Valerio Tebaldi, impegnati con ruoli operativi in un'azienda giovane ma con le idee molto chiare. La prima scelta strategica fondamentale è stata quella di volere solo birre italiane alla spina o in bottiglia. Non per questioni di patriottismo, ma per la fiducia riposta nelle produzioni nazionali e nel desiderio di voler mantenere una filiera corta. La seconda scelta fondamentale è stata quella di pensare a locali di grandi dimensioni, capaci di accogliere un pubblico eterogeneo, e di offrire un menu vario e, soprattutto, a prezzi abbordabili per tutti.

*Solo birre tricolori per La Birreria Italiana, un'avventura imprenditoriale nata cinque anni fa e che, da poco, ha inaugurato il quinto locale. Una storia di successo che poggia le sue fondamenta su un ottimo rapporto qualità prezzo e su locali pensati per fare grandi numeri...*



**La realtà milanese**

Siamo stati a vedere, ad assaggiare e a "toccare con mano", la realtà milanese di piazzale Cantore, 4. Inaugurata nel 2016, La Birreria Italiana del capoluogo lombardo offre circa 500 metri quadrati al pubblico, oltre 160 sedute e un dehor estivo che dovrebbe funzionare dall'autunno alla primavera. «Dovrebbe», ci spiega Ivan Venturin, «perché poi in realtà funziona anche d'inverno su richiesta. È una struttura coperta, con un suo banco di spillatura, tanti tavoli e un calcio balilla che ci richiedono di usare anche quando fa freddo. E, tra una partita e l'altra, una birra la si beve sempre».

All'interno il locale, spazi ampi, tavoli e sedie che possono ospitare sia coppie sia gruppi di amici che si vogliono godere il calcio o altri sport

in diretta, offre nove vie alla spina: cinque sono riservate alle birre di Menabrea e di Forst e quattro sono dedicate a rotazione ai prodotti dei piccoli birrifici italiani, selezionati in collaborazione con il distributore di riferimento Frimid Ale. «Quello che volevamo fin dall'inizio», racconta Franco Tartaglia, giovane ma molto ben rodato nel settore della ristorazione, «era un locale che potesse intercettare un pubblico ampio. Per farlo dovevamo puntare su prezzi competitivi, qualità assicurata e di conseguenza ambienti in grado di ospitare tante persone. Sono i numeri che ci permettono ovviamente di essere competitivi, ma noi vogliamo essere una scelta anche per chi, magari gli studenti, ha budget limitati per una serata fuori casa».

**Prezzi diversificati**

Una scelta vincente, supportata anche da prezzi diversi a seconda del tipo di birra ordinato. Più economiche le birre alla spina dei birrifici nazionali, un po' più care, ma in linea con i prezzi milanesi quelle dei piccoli produttori. Una cosa questa che sembrerebbe essere quasi ovvia, ma che in giro si vede davvero molto di rado. E poi burger e pizze, con almeno 24 ore di lievitazione, fritti e carni alla griglia, pulled pork e pastrami per andare al passo con i nuovi trend della ristorazione veloce nel fuori casa. I burger, ad esempio, viaggiano tra i 5,50 euro e i 6,50. Con una Menabrea da 0,4 cl che sta a 4 euro, mentre un'artigianale è sui 6. «Con dieci euro chiunque può mangiare un buon panino e bere una buona birra», riprende Tartaglia, «ma per poter garantire questa offerta, e far funzionare il locale, sapevamo fin dall'inizio che dovevamo avere gli spazi per ospitare anche compagnie numerose di ragazzi e ragazze che vogliono passare una serata fuori tutti insieme».



## La Birreria Italiana

L'obiettivo è stato centrato fin dal debutto di questa "mini-catena" ovvero con l'apertura del locale di Desio nel 2013. A questo, e a quello di Milano, si sono poi aggiunti anche La Birreria Italiana di Pavia e quella di Paderno Dugnano. L'ultimo, come abbiamo detto, è quello di Monza. «Non escludiamo altre aperture», sottolinea Venturin, «del resto speravamo fin dal debutto del locale di Desio che il format si potesse sviluppare. Ovviamente questo non significa adesso progettare aperture indiscriminate: i requisiti da rispettare per una Birreria Italiana non sono pochi e prima di pensare a una nuova apertura si devono fare diversi ragionamenti». È indubbio tuttavia che più locali significa poter centralizzare gli acquisti, aumentando i volumi e ottenendo dai fornitori prezzi più competitivi. Un altro vantaggio nella strategia di mantenere prezzi concorrenziali sul mercato.



**Tommaso Terenziani**, responsabile del locale di Milano.



### Valida rappresentanza dei microbirrifici

«Abbiamo sempre puntato su pochi partner ma affidabili», conclude Tartaglia. «Con Menabrea abbiamo un lungo rapporto, anche d'amicizia e Frimid Ale ci garantisce la quasi totalità delle birre artigianali che abbiamo in carta o alla spina. Solo in qualche caso manteniamo rapporti diretti con i singoli birrifici».

La rappresentanza dei microbirrifici è effettivamente ben nutrita e di tutto rispetto: si va dai lombardi Birrificio Rurale e Brewfist fino al pugliese Birranova. A guidare le scelte o a rispondere alle domande di chi magari non sa tantissimo di birra, c'è Tommaso Terenziani, trentunenne responsabile del locale in grado di fronteggiare dubbi e perplessità. Una scelta, anche questa, necessaria ma non sempre condivisa da altre realtà imprendito-

riali che spesso si "siedono" sul fatto che "oggi le birre artigianali devi averle" ma si dimenticano dell'inciso "e le devi conoscere". Ergo, una scelta particolarmente lodevole.

E infine non mancano nemmeno le birre Sant'Arnoldo, una beerfirm nata nel 2012 e nella quale Franco Tartaglia gioca il ruolo di managing director. Le birre sono firmate da Maurice Cancelli, uno dei birrai più noti e talentuosi in Italia, e sono adesso sviluppate nel Birrificio Opera, a Pavia. Circa 150 mila bottiglie l'anno prendono strade diverse a livello distributivo, ma l'unica possibilità di assaggiarle alla spina resta quella di varcare la soglia di una delle Birreria Italiana. Non bastassero tutte le ragioni finora spiegate, ve ne aggiungiamo ancora una.



## Menabrea Art Prize

Untitled Association è approdata anche quest'anno alla Mostra Internazionale d'Arte Moderna e Contemporanea Miart 2018, presso Fieramilanocity, svoltasi dal 12 al 15 aprile, con uno spazio all'interno della Sezione Editoria (ST10). Lo spazio è dedicato al Menabrea Art Prize, nato dalla collaborazione tra Untitled Association e Birra Menabrea SpA, prestigiosa e storica casa birraria biellese, e ad Art to Date, strumento cartaceo e digitale per la segnalazione periodica della programmazione di gallerie, fondazioni, musei e altre istituzioni nelle città di Milano, Roma, Torino e Napoli. Nell'ambito del Menabrea Art Prize è stata presentata l'ultima etichetta vincitrice realizzata dall'artista torinese Sara Enrico (Biella, 1979) nonché quelle di tutti gli altri vincitori delle passate edizioni. Quest'anno, è stato inoltre possibile rivivere l'atmosfera che anima il Premio anche all'interno degli spazi espositivi di FM Centro per l'Arte Contemporanea, grazie alla rinnovata partnership con Untitled Association e Birra Menabrea.



### Immersi nella natura

L'attività di supporto di Menabrea è diversificata e rivolta al sostegno di sport meno famosi, come il trail running (corsa in ambiente naturale) o il beach volley, e proprio per questo in grado di dare una precisa connotazione innovativa al brand. Tra le sue operazioni, ricordiamo la sponsorizzazione del Tor des Chateaux, una gara di 170 chilometri che comprende corsa on the road, trail e ultramaratona, organizzata dall'11 al 13 maggio in Valle d'Aosta, nonché la Tor des Géants, gara di corsa che dal 9 al 16 settembre coinvolgerà tutta la regione con partenza e ritorno a Courmayeur.

L'azienda è inoltre tra gli sponsor del Cortina Trophy, manifestazione dedicata alla mountain bike con competizioni in programma dall'11 al 14 luglio e sostiene il Riviera Beach Volley organizzato a Finale Ligure e la società del Comonuto, attiva nel nuoto, nel nuoto sincronizzato e nella pallanuoto. Non poteva infine mancare la presenza a Biella, con Menabrea sponsor della Pallacanestro Biella.








Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicitari presenti sul sito e altri per tenere statistiche sulle visite. Per avere maggiori [informazioni sulla privacy clicca](#). Se scorri verso il basso o premi ok vuol dire che accetti l'utilizzo dei cookies, altrimenti puoi lasciare [beverfood.com](#)

[INFO](#) [NOTIZIE BEVERAGE](#) [DOCUMENTI](#) [DIRECTORY AZIENDE E MARCHI](#) [NEGOZIO/PRODOTTI](#) [FREE DOWNLOADS](#)      

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage ► [+ Informazioni](#)



**QBA QUALITY BEER ACADEMY** [WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT](http://WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT) Seguici su:   

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA #BEREMENBEREMEGLIO

Cerca News/Documenti   Cerca Aziende e Prodotti

22/05/2018 | Categoria Notizie [Birra](#) | 114 letture

## MENABREA PILS: LA BIRRA È ORA "ARTE IN LATTINA"



[Iscriviti GRATUITAMENTE alla NEWSLETTER di Beverfood.com](#)



Presentata in anteprima al *Cibus* di Parma, arriva sul mercato "Arte in Lattina", il brand name scelto per il debutto in **lattina da 33 cl di Menabrea Pils**, birra a bassa fermentazione – con gradazione alcolica di 5,2% vol – dal colore giallo e dai riflessi dorati, caratterizzata dal ruolo marcato del luppolo aromatico, dalla schiuma compatta e dall'intenso profumo dalle note floreali.



[altri video su beverfood.com Channel](#)



ARTICOLI IN EVIDENZA



**PASHÀ DI CONVERSANO: 20 ANNI DI RISTORAZIONE AL TOP IN PUGLIA CON LA VISION ...**



**FEDERICO CREMASCO E IL FUTURO DEI COCKTAIL, DAL CAMPO AL BICCHIERE, INSEGUEN...**



**LA "PISCO WEEK" SBARCA A FIRENZE: INTERVISTA ESCLUSIVA ALLA SUA ...**



**ARTEM CHEREPYNKY, VINCITORE DI MIXFACTOR ZIGNUM EXPERIENCE, RACCONTA IL VI...**



**BIRRA A FIUMI, TORNA L'ARROGANT SOUR FESTIVAL**



**REPORT OIV: CALA LA PRODUZIONE VINICOLA MONDIALE 2017, STABILI I CONSUMI**



**KIMBO NUOVAMENTE PROTAGONISTA A "LE STRADE DELLA MOZZARELLA 2018"...**

Tutto su  
acque minerali,  
bibite, succhi e  
bevande frutta

È la **prima volta** che il birrificio biellese affianca alle bottiglie in vetro e ai fusti anche il nuovo **formato in alluminio**. *“È la realizzazione di un progetto ambizioso che nasce da una precisa vision aziendale.”* spiega Franco Thedy, AD e quinta generazione alla guida dell'azienda *“Con Arte in Lattina facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte.”*

**Arte in Lattina.** È un omaggio alla passione nel fare la birra, una birra fatta a regola d'arte che come ogni espressione dell'ingegno umano, nasce dalla creatività e dalla passione. Un'opera che si tramanda dal 1846 di generazione in generazione seguendo fedelmente la tradizione e il principio dell'eccellenza qualitativa. Qualità, tradizione e cultura sono la forza di Birra Menabrea. Una birra amata dagli intenditori, basata sul concetto di fatto-a-mano e che da oltre 172 anni continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscenze che sono rintracciabili nella qualità delle acque biellesi, nella scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e sicuramente nell'amore del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano dell'intero processo di produzione.



## Birra Menabrea



Birra Menabrea è il più antico birrificio italiano attivo, ha sede a Biella e forte dei suoi 172 anni di attività rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato italiano ed internazionale. Nel 2016 Menabrea ha aperto "Casa Menabrea", il museo dedicato alla sua storia, che oggi fa parte di Museimpresa Associazione fondata da Assolombarda e Confindustria.

**Birra Menabrea Spa**[www.birramenabrea.com](http://www.birramenabrea.com)[info@birramenabrea.com](mailto:info@birramenabrea.com)

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Paola Maina

[pmaina@birramenabrea.com](mailto:pmaina@birramenabrea.com)

cell: 347/6713167

**SCHEDA WEB E ALTRE NEWS: BIRRA MENABREA S.P.A.**

Tags/Argomenti: [Birra Menabrea](#), [Birra Menabrea - Arte in Lattina](#), [Menabrea](#), [packaging](#), [pils](#)

[+ COMMENTI \(0\)](#)**ARTICOLI COLLEGATI:****“CASA MENABREA”, IL MUSEO DEDICATO A BIRRA MENABREA, ENTRA NEL NETWORK MUSEIMPRESA**

16/05/2018 - Un percorso formativo sul mondo della birra e sull'azienda che, con i suoi oltre 170 anni di attività, ha contribuito a scrivere la storia della birra in Italia. L...

**BIRRA MENABREA CELEBRA LA PRIMAVERA AD “ORTICOLA”**

10/05/2018 - Una limited edition vestita di fiori. L'azienda presenta una bottiglia per l'esclusivo party d'inaugurazione della XXIII edizione della mostra mercato di piante e fiori. ...

**MENABREA WEISS DEBUTTA ANCHE IN BOTTIGLIA DA 33 CL**

07/05/2018 - Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione del birrifico biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così ad ampliare l'assortimento...

**ELOPAK, UN'OFFERTA COMPLETA PER L'ASETTICO A IPACK-IMA**

04/05/2018 - Il player internazionale di soluzioni di imballaggio a base di carta per alimenti liquidi, presenta a Ipack Ima la sua offerta completa per l'asettico. Pure-Pak Sense Ase...

**SAN CARLO, CIBUS: NUOVA GAMMA INTERNAZIONALE E SFOGGIO DEL MADE IN ITALY**

04/05/2018 - San Carlo rilancia all'estero la sua gamma internazionale che, per l'occasione, rinnova il proprio look sfoggiando un nuovo packaging ispirato allo stile e al design ital...

**Aggiungi un commento**

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Commento**


Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Nome (obbligatorio)**





Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicitari presenti sul sito e altri per tenere statistiche sulle visite. Per avere maggiori [informazioni sulla privacy](#) clicca. Se scorri verso il basso o premi ok vuol dire che accetti l'utilizzo dei cookies, altrimenti puoi lasciare beverfood.com

[INFO](#) [NOTIZIE BEVERAGE](#) [DOCUMENTI](#) [DIRECTORY AZIENDE E MARCHI](#) [NEGOZIO/PRODOTTI](#) [FREE DOWNLOADS](#) [RSS](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Google+](#) [Pinterest](#)

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage ► [+ Informazioni](#)



**SCARICA IL PDF GRATUITO** con IL MERCATO DEL CAFFÈ e gli OPERATORI

Cerca News/Documenti  Cerca Aziende e Prodotti

22/05/2018 | Categoria Notizie [Birra](#) | 66 letture

## MENABREA PILS: LA BIRRA È ORA "ARTE IN LATTINA"



Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla NEWSLETTER di [Beverfood.com](#)



Presentata in anteprima al *Cibus* di Parma, arriva sul mercato "Arte in Lattina", il brand name scelto per il debutto in **lattina da 33 cl di Menabrea Pils**, birra a bassa fermentazione – con gradazione alcolica di 5,2% vol – dal colore giallo e dai riflessi dorati, caratterizzata dal ruolo marcato del luppolo aromatico, dalla schiuma compatta e dall'intenso profumo dalle note floreali.



[altri video su beverfood.com Channel](#)



### ARTICOLI IN EVIDENZA

- [PASHÀ DI CONVERSANO: 20 ANNI DI RISTORAZIONE AL TOP IN PUGLIA CON LA VISION ...](#)
- [FEDERICO CREMASCO E IL FUTURO DEI COCKTAIL, DAL CAMPO AL BICCHIERE, INSEGUEN...](#)
- [LA "PISCO WEEK" SBARCA A FIRENZE: INTERVISTA ESCLUSIVA ALLA SUA ...](#)
- [ARTEM CHEREPINSKY, VINCITORE DI MIXFACTOR ZIGNUM EXPERIENCE, RACCONTA IL VI...](#)
- [BIRRA A FIUMI, TORNA L'ARROGANT SOUR FESTIVAL](#)



REPORT OIV: CALA LA PRODUZIONE  
VINICOLA MONDIALE 2017. STABILI  
CONSUMI

Tutto su  
acque minerali,  
bibite, succhi e  
bevande frutta

È la **prima volta** che il birrificio biellese affianca alle bottiglie in vetro e ai fusti anche il nuovo formato in alluminio. *“È la realizzazione di un progetto ambizioso che nasce da una precisa vision aziendale.”* spiega Franco Thedy, AD e quinta generazione alla guida dell'azienda *“Con Arte in Lattina facciamo il nostro ingresso in un segmento di mercato in cui non eravamo presenti, ribadendo il fattore distintivo che da sempre ci contraddistingue: fare la birra è per noi un'arte.”*

**Arte in Lattina.** È un omaggio alla passione nel fare la birra, una birra fatta a regola d'arte che come ogni espressione dell'ingegno umano, nasce dalla creatività e dalla passione. Un'opera che si tramanda dal 1846 di generazione in generazione seguendo fedelmente la tradizione e il principio dell'eccellenza qualitativa. Qualità, tradizione e cultura sono la forza di Birra Menabrea. Una birra amata dagli intenditori, basata sul concetto di fatto-a-mano e che da oltre 172 anni continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscenze che sono rintracciabili nella qualità delle acque biellesi, nella scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e sicuramente nell'amore del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano dell'intero processo di produzione.



## Birra Menabrea



Birra Menabrea è il più antico birrificio italiano attivo, ha sede a Biella e forte dei suoi 172 anni di attività rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato italiano ed internazionale. Nel 2016 Menabrea ha aperto “Casa Menabrea”, il museo dedicato alla sua storia, che oggi fa parte di Museimpresa Associazione fondata da Assolombarda e Confindustria.

Birra Menabrea Spa

[www.birramenabrea.com](http://www.birramenabrea.com)[info@birramenabrea.com](mailto:info@birramenabrea.com)

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Paola Maina

[pmaina@birramenabrea.com](mailto:pmaina@birramenabrea.com)

cell: 347/6713167

**SCHEDA WEB E ALTRE NEWS: BIRRA MENABREA S.P.A.**Tags/Argomenti: [Birra Menabrea](#), [Birra Menabrea - Arte in Lattina](#), [Menabrea](#), [packaging](#), [pils](#)[+ COMMENTI \(0\)](#)**ARTICOLI COLLEGATI:****“CASA MENABREA”, IL MUSEO DEDICATO A BIRRA MENABREA, ENTRA NEL NETWORK MUSEIMPRESA**

16/05/2018 - Un percorso formativo sul mondo della birra e sull'azienda che, con i suoi oltre 170 anni di attività, ha contribuito a scrivere la storia della birra in Italia. L...

**BIRRA MENABREA CELEBRA LA PRIMAVERA AD “ORTICOLA”**

10/05/2018 - Una limited edition vestita di fiori. L'azienda presenta una bottiglia per l'esclusivo party d'inaugurazione della XXIII edizione della mostra mercato di piante e fiori. ...

**MENABREA WEISS DEBUTTA ANCHE IN BOTTIGLIA DA 33 CL**

07/05/2018 - Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione del birrifico biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così ad ampliare l'assortime...

**ELOPAK, UN'OFFERTA COMPLETA PER L'ASETTICO A IPACK-IMA**

04/05/2018 - Il player internazionale di soluzioni di imballaggio a base di carta per alimenti liquidi, presenta a Ipack Ima la sua offerta completa per l'asettico. Pure-Pak Sense Ase...

**SAN CARLO, CIBUS: NUOVA GAMMA INTERNAZIONALE E SFOGGIO DEL MADE IN ITALY**

04/05/2018 - San Carlo rilancia all'estero la sua gamma internazionale che, per l'occasione, rinnova il proprio look sfoggiando un nuovo packaging ispirato allo stile e al design ital...

**Aggiungi un commento**

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Commento**

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Nome** (obbligatorio)

E-mail (obbligatorio - non apparirà)

Inserisci una risposta in cifre:

sedici - 14 =

[Aggiungi un commento](#)



[Se vuoi essere sempre aggiornato sul settore, iscriviti gratuitamente alla nostra Newsletter](#)

[Mariapia De Nicola](#)

📍 [Alla Scoperta delle Torrefazioni eccellenti: Giuliano Caffè](#)

©1999-2018

**Beverfood.com Edizioni Srl**

P. IVA 12895170152

[Informazioni Societarie/Contatti](#) |

[Pubblicità sui mezzi Beverfood.com](#) |

[Lavora Con Noi](#) |

[Privacy](#) |

**ARCHIVIO ARTICOLI  
PER MESE ED ANNO**

**SETTORI DEL SITO**

[Acque e Bevande Analcoliche](#) | [Birre](#) | [Caffè e](#)

[Bevande Calde](#) | [Vini, Liquori ed Acquaviti](#) |

[Distribuzione e Ristorazione](#) | [Packaging e](#)

[Tecnologia](#) | [Associazioni ed Aziende di Servizi](#) |

[Food/Cibo, Alimenti Solidi e Latte/Latticini](#)

*Beverfood.com è una testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano (218/2015).*

## AZIENDA

### Menabrea entra in Museimpresa



La storia della birra italiana passa anche per Menabrea. L'azienda biellese, riconosciuta nel mondo come simbolo di eccellenza nazionale, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e il più antico birrificio italiano attivo esistente. Passato e presente convivono tra le mura di "Casa Menabrea", un piccolo gioiello a pochi passi dallo storico birrificio biellese e che ospita il Museo della birra e l'archivio storico di Menabrea. Inaugurato a gennaio 2017, "Casa Menabrea" entra ora a far parte di Museimpresa per perseguire insieme all'Associazione gli obiettivi comuni di promozione e valorizzazione della storia dell'impresa italiana.



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Accetta il loro uso o [Leggi di più.](#)

Accetto

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTI](#) [ULTIMI ARTICOLI](#)



COMPLEANNO DELLA MAMMA, 6 IDEE REGALO PER FARLE BATTERE IL CUORE E DIRLE "GRAZIE"

# BUONGIORNO

*lifestyle magazine* **online**

CERVIA: 574° SPOSALIZIO DEL MARE DOMENICA 13 MAGGIO



[ATTUALITÀ](#) [MODA](#) [BELLEZZA](#) [TURISMO](#) [ENOGASTRONOMIA](#) [CASA & DESIGN](#) [VIVERSANI](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLI](#) [TECNOLOGIE](#) [SHO](#)

## SI È CONCLUSO CON SUCCESSO L'APPUNTAMENTO CON ORTICOLA 2018

AMBIENTE

20 MAG, 2018



E' calato il sipario sulla **XXIII edizione di Orticola**, Mostra Mercato di Fiori, Piante e Frutti Insoliti, Rari e Antichi, anche quest'anno una delle mostre ai massimi livelli nazionali e internazionali per la qualità e la varietà delle piante esposte, e per la competenza tecnica dei suoi espositori, che in totale sono oltre 160, con un buon numero di vivaisti giovani, nuovi e stranieri.

**La risposta del pubblico è stata ancora una volta positiva**, infatti il numero di presenze, ha segnato oltre 30.000, superando i risultati ottenuti negli anni precedenti, nonostante, in alcuni momenti il tempo non sia stato particolarmente clemente!

Come ogni anno, dalla nascita della manifestazione nel 1996, Orticola **destina i proventi al verde cittadino**, secondo una **Convenzione con il Comune di Milano stipulata nel 2014 che affida per tre anni all'associazione la manutenzione del Giardino Perego in via dei Giardini**, dove, accanto alla normale manutenzione che prevede il taglio del prato, la raccolta delle foglie, il controllo e la gestione dell'impianto di irrigazione e tutte le sistemazioni dovute ai tanti atti vandalici che, purtroppo, sono assai frequenti, si continua in quelle pratiche di cura ordinaria che prevedono anche nuove piantagioni, come i 2800 tulipani piantati in autunno che sono andati ad aggiungersi alle 1500 scille piantate nel 2016.

Quest'anno Orticola, in convenzione con il Comune, si sta occupando anche della sistemazione delle **bacheche che portano la mappa dei Giardini Montanelli, poste in prossimità dei suoi ingressi**, già realizzate dall'associazione alcuni anni fa, ma che, dopo anni di esposizione alle intemperie (e ai vandalismi) necessitano un sostanziale rimessaggio, che prevede anche una mano di antiruggine e la completa riverniciatura, nel tipico verde Milano.

Orticola 2018 ha voluto ricordare che il giardinaggio è benessere, gusto e deve essere **"AL PIACER MIO ..."**: tema dell'anno per un'edizione progettata con i vivaisti, dai vivaisti e per i vivaisti, con le piante

### CERCA ARTICOLO

Cerca

### PAGINE SOCIAL



### ARTICOLI PIÙ LETTI



che essi propongono, con i modi di coltivazione che scelgono, con l'affezione per specie e varietà che sentono!

Ma è stata anche l'edizione di **GymGIARDINO**, "palestra del movimento", perché chi pratica giardinaggio, in primis, si prende cura della propria salute.

Tutto questo dentro i cancelli dei Giardini Pubblici, ma la XXXIIIa edizione è uscita, si è mossa, si è immersa nella città.

Ha iniziato alla Scuola dell'infanzia di via Savona con la prima installazione permanente "**Dove sei? Dove Abiti?**" di **Claudia Losi per il progetto Orticola Arte**, e poi ha proseguito, prima alla mostra "**HOUSE IN MOTION**, al Fuori Salone 2018, dal 17 al 22 aprile nel **Cortile d'Onore dell'Università degli Studi** e poi al centro del **grande pratone ai Giardini Pubblici**, ospitando in entrambi i casi l'opera **Untitled\_animals** sempre di Claudia Losi.

E ancora nei giardini progettati o allestiti o curati da Orticola di Lombardia, in via dei Giardini al **Giardino Perego**, nel cuore del Parco Sempione al **Giardino della Triennale**, nel **Cortile d'Ingresso della Galleria d'Arte Moderna**, e ancora in viale Eginardo nei verdi **Orti Fioriti di City Life**

Quest'anno il **FUORIORTICOLA** si è ancora più sviluppato con **Orticola al Museo**, in cui i musei sono diventati 12, allargandosi alle visite agli **Arazzi Trivulzio al Castello Sforzesco**, alla mostra "**La bellezza dei fiori**" nel **Cortile della Farmacia all'Università degli Studi** e al **Museo Botanico Aurelia Josz**.

E poi le **Vetrine Fiorite**, perché far fiorire le vetrine significa "far rifiorire la città", hanno partecipato all'iniziativa gli Associati di Confcommercio, il Consorzio via del Gesù "La Via dell'Uomo" con 6 punti vendita, l'Associazione via Fiori Chiari rappresentata da 7 negozi, l'Associazione di via della Spiga che allestisce 4 vetrine, 5 marchi in via Manzoni, oltre a numerosi negozi sparsi per la città, da corso Genova a via Mercato attraverso via Solferino, da via Spadari a via Hoepli, passando per corso Venezia e via Bigli.

Il tema "**Al piacer mio, bouquet in cornice**" prevedeva un contest per votare **la vetrina più originale**. I Bouquet in Vetrina sono stati pensati, creati e realizzati da 14 tra fioristi, floraldesigner e il Garden Club di Milano con l'adesione dell'Associazione Dettaglianti Fiori e Piante.

E poi i progetti green "**Gardenology di Marie Claire Maison**" in via della Spiga, via Gesù "**vestita di verde**", grazie a **Marco Bay** e ai vivai **Cappellini** e ancora a **Villa Lonati per le iniziative di "Comunemente Verde"** e allo studio **Perazzi per una mostra-mercato di vasi antichi siciliani per rarità botaniche**.

Fra i partner che hanno accompagnato nella realizzazione della Mostra Mercato 2018, uniti dalla comune passione per il verde e per il paesaggio primo fra tutti **Ceresio Sim** (partner dal 2011 che ha già donato 60 panchine alla città di Milano, che aumenteranno di 12 unità quest'anno!).

**CityLife** che prosegue il progetto di riqualificazione del quartiere Fiera di Milano con l'area "Orti Fioriti", ideata dall'architetto paesaggista Filippo Pizzoni e realizzata con l'aiuto di Susanna Magistretti di Cascina Bollate che sta aprendo i suoi spazi al pubblico.

E poi ricordiamo il contributo importante di **Luxottica**, dal 2012 presente a supporto della mostra-mercato grazie al marchio Persol, e **Mediterranea**, che ci guiderà nei percorsi olfattivi che uniscono la tradizione olearia alla più moderna innovazione tecnologica.

Grazie a **Menabrea** e al **gruppo vinicolo Santa Margherita** anche i nostri vivaisti, i media e i partner godranno di particolari servizi hospitality.

Senza dimenticare **IKEA Italia Retail Srl**, che dallo scorso anno arreda le zone relax, diventate tre quest'anno e le aree corsi destinate al pubblico.

## ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona mese ▼

Da ricordare le significative migliorie nell'area dei servizi generali e di quelli digitali, grazie alla presenza di partner tecnici, come **MIDA Informatica** leader nel segmento ticketing potenzia l'organizzazione tecnico-elettronica e il nuovo servizio di emissione biglietteria, sia on-line sia nella gestione del flusso alle casse.

Un ringraziamento particolare a **FITT** spa per i 114 Yoyo, tubi per irrigazione regalati ai vivaisti presenti in mostra, in collaborazione con Gardenia e a **Trinacria Trasporti S.p.A.** per il servizio di consegna delle piante a domicilio.

ORTICOLA 2018 è stata tutto questo e molto di più!

**Appuntamento al 2019 da venerdì 10 a domenica 12 maggio dalle ore 9,30 alle ore 19,30 ai Giardini Pubblici Indro Montanelli di via Palestro a Milano.**

**CONDIVIDI:****CORRELATI**

**Dentro e fuori Orticola**  
03/05/2017  
In "Eventi & Fiere"

**CON LA PRIMAVERA TORNA  
ORTICOLA – MILANO 6-8 MAGGIO  
2016**  
27/04/2016  
In "Eventi & Fiere"

**Milano, 11-13 maggio 2018: al via la  
XXIII edizione di Orticola**  
07/05/2018  
In "Eventi"

**TAGS**

FIORI

FUORIORTICOLA

GIARDINI PUBBLICI MONTANELLI

GIARDINO PEREGO

ORTICOLA

PIANTE

VIVAISTI

**REDAZIONE**[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[CONTATTI](#)[ULTIMI ARTICOLI](#)**ARTICOLI****PRIVACY POLICY**

Seleziona una categoria ▾







## MUSEO DELLA BIRRA E SHOP MENABREA

*La storia della birra e del celebre brand biellese.*



Aperto poco più di un anno fa, Casa Menabrea - Museo della Birra è ormai diventato meta di riferimento imprescindibile per chi vuole scoprire la storia della birra attraverso un viaggio che ripercorre le tappe più significative del birrificio attivo più antico d'Italia, oggi portabandiera dell'eccellenza italiana, presente in 36 paesi nel mondo.

Situato vicino allo stabilimento e alla sede dell'azienda biellese, il Museo rappresenta un piccolo gioiello che racchiude un eccezionale patrimonio di cultura e tradizione e rende omaggio a 172 anni di storia.

Citato nelle guide turistiche come tappa da non perdere nel panorama piemontese, il Museo racconta la storia della birra Menabrea dal 1846 ad oggi, attraverso un tour guidato ricco

di aneddoti e curiosità, gestito da personale specializzato. Macchinari originari restaurati, attrezzi degli antichi bottai, utensili d'officina, bottiglie e boccali, ma anche manifesti pubblicitari, libri commerciali, corrispondenza, fotografie patinate e arredi d'epoca.

Un tuffo nel passato che si intreccia con la storia delle famiglie Menabrea e Thedy, che hanno dato vita e lustro al marchio biellese.

"Siamo davvero lieti che i numeri ci abbiano dato ragione: condividere la nostra storia si è rivelata una scelta vincente" dichiara **Franco Thedy, amministratore delegato di Birra Menabrea Spa** "L'affluenza al Museo è stata superiore alle aspettative, con visitatori provenienti da tutto il nord d'Italia."

### Tour guidati e giornate a tema

Il merito è anche saper offrire ai visitatori esperienze sempre diverse. Oltre alle consuete visite guidate, sono varie le proposte studiate nei diversi momenti dell'anno. Presso il Museo, vengono infatti spesso organizzate interessanti giornate a tema, per tutta la famiglia, anche per i più piccoli, in occasione di particolari ricorrenze. Appuntamenti in cui al percorso formativo si aggiungono attività ludiche e didattiche.

Per concludere il tour del Museo, non poteva infine mancare lo Shop Menabrea. Aperto da pochi mesi, lo Shop offre un vasto assortimento di articoli, boccali e bicchieri in vetro e ceramica, mug, tovagliette americane, set per il BBQ, ma anche ricettari di cucina e calamite, quaderni e zaini: tutto brandizzato Menabrea. A breve, presso il negozio sarà anche possibile acquistare la birra dell'azienda biellese.

### Grande attenzione al visitatore

"Casa Menabrea è un omaggio non solo a tutti i nostri estimatori, ma anche a chi crede nella tradizione e nella cultura: perché ciò che siamo passa sempre dal ricordo di chi siamo stati.

Visitare il Museo significa fare un tuffo nella storia, in un passato che ci rende orgogliosi e che arricchisce il nostro presente" - conclude Franco Thedy - "Il visitatore è per noi un amico che attendiamo e accogliamo con le braccia aperte e il cuore in mano, in un percorso che abbiamo curato appositamente affinché fosse veloce, leggero e appagante, proprio come un fresco boccale della nostra birra migliore."



## MENABREA

### Museo della Birra

Via Ramella Germanin, 2/A 13900 Biella

Sabato e Domenica: dalle ore 15.00 alle ore 19.00

(senza prenotazione)

Altri giorni su prenotazione: email a [museo@birramenabrea.com](mailto:museo@birramenabrea.com)

Facebook: [@casamenabrea](https://www.facebook.com/casamenabrea)

### Shop

Via Ramella Germanin, 2/A 13900 Biella

Apertura: negli orari del museo



TAPPETO SU MISURA.it

Crea il tuo tappeto su misura con pochi e semplici click.  
PAGHI SOLO I CM CHE TI SERVONO!

NUOVA FORD  
ECOSPORT ST-LINE

€ 149 al mese  
Anticipo € 4.350  
TAN 4,95% TAEG 6,34%



Scopri di più >

Nuova Assauto Group

Crea il  
tappe  
su mis  
fatto a m  
in Ital

18 MAGGIO 2018 | AGGIORNATO 11:00

ITALIA | ENGLISH | **BIELLA** | CANAVESE | TORINO | UDINE | GORIZIA | TRIESTE | PORDENONE | VENEZIA | GENOVA | FIRENZE | BOLOGNA | AOSTA | ROMA

DIARI DI BIELLA



## Economia

HOME CRONACA **ECONOMIA** VIA ITALIA SPORT DROP EVENTI & CULTURA VIDEO FOTO

GUSTO

### Menabrea, ecco la nuova birra in lattina

■ Un nuovo prodotto che porta con sé la crescita in termini di fatturato e tante imminenti novità per il birrificio più antico d'Italia

REDAZIONE (APF) | 18/05/2018 10:28:49

commenti



Menabrea, ecco la nuova birra in lattina (© Ufficio Stampa Menabrea)

**BIELLA** – C'è una grande novità in casa Menabrea: la sua schiuma è compatta, il suo profumo è intenso, è bionda, dai riflessi dorati e a bassa fermentazione. Un nuovo prodotto certo, ma la vera novità è che, per la prima volta nella storia di Menabrea, per gustarlo si dovrà sollevare una linguetta. E' la nuova Pils Menabrea che ha debuttato a Cibus la scorsa settimana. Il birrificio più antico d'Italia, (172 compleanni compiuti) ha presentato al pubblico qualificato della fiera di Parma il nuovo progetto di alluminio che ha trasformato il sogno dell'Ad Franco Thedy in realtà.

#### A breve sugli scaffali dei negozi

Era una fetta di mercato che all'azienda mancava secondo il manager di Menabrea. Ora, sugli scaffali dei negozi e dei supermercati prenderà posto anche la lattina bianca che affiancherà la classica bottiglietta di vetro ocre. Il contenuto è storico: anche Quintino Sella definì la Birra Menabrea «Una bevanda squisita e vanto del Biellese».

**Industria, arte e cultura**



### Hyundai Tucson XPLUS 1.7 CRDi

Con navigatore e cerchi da 17"  
Immagina il tuo prossimo SUV

Ti aspettiamo da:

**MotorAssauto**

Scopri di più >

#### I PIÙ VISTI

- 1 Entrano in casa del vicino e gli tagliano l'erba a sua insaputa, intervento dei Carabinieri
- 2 Inveisce e strozza una guardia giurata, aggressione di un 59enne a Valdengo
- 3 Le ricette di una volta, ecco come preparare i friciulin di fiori d'acacia
- 4 Guai per la movida biellese: la musica è troppo alta e i residenti chiamano i Carabinieri
- 5 Natura, musica e magia alla Festa Celtica di Beltane
- 6 Le dimore storiche del Biellese aprono al pubblico

La scelta del claim «scarabocchiato» in verde «Arte in lattina» non è casuale perchè l'azienda è da anni attiva nell'arte contemporanea e presente a Miart con il «Map Prize» che premia i creativi emergenti. Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri e 39 milioni di fatturato e vendendo in 36 paesi nel mondo. Ma il 2018 sarà portatore di altre novità: la prima sarà l'ingresso nella rete dei Musei d'impresa: nell'estate 2017, infatti, proprio nel centro città, accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato il Museo Menabrea in cui viene raccontata la storia dell'azienda e che in pochi mesi ha già collezionato 1700 visite.

## TUTTE LE NOTIZIE SU:

Birra Cibus Menabrea Biella

## POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



**Gli amici lo ospitano e lui li ringrazia rubandogli in...**



**Morde un agente nella piazza del mercato a Biella**



**Dramma nella notte a Pistolesa, trovato un...**



**Giovane in ospedale dopo essersi scontrata con...**



**Biellese in lutto per la morte di Paolo Duò**



**Da Cibus alla Maratoma, tutti «i gusti» del...**



**Pray, operaio colpito da una trave in ferro e ferito:...**



**Mosso, i luoghi più belli del piccolo centro montano**



**Manca poco ai grandi festeggiamenti di...**

Raccomandato da outbrain

## AGGIUNGI UN COMMENTO

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

- 7 Postina azzannata da un cane: salvata appena in tempo dai Carabinieri
- 8 Sventato furto al centro commerciale «I Giardini» di Biella: commessa lancia l'allarme
- 9 Morde un agente nella piazza del mercato: 48enne finisce in carcere per nove mesi
- 10 «Stavamo andando in bici quando un cane è sbucato all'improvviso e ha azzannato mio marito»

PUBBLICITÀ

**SAREM**

ANTINCENDIO

Via E. Bona, 25 - BIELLA

**Orari di ufficio**  
8,00 - 12,00 / 14,00 - 18,00  
Tel. 015.28.639 - Fax 015.243.28.10

Tel. 015.28639 Fax 015.2432810  
Email: info@sarem.it

**FIAT Tipo**

Anno 2016 - 58.000 km  
1.4 Benzina/Gpl - 4 porte  
Clima - Cerchi in lega

**SCOPRI DI PIÙ >>>**

**FORD Tourneo Courier**

Anno 2015 - 61.000 km  
1,5 TDCI 75 CV Plus  
6 airbag - Cruise control

**SCOPRI DI PIÙ >>>**

**FIAT Idea**

Anno 2004 - 54.000 km  
1.9 Multijet Emotion  
Climatizzatore bizona

**SCOPRI DI PIÙ >>>**

PUBBLICITÀ

**coop online**

**PEDALARE CONVIENE!**

**SCOPRI SUBITO >**

**L'OCCITANE**  
EN PROVENCE  
&  
**manucurist**  
PARIS

**IL TUO COFANETTO  
CREME MANI + SMALTO  
IN OMAGGIO!**

per acquisti superiori a €15\*

**> APPROFITTA**

\*Vedi condizioni



Informativa

✕

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[ARTI VISIVE](#)[PROGETTO](#)[PROFESSIONI](#)[ARTI PERFORMATIVE](#)[EDITORIA](#)[TURISMO](#)[DAL MONDO](#)[ARTE INTORNO](#)Home > [professioni e professionisti](#) > [who's who](#) > Pittura lingua viva. Parola a Gianluca Concialdi

professioni e professionisti | who's who

## Pittura lingua viva. Parola a Gianluca Concialdi

By [Damiano Gulli](#) - 18 maggio 2018

Viva, morta o X? Terzo appuntamento con la rubrica dedicata alla pittura contemporanea in tutte le sue declinazioni e sfaccettature attraverso le voci di alcuni dei più interessanti artisti italiani: dalla pittura "espansa" alla pittura pittura, dalle contaminazioni e dagli slittamenti disciplinari al dialogo con il fumetto e l'illustrazione fino alla rilettura e stravolgimento di tecniche e iconografie della tradizione.

**Gianluca Concialdi** (Palermo, 1981) si muove in un territorio di confine tra pittura, scultura e installazioni. Con le sue opere indaga come gli spazi e le strutture architettoniche possano essere considerati di per sé elementi pittorici informali o minimali. Concialdi lavora principalmente su installazioni popolate da sculture, figure che enfatizzano la dimensione surreale e metafisica, celata dal dato reale. Ha partecipato a mostre personali e collettive, tra cui *Curva di Gallo*, Clima, Milano (2018); *Kapala*, Localedue, Bologna (2017); *Park View*, Frankfurt am Main, Berlino (2016); *Caro Federico*, GAM Palermo (2016); *JEITO*, L'Ascensore, Palermo (2015); *MOODCLOTH*, Ermes, Roma (2014); *Till youth and genial years are flown*, Zero..., Milano (2014); *Ah, si va a oriente!*, Fondazione per l'Arte, Roma (2014); *T*, Monza (2014); *Menabrea Art Prize winner* (2014); *Fegato di Piacenza*, Carico Massimo, Livorno (2014); *La Matte*, Frankfurt am Main, Berlino (2014); *One Thousand Four Hundred and Sixty*,



12-04 \ 9-12-2018  
VISITA LA MOSTRA

Peep-Hole, Milano (2013); VIR-Via farini in residence, Milano (2013); *Anonima Concialdi*, GiuseppeFrau Gallery, Normann (2012); *Penso con le mie ginocchia*, studio Airò, Dugnani, Perrone, Milano (2012).

**Cosa significa esprimersi attraverso la pittura? E quando ti sei avvicinato al mezzo pittorico?**  
Esprimersi con la pittura è per me qualcosa di totalmente naturale, dipingo senza pensare affatto di farlo o di saperlo fare. Ho cominciato come imbianchino nello studio di un mio amico nel 2004.

**A che artisti, più o meno vicini, guardi?**

Non ho mai guardato nessuno o tratto ispirazione.



Gianluca Concialdi, *Pollo fantasma*, 2018. Photo Marco Davollo

Nei tuoi lavori forme astratte, o apparentemente tali, arrivano a ridefinirsi in figure fantasmatiche, strambe amebe o protozoi giganti. In passato le hai associate a immagini trovate, anche molto celebri. E sperimenti coi materiali e i linguaggi, giochi con elementi figurativi, introduci segni e texture complesse... Come si sviluppa il processo di definizione di un determinato soggetto?

Si sviluppa andando a lavorare ogni giorno e ripensando continuamente a quello che hai fatto la sera prima, tornando la mattina successiva allo studio. Questo mi porta a trasformare continuamente la percezione di quello che ho vicino. Metto in discussione quello che anche solo un attimo prima era certo e cerco di andare oltre. Cerco di andare avanti.

**Hai un archivio di foto. Questa raccolta influenza in qualche modo la tua pratica e poetica?**  
Ho distrutto l'archivio. Distruggere l'archivio ha influenzato la mia vita.



Fondazione Giuliani



Alicja Kwade  
**MATERIA, PER ORA**  
dal 10 maggio al 20 luglio

ULTIMI EVENTI



in corso e futuri

trova

ricerca avanzata

INAUGURAZIONI | IN GIORNATA | FINISSAGE

Livio Ninni - Mutation. Urban Material  
FAENZA - QUAZAR

Lucca Art Fair 2018  
LUCCA - LUCCA POLO FIERE E CONGRESSI

Dimore Festival  
PIACENZA - BASTIONE-SAN-SISTO

Blocco A 2018  
FAENZA - EXDO

Plantae - Andreco  
ROMA - BIBLIOTECA ANGELICA - GALLERIA ANGELICA

Here al Cubo  
TORINO - CAVALLERIZZA REALE

Antonella Albani - Ho scoperto dove sono  
ROMA - INTERNO 14

Tempo Reale Festival 2018  
FIRENZE - VILLA STROZZI

[tutte le inaugurazioni di oggi >>](#)

[le inaugurazioni dei prossimi giorni](#)

I PIÙ LETTI



Apri a Milano il ristorante Torre all'interno di Fondazione Prada con...

12 maggio 2018



Apri a Roma Palazzo Merulana, in mostra l'arte italiana del Novecento...

11 maggio 2018



Fotografare le donne. Intervista a Ellen von Unwerth

13 maggio 2018

Nel 2011, in occasione della mostra *Exploding Fluid Inevitable* nell'allora piscina Caimi di Milano, tu, seminudo, ti dimeni in un liquido che diventa fosforescente quando esposto alla luce di Wood. Quanto sono presenti il corpo e la componente performativa nel tuo lavoro? Quella era una serata tra amici, inutile pensarci ancora [sorride, *N.d.R.*]. Non esiste componente performativa nel mio lavoro.

Eppure un'altra performance ha una valenza rilevante per te e ci riconduce a Palermo, tua città d'origine dove attualmente vivi. È il 2012 e alla GiuseppeFrau Gallery nel Villaggio Minerario Normann a Gonnese esponi una grande tela di dieci metri rimasta immersa per un mese nel Rio Irvì, uno tra i fiumi contaminati dell'area mineraria del Sud-Ovest della Sardegna. L'inaugurazione non avviene però nella sede della galleria ma nella banchina del porto di Cagliari, da cui parti con la nave Toscana verso Palermo, appunto. Che significato aveva questo viaggio?

È stato molto importante poter girare in Sardegna con Eleonora e Giuseppe: penso che il significato sia quello dell'affettività e dell'amicizia.



Gianluca Concialdi, Lido Crucicchia Albatros Beach, 2018. Photo Marco Davolio

**Da Palermo a Milano e ritorno. Cosa rappresentano queste due città per te? Cosa significa viverci e lavorarci? Quali le analogie e le differenze?**

Tutte le città sono importanti. Palermo è l'unico luogo al momento dove io possa permettermi uno studio. Queste due città non sono minimamente paragonabili.

**Che interazione hanno le tue opere – spesso di grandi dimensioni – con lo spazio? Pensi le prime in funzione di quest'ultimo o è lo spazio che acquista un nuovo senso attraverso le**



Strategie per la fotografia.  
Intervista a Lorenza Bravetta  
12 maggio 2018



Etherea. Il video dell'installazione  
di Edoardo Tresoldi a Coachella  
13 maggio 2018

EDITORIALE



**Vedi alla voce "slow-art".  
Intervista a Barbara Rose**

Pericle Guaglianone 17 maggio 2018



**opere?**

Non ho mai avuto una propensione verso lo spazio. A dire il vero, dipingo opere di grandi dimensioni perché trovo siano migliori. Su carta sembrano degli studi preparatori per opere ancora più grandi. Mi piace il modo in cui mangiano lo spazio.

**Dal 2004 in molte tue opere utilizzi la carta da spolvero, che ritorna anche nei nuovi lavori presentati alla galleria Clima di Milano, a cura di Geraldine Blais. Perché la scelta di questo supporto? Cosa rappresenta per te?**

La carta da spolvero è un supporto affettivo. Dice molto sul futuro delle cose. Parla una lingua lontana ormai perduta. È la base di molti progetti. Ho cominciato a usarla perché è uno dei supporti più economici ma poi ho capito che dice molto di più.



Gianluca Concialdi. Photo Marco Davolio

**Sempre parlando della personale da Clima, come nascono i titoli delle tue opere? Penso a *Lido Crucicchia Albatros Beach*, *Centro Picasso Villabate*, *Pollo fantasma*...**

I titoli sono importanti. Non bisogna perdere l'occasione di nominare o titolare qualcosa. Sono parte integrante del lavoro. In questo caso ho scelto i titoli approfittando della fantasia che le persone hanno nel dare i nomi ai luoghi, alle geolocalizzazioni di Instagram per essere

precisi. Ho scelto per ogni quadro un luogo immaginario, ma reale, dove poterlo portare. O da dove questo quadro viene. Un luogo reale e fantasma allo stesso momento.

**E il titolo della mostra, *Curva di Gallo*, a cosa si riferisce?**

È una citazione tratta da una conversazione avuta con uno degli ultimi artigiani della lamiera battuta a Palermo. Si riferisce alla forma dello sterno dei galli che lui realizza in laboratorio. Ricorda il gesto ricorrente in questo gruppo di opere.

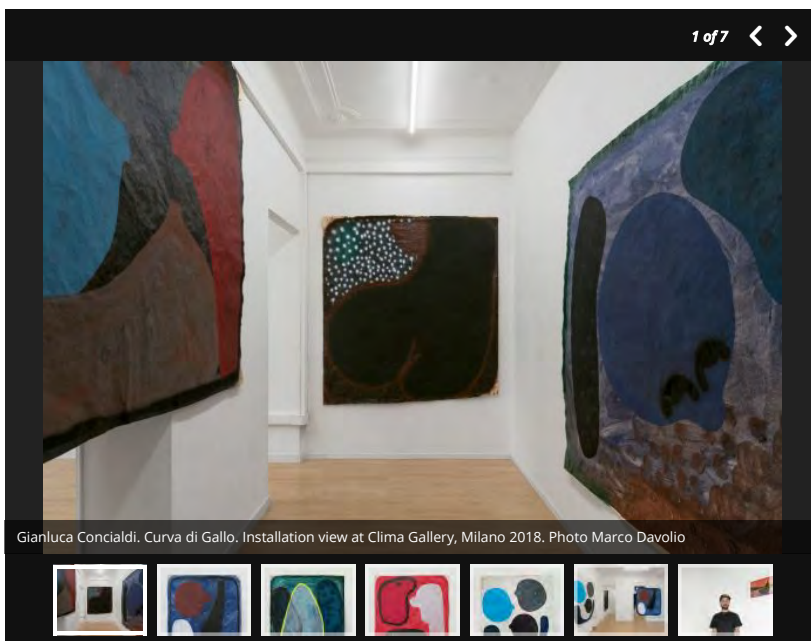
**E proprio tra le opere esposte è reiterato un portascopino in ceramica, che punteggia gli ambienti della galleria. Perché hai incluso questo elemento a un primo impatto così dissonante?**

È la copia fedele del portascopino del mio studio. L'ho avuto in eredità dal vecchio inquilino, era uno degli unici elementi di compagnia presenti nel mio studio. Mi è sembrato doveroso portarlo a Milano in una forma simbolica.

– *Damiano Gulli*

Pittura lingua viva #1 – Gabriele Picco

Pittura lingua viva #2 – Angelo Mosca



Gianluca Concialdi. *Curva di Gallo*. Installation view at Clima Gallery, Milano 2018. Photo Marco Davolio


#### EVENTO CORRELATO

Nome evento	<a href="#">Gianluca Concialdi - Curva di Gallo</a>
Vernissage	03/04/2018 ore 19
Durata	dal 03/04/2018 al 26/05/2018
Autore	<a href="#">Gianluca Concialdi</a>
Curatore	<a href="#">Geraldine Blais</a>
Generi	arte contemporanea, personale
Spazio espositivo	<a href="#">CLIMA GALLERY</a>
Indirizzo	Via Stradella 5, 20129 - Milano - Lombardia

TAG [gallerie](#) [interviste](#) [milano](#) [mostre](#) [pittura](#)

CONDIVIDI

[Facebook](#) [Twitter](#) [G+](#) [Pin](#) [J'aime 0](#) [Tweet](#)

 **Damiano Gulli**

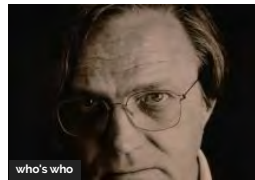
ARTICOLI CORRELATI [DALLO STESSO AUTORE](#)



architettura  
Architettura. 150 anni di Coop Himmelb(l)au



who's who  
Vedi alla voce "slow-art". Intervista a Barbara Rose



who's who  
Critico e pittore. Intervista a Robert Storr



0 Commenti [Artribune](#) [1 Accedi](#)

[Consiglia](#) [Condividi](#) [Ordina dal migliore](#)



Commenta per primo

[Iscriviti](#) [Aggiungi Disqus al tuo sito web](#) [Privacy](#) **DISQUS**



Analizzare cosa voglio fare,

- HOME
- ARTI VISIVE
- ARTRIBUNE TV
- ABBONAMENTI
- PROGETTAZIONE
- ARTRIBUNE MAGAZINE

NEWSLETTER

[ISCRIVITI](#)



## BOCCE

# Benna corsaro a Buronzo

Arci Valdengo e Circolo Italia passano sui giochi di Candelo San Lorenzo e Campra Riccardo Marzanati ed Edoardo Graziano fra i protagonisti con Bornasco e Ternengo

■ Non ce l'ha fatta il maltempo, che sta imperversando sotto tutto il Nord Italia, a rovinare la serata d'esordio dell'edizione numero 44 del torneo Arci, legato al ricordo di Mauro Torlasci ed etichettato dalla ultracentenaria Birra Menabrea. Tutte e otto le sfide in programma sono state svolte e già si sono avuti i primi segnali di quanto può rivelarsi incerto l'esito del torneo. Solo tre sono stati gli incontri conclusi a punteggio pieno e a ottenerli sono stati l'Arci Amici Bornasco (da sempre tra i più attesi protagonisti) nel girone D, il Circolo Acli Ternengo e i campioni in carica

dell'Arci Pralungo nel girone C. Su tutti i fronti sono stati schierati elementi di primo piano delle due categorie "prop" federali, segno evidente che la posta in palio costituisce un valido ri-

chiamo. Non sono state trascurate le giocatrici come neppure i giovani. Nell'Acli Ternengo si è visto Edoardo Graziano in campo con nonno Dario Ramella e nelle file dell'Arci Amici Bornasco Riccardo Marzanati schiera-

to nella quadretta con Alfredino Pelerei, Ugo Molinatti, Ugo Girelli, entrambi a segno con pieno merito.

Solo tre i campi espugnati per merito di Sport & Folclore Benna, Arci Valdengo e Circolo Italia corsari in quel di Buronzo, Candelo e Campra.

Si ritorna in campo lunedì alle 21 con il seguente programma: Parlamento-Arci Simone, Alpi Erios-Circolo Chiara Piatto (girone A); Sport & Folclore Benna-San Lorenzo Candelo, Arci Valdengo-Jolly Buronzo (girone B); Bar Pasticceria Maniscalco & Rainero-Acli Ternengo, Vandornese-Arci Pralungo (girone C); Soms Pollone-Circolo Campra, Circolo Italia-Arci Bornasco (girone D).

**UGO PINARELLO**



## Birra Menabrea anche in lattina

A breve la commercializzazione.



Birra Menabrea avrà un nuovo "abito".

### Birra Menabrea anche in lattina

"L'arte in lattina". Con questo slogan la Menabrea si appresta a un nuovo importante passo commerciale, ovvero la vendita della birra nelle classiche lattine da 33 centilitri. Ovviamente il nuovo prodotto si affiancherà a quello tradizionale e universalmente conosciuto della bottiglia in vetro.

### L'annuncio su Facebook

L'annuncio non è ancora ufficiale, ma sulla pagina facebook della società è già apparsa una prima immagine raffigurante la sagoma della lattina ancorché priva di qualsiasi disegno: "Cosa si nasconde dietro questo grande punto di domanda? Continuate a seguire la pagina, abbiamo in serbo tante novità per voi tutte da scoprire... e degustare".

### La commercializzazione "avverrà a breve"

Al di là delle immancabili e indispensabili comunicazioni social, la conferma dell'imminente lancio del nuovo prodotto è stata data dallo stesso amministratore di Menabrea, Franco Thedy, a Cibus 2018, la manifestazione enogastronomica nazionale svoltasi nei giorni scorsi a Parma. L'unico anello mancante è l'assenza di una data ufficiale di avvio della commercializzazione del nuovo prodotto se non che, come afferma l'amministratore delegato «avverrà a breve».

**Ti potrebbe interessare:**



#### Popolari

#### Recenti



**Incidente mortale in superstrada, la vittima ha 66 anni**

marzo 18, 2018



**Giorgia Gallo ragazza di vent'anni muore in un incidente stradale**

marzo 10, 2018



**Muore a 28 anni il ricordo della fidanzata**

gennaio 18, 2018



**Allarme crescente, dopo la Bennet anche Esselunga ritira i Fiochi Jocca dagli scaffali**

aprile 14, 2018



**Tumore fulminante uccide un giovane papà**

febbraio 18, 2018

[Prossimo »](#)

#### TAG DELLA SETTIMANA



No related posts.

Tag: Birra Menabrea, lattina, Menabrea

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

### Commento

Nome \* Email \* Sito web 

Pour générer un test reCAPTCHA, veuillez utiliser un [navigateur compatible](#).

En revanche, si vous pensez que cette page s'est affichée par erreur, veuillez vérifier votre connexion Internet, puis actualisez la page.

[Pourquoi ai-je rencontré ce problème ?](#)

Confidentialité • Conditions

[Commento all'articolo](#)[Cronaca](#) [Attualità](#) [Politica](#) [Economia](#)**Nuova app per pagare la sosta nelle zone blu**

16 maggio 2018

**Capretta rubata ritrovata dai carabinieri**

16 maggio 2018

**Diventa mamma mentre è sull'ambulanza**

16 maggio 2018

**Volano schiaffi per una sigaretta**

16 maggio 2018

**Avevano marijuana scoperti due ragazzi**

16 maggio 2018



### ULTIMI COMMENTI

**STEAP63:** Per restare in tema.....ieri pomeriggio davanti alla media Marconi parcheggi per disabili e strisce pedonal...**CARLO:** Perché Lauretana Non usufruisce di stabili a valle per il carico?...**STEAP63:** Ma fino a quando dovremo tollerare questi pseudoadulti che pensano di essera ancora negli anni dell'adolescenz...**PAOLO ZILETTI:** COMPLIMENTI...**RAFFAELE:** Amore vado fuori sul balcone a fumare una sigaretta!...**ROBERTA:** Dovreste informarvi meglio prima di scrivere simili fesserie.... "Cacciato" non si può proprio sentire e non...**IGOR:** Minkiate x favorire come sempre le case automobilistiche e incrementando lo spreco...

**POMPIERI SUPERIMPEGNATI NEL FINE SETTIMANA - LA PROVINCIA DI**

**BIELLA:** [...] invece, i pompieri hanno dovuto fronteggiare tre situazioni problematiche a Cerrione. Dopo l'i...

**LAPROVINCIAIDIBIELLA.IT**

Autorizzazione Tribunale di Biella n° 582 del 30/06/2014 in fase di aggiornamento

**Direttore Responsabile** Massimo De Nuzzo

**Editore** LAPROVINCIAIDIBIELLA.IT SRL

**ROC 30818**

**Redazione**

Via Vescovado 5 - 13900 Biella  
tel. 015 32383

**Note legali**

[Informativa utilizzo Cookie](#)

© Copyright 2018 LAPROVINCIAIDIBIELLA.IT

**Credits**

Servizi informatici provveduti da Dmedia Group SpA Soc. Unipersonale  
Via Campi, 29/L 23807 Merate (LC) C.F. e P.IVA 13428550159  
Netweek S.p.A - Codice fiscale e Registro Imprese 12925460151

Il nostro sito utilizza cookie per funzionare e rendere la tua esperienza di navigazione migliore. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. [Ok](#) [Leggi di più](#)



Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito.

Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicitari presenti sul sito e altri per tenere statistiche sulle visite. Per avere maggiori [informazioni sulla privacy](#) [clicca](#). Se scorri verso il basso o premi ok vuol dire che accetti l'utilizzo dei cookies, altrimenti puoi lasciare [beverfood.com](#) [Ok](#)



**SCARICA IL PDF GRATIS**

Cerca News/Documenti



Cerca Aziende e Prodotti



16/05/2018 | Categoria Notizie [Birra, Varie](#) | 130 letture

## “CASA MENABREA”, IL MUSEO DEDICATO A BIRRA MENABREA, ENTRA NEL NETWORK MUSEIMPRESA



Un percorso formativo sul mondo della birra e sull'azienda che, con i suoi oltre 170 anni di attività, ha contribuito a scrivere la storia della birra in Italia.

La storia della birra italiana passa anche per Menabrea. L'azienda biellese, riconosciuta nel mondo come simbolo di eccellenza nazionale, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e il più antico birrifico italiano attivo esistente.



Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)



[altri video su \[beverfood.com Channel\]\(#\)](#)



### ARTICOLI IN EVIDENZA

[FLAVIO ANGIOLILLO E LA RIVOLUZIONE: TUTTO QUELLO CHE AVRESTE VOLUTO SAPERE S...](#)

[IL 4-2-3-1 DELLA FCW18. QUANDO IL PALLONE INCONTRA LA MIXOLOGY](#)





Passato e presente convivono tra le mura di “**Casa Menabrea**”, un piccolo gioiello a pochi passi dallo storico birrifico biellese e che ospita il Museo della birra e l'archivio storico di Menabrea. Inaugurato a Gennaio 2017, il Museo si snoda lungo un percorso che permette di ripercorrere e scoprire i momenti più significativi degli oltre 170 anni di storia dell'azienda.

Macchinari originari del 1846 perfettamente restaurati, utensili d'officina, attrezzi degli antichi bottai ma anche bottiglie, boccali, fotografie d'epoca e immagini pubblicitarie. Una testimonianza di vitale attualità, simbolo della storia e della passione che le famiglia Menabrea e Thedy hanno ininterrottamente coltivato.

“**Casa Menabrea**” entra ora a far parte di Museimpresa per perseguire insieme all'Associazione gli obiettivi comuni di promozione e valorizzazione della storia dell'impresa italiana.



## Museimpresa

Associazione Italiana Archivi e Musei d'Impresa – è stata fondata nel 2001 ed è promossa da **Assolombarda** e **Confindustria**. Si propone di promuovere la politica culturale dell'impresa attraverso la valorizzazione del museo e dell'archivio d'impresa. È impegnata anche nell'ambito della promozione del turismo industriale e svolge attività di ricerca, formazione, sviluppo e approfondimento nel campo della museologia e dell'archivistica d'impresa.

### Ufficio Stampa – Museimpresa

The Ad Store Italia

**Alice Manca**

[alice@adstore.it](mailto:alice@adstore.it)

Mob. 345 9519146 – Mob. 340 8351659

**Maria Laura Piazza**

[marialaura@adstore.it](mailto:marialaura@adstore.it)



## SCHEDA WEB E ALTRE NEWS: [BIRRA MENABREA S.P.A.](#)

Tags/Argomenti: [Assolombarda](#), [Birra Menabrea](#), [Casa Menabrea](#), [Confindustria](#), [Menabrea](#), [Museimpresa](#)

[+ COMMENTI \(0\)](#)



## ARTICOLI COLLEGATI:



### **BIRRA MENABREA CELEBRA LA PRIMAVERA AD “ORTICOLA”**

10/05/2018 - Una limited edition vestita di fiori. L'azienda presenta una bottiglia per l'esclusivo party d'inaugurazione della XXIII edizione della mostra mercato di piante e fiori. ...



### **MENABREA WEISS DEBUTTA ANCHE IN BOTTIGLIA DA 33 CL**

07/05/2018 - Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione del birrifico biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così ad ampliare l'assortimento...



**AL MILANO COFFEE FESTIVAL NESCAFÉ È PROTAGONISTA DI NUOVE CONNESSIONI!**



**ACQUE MINERALI D'ITALIA, INSIEME AL GRUPPO CORIDEL, ENTRA SUI MERCATI ASIATICI**



**SBARBATELLE, IL CAPITULO DELLA MANIFESTAZIONE DEDICATA A VINI TERRITORIALI P...**



**FEDERALIMENTARE: IL SETTORE FOOD & BEVERAGE DA RECORD: SI PUNTA AI 140...**



**LA JUVENTUS FESTEGGIA CON FERRARI TRENTODOC IL SETTIMO SCUDETTO CONSECUTIVO**



**SANBITTÈR BARTENDER COCKTAIL: AL VIA LO SPOT DEDICATO AI DUE NUOVI COCKTAIL...**



**NASCE IL PORTALE “SAN BENEDETTO FOOD EXCELLENCE”**

## L'INFORMATUTTO SUI MERCATI E GLI OPERATORI DEL SETTORE BIRRA

**ASSOBIBE DENUNCIA IL CROLLO DEI CONSUMI DI BIBITE GASSATE IN ITALIA**

09/04/2018 - Gli italiani bevono sempre meno aranciate, gassose, chinotti, cole, e più in generale bibite gassate. Sarà per le diete e anche per ragioni economiche il fatto ...

**HOTELS & CHAINS 2018: INVESTIMENTI, SCENARI E STRATEGIE NELL'HOTELLERIE ITALIANA**

22/02/2018 - Si è tenuto presso la sede dell'Università Bocconi "Hotels and Chains 2018 – Investimenti, Scenari e Strategie" organizzato da Associazione Italiana Confindustria Albergh...

**TANTE PROPOSTE PER UN NATALE SPUMEGGIANTE CON BIRRA MENABREA**

10/10/2017 - In arrivo le confezioni natalizie di Menabrea: il bottiglione di Natale da 2 litri in Limited Edition con la figurina n. 3 della storia della birra Liebig e Menabrea Chri...

## Aggiungi un commento

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Commento**

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Nome** (obbligatorio)**E-mail** (obbligatorio - non apparirà)**Inserisci una risposta in cifre:**11 + quattro = **Aggiungi un commento**

**Se vuoi essere sempre aggiornato sul settore, iscriviti gratuitamente alla nostra Newsletter**

Fatima

5° Compleanno 101Caffè Apricena

Kimbo protagonista di Milano Coffee Festival, il primo grande evento in Italia sul caffè

©1999-2018

**Beverfood.com Edizioni Srl**

P. IVA 12895170152

[Informazioni Societarie/Contatti](#) |[Pubblicità sui mezzi Beverfood.com](#) |[Lavora Con Noi](#) |[Privacy](#) |**ARCHIVIO ARTICOLI  
PER MESE ED ANNO****SETTORI DEL SITO**[Acque e Bevande Analcoliche](#) | [Birre](#) | [Caffè e](#)[Bevande Calde](#) | [Vini, Liquori ed Acquaviti](#) |[Distribuzione e Ristorazione](#) | [Packaging e](#)[Tecnologia](#) | [Associazioni ed Aziende di Servizi](#) |[Food/Cibo, Alimenti Solidi e Latte/Latticini](#)

*Beverfood.com è una testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano (218/2015).*



Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicitari presenti sul sito e altri per tenere statistiche sulle visite. Per avere maggiori [informazioni sulla privacy clicca](#). Se scorri verso il basso o premi ok vuol dire che accetti l'utilizzo dei cookies, altrimenti puoi lasciare [beverfood.com](#)

[INFO](#) [NOTIZIE BEVERAGE](#) [DOCUMENTI](#) [DIRECTORY AZIENDE E MARCHI](#) [NEGOZIO/PRODOTTI](#) [FREE DOWNLOADS](#)

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage ► [+ Informazioni](#)



**SCARICA IL PDF GRATIS**

Cerca News/Documents

Cerca Aziende e Prodotti

16/05/2018 | Categoria Notizie [Birra, Varie](#) | 93 letture

## “CASA MENABREA”, IL MUSEO DEDICATO A BIRRA MENABREA, ENTRA NEL NETWORK MUSEIMPRESA



Un percorso formativo sul mondo della birra e sull'azienda che, con i suoi oltre 170 anni di attività, ha contribuito a scrivere la storia della birra in Italia.

La storia della birra italiana passa anche per Menabrea. L'azienda biellese, riconosciuta nel mondo come simbolo di eccellenza nazionale, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e il più antico birrificio italiano attivo esistente.



Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)



[altri video su beverfood.com Channel](#)



**ARTICOLI IN EVIDENZA**



Passato e presente convivono tra le mura di “Casa Menabrea”, un piccolo gioiello a pochi passi dallo storico birrifico biellese e che ospita il Museo della birra e l’archivio storico di Menabrea. Inaugurato a Gennaio 2017, il Museo si snoda lungo un percorso che permette di ripercorrere e scoprire i momenti più significativi degli oltre 170 anni di storia dell’azienda.

Macchinari originari del 1846 perfettamente restaurati, utensili d’officina, attrezzi degli antichi bottai ma anche bottiglie, boccali, fotografie d’epoca e immagini pubblicitarie. Una testimonianza di vitale attualità, simbolo della storia e della passione che le famiglia Menabrea e Thedy hanno ininterrottamente coltivato.

“Casa Menabrea” entra ora a far parte di Museimpresa per perseguire insieme all’Associazione gli obiettivi comuni di promozione e valorizzazione della storia dell’impresa italiana.



## Museimpresa

Associazione Italiana Archivi e Musei d’Impresa – è stata fondata nel 2001 ed è promossa da Assolombarda e Confindustria. Si propone di promuovere la politica culturale dell’impresa attraverso la valorizzazione del museo e dell’archivio d’impresa. È impegnata anche nell’ambito della promozione del turismo industriale e svolge attività di ricerca, formazione, sviluppo e approfondimento nel campo della museologia e dell’archivistica d’impresa.

*Ufficio Stampa – Museimpresa*

*The Ad Store Italia*

**Alice Manca**

[alice@adstore.it](mailto:alice@adstore.it)

Mob. 345 9519146 – Mob. 340 8351659

**Maria Laura Piazza**

[marialaura@adstore.it](mailto:marialaura@adstore.it)



## SCHEDA WEB E ALTRE NEWS: BIRRA MENABREA S.P.A.

Tags/Argomenti: [Assolombarda](#), [Birra Menabrea](#), [Casa Menabrea](#), [Confindustria](#), [Menabrea](#), [Museimpresa](#)

[+ COMMENTI \(0\)](#)



## ARTICOLI COLLEGATI:



### BIRRA MENABREA CELEBRA LA PRIMAVERA AD “ORTICOLA”

10/05/2018 - Una limited edition vestita di fiori. L’azienda presenta una bottiglia per l’esclusivo party d’inaugurazione della XXIII edizione della mostra mercato di piante e fiori. ...



**FLAVIO ANGIOLILLO E LA RIVOLUZIONE: TUTTO QUELLO CHE AVRETE VOLUTO SAPERE S...**



**IL 4-2-3-1 DELLA FCW18. QUANDO IL PALLONE INCONTRA LA MIXOLOGY**



**AL MILANO COFFEE FESTIVAL NESCAFÉ È PROTAGONISTA DI NUOVE CONNESSIONI**



**LA BIRRA CHE FA BENE A TUTTI, ANCHE A CHI NON LA BEVE**



**ACQUE MINERALI D'ITALIA, INSIEME AL GRUPPO CORIDEL, ENTRA SUI MERCATI ASIATICI**



**SBARBATELLE. IL CAPITULO DELLA MANIFESTAZIONE DEDICATA A VINI TERRITORIALI P...**



**FEDERALIMENTARE: IL SETTORE FOOD & BEVERAGE DA RECORD: SI PUNTA AI 140 ...**



**LA JUVENTUS FESTEGGIA CON FERRARI TRENTODOC IL SETTIMO SCUDETTO CONSECUTIVO**



**SANBITTÈR BARTENDER COCKTAIL: AL VIA LO SPOT DEDICATO AI DUE NUOVI COCKTAIL ...**

## L'INFORMATUTTO SUI MERCATI E GLI OPERATORI DEL SETTORE BIRRA

**MENABREA WEISS DEBUTTA ANCHE IN BOTTIGLIA DA 33 CL**

07/05/2018 - Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione del birrifico biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così ad ampliare l'assortime...

**ASSOBIBE DENUNCIA IL CROLLO DEI CONSUMI DI BIBITE GASSATE IN ITALIA**

09/04/2018 - Gli italiani bevono sempre meno aranciate, gassose, chinotti, cole, e più in generale bibite gassate. Sarà per le diete e anche per ragioni economiche il fatto ...

**HOTELS & CHAINS 2018: INVESTIMENTI, SCENARI E STRATEGIE NELL'HOTELLERIA ITALIANA**

22/02/2018 - Si è tenuto presso la sede dell'Università Bocconi "Hotels and Chains 2018 – Investimenti, Scenari e Strategie" organizzato da Associazione Italiana Confindustria Albergh...

**TANTE PROPOSTE PER UN NATALE SPUMEGGIANTE CON BIRRA MENABREA**

10/10/2017 - In arrivo le confezioni natalizie di Menabrea: il bottiglione di Natale da 2 litri in Limited Edition con la figurina n. 3 della storia della birra Liebig e Menabrea Chri...

## Aggiungi un commento

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Commento**

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Nome** (obbligatorio)

**E-mail** (obbligatorio - non apparirà)

**Inserisci una risposta in cifre:**

18 - nove =

**Aggiungi un commento**



**Se vuoi essere sempre aggiornato sul settore, iscriviti gratuitamente alla nostra Newsletter**

Fatima

🕒 5° Compleanno 101Caffè Apricena

[Kimbo protagonista di Milano Coffee Festival, il primo grande evento in Italia sul caffè](#)

©1999-2018

**Beverfood.com Edizioni Srl**

P. IVA 12895170152

[Informazioni Societarie/Contatti](#) |

[Pubblicità sui mezzi Beverfood.com](#) |

[Lavora Con Noi](#) |

[Privacy](#) |

**ARCHIVIO ARTICOLI  
PER MESE ED ANNO**

**SETTORI DEL SITO**

[Acque e Bevande Analcoliche](#) | [Birre](#) | [Caffè e](#)

[Bevande Calde](#) | [Vini, Liquori ed Acquaviti](#) |

[Distribuzione e Ristorazione](#) | [Packaging e](#)

[Tecnologia](#) | [Associazioni ed Aziende di Servizi](#) |

[Food/Cibo, Alimenti Solidi e Latte/Latticini](#)

*Beverfood.com è una testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano (218/2015).*



Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicitari presenti sul sito e altri per tenere statistiche sulle visite. Per avere maggiori [informazioni sulla privacy clicca](#). Se scorri verso il basso o premi ok vuol dire che accetti l'utilizzo dei cookies, altrimenti puoi lasciare beverfood.com

[INFO](#) [NOTIZIE BEVERAGE](#) [DOCUMENTI](#) [DIRECTORY AZIENDE E MARCHI](#) [NEGOZIO/PRODOTTI](#) [FREE DOWNLOADS](#)

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage ► [+ Informazioni](#)



**QBA QUALITY BEER ACADEMY** [WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT](http://WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT) Seguici su:  
 by RADEBERGER GRUPPE ITALIA #BEREMENBEREMEGLIO

Cerca News/Documenti  Cerca  Cerca Aziende e Prodotti  Cerca

16/05/2018 | Categoria Notizie [Birra](#), [Varie](#) | 86 letture

## “CASA MENABREA”, IL MUSEO DEDICATO A BIRRA MENABREA, ENTRA NEL NETWORK MUSEIMPRESA



Un percorso formativo sul mondo della birra e sull'azienda che, con i suoi oltre 170 anni di attività, ha contribuito a scrivere la storia della birra in Italia.

La storia della birra italiana passa anche per Menabrea. L'azienda biellese, riconosciuta nel mondo come simbolo di eccellenza nazionale, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e il più antico birrificio italiano attivo esistente.



Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)

**foodness®**  
**GINSENGlife | FREE**

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI    SENZA SCIROPO DI GLICERICO    SENZA LATTOSIO    SENZA GLUTINE    CON AROMI NATURALI

\* Confitina naturalissima succinea

**DOLCIFICATO NATURALMENTE**

**-40% CALORIE**

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**



[altri video su beverfood.com Channel](#)

Anima bio, per mix da dio.

**NUOVE GINGERBEER E BIONIC LEVICO 200ml**

**BIO CHIRCO**

**ARTICOLI IN EVIDENZA**





Passato e presente convivono tra le mura di “Casa Menabrea”, un piccolo gioiello a pochi passi dallo storico birrifico biellese e che ospita il Museo della birra e l’archivio storico di Menabrea. Inaugurato a Gennaio 2017, il Museo si snoda lungo un percorso che permette di ripercorrere e scoprire i momenti più significativi degli oltre 170 anni di storia dell’azienda.

Macchinari originari del 1846 perfettamente restaurati, utensili d’officina, attrezzi degli antichi bottai ma anche bottiglie, boccali, fotografie d’epoca e immagini pubblicitarie. Una testimonianza di vitale attualità, simbolo della storia e della passione che le famiglia Menabrea e Thedy hanno ininterrottamente coltivato.

“Casa Menabrea” entra ora a far parte di Museimpresa per perseguire insieme all’Associazione gli obiettivi comuni di promozione e valorizzazione della storia dell’impresa italiana.



**VEGANA, ANALCOLICA E SENZA CALORIE: COSÌ È LA BIRRA DEI MILLENNIALS**



**FLAVIO ANGIOLILLO E LA RIVOLUZIONE: TUTTO QUELLO CHE AVRESTE VOLUTO SAPERE S...**



**IL 4-2-3-1 DELLA FCW18, QUANDO IL PALLONE INCONTRA LA MIXOLOGY**



**COCA-COLA HBC ITALIA DIVERSIFICA NEGLI SPIRITS, CON UNA VODKA E UNO SCOTCH W...**



**AL MILANO COFFEE FESTIVAL NESCAFÉ È PROTAGONISTA DI NUOVE CONNESSIONI**



**LA BIRRA CHE FA BENE A TUTTI, ANCHE A CHI NON LA BEVE**



**ACQUE MINERALI D'ITALIA, INSIEME AL GRUPPO CORIDEL, ENTRA SUI MERCATI ASIATICI**



Tutto su  
acque minerali,  
bibite, succhi e  
bevande frutta

## Museimpresa

Associazione Italiana Archivi e Musei d’Impresa – è stata fondata nel 2001 ed è promossa da Assolombarda e Confindustria. Si propone di promuovere la politica culturale dell’impresa attraverso la valorizzazione del museo e dell’archivio d’impresa. È impegnata anche nell’ambito della promozione del turismo industriale e svolge attività di ricerca, formazione, sviluppo e approfondimento nel campo della museologia e dell’archivistica d’impresa.

*Ufficio Stampa – Museimpresa*

*The Ad Store Italia*

**Alice Manca**

[alice@adstore.it](mailto:alice@adstore.it)

Mob. 345 9519146 – Mob. 340 8351659

**Maria Laura Piazza**

[marialaura@adstore.it](mailto:marialaura@adstore.it)



## SCHEDA WEB E ALTRE NEWS: BIRRA MENABREA S.P.A.

Tags/Argomenti: [Assolombarda](#), [Birra Menabrea](#), [Casa Menabrea](#), [Confindustria](#), [Menabrea](#), [Museimpresa](#)

[+ COMMENTI \(0\)](#)



## ARTICOLI COLLEGATI:



### **BIRRA MENABREA CELEBRA LA PRIMAVERA AD “ORTICOLA”**

10/05/2018 - Una limited edition vestita di fiori. L’azienda presenta una bottiglia per l’esclusivo party d’inaugurazione della XXIII edizione della mostra mercato di piante e fiori. ...

**MENABREA WEISS DEBUTTA ANCHE IN BOTTIGLIA DA 33 CL**

07/05/2018 - Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione del birrifico biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così ad ampliare l'assortime...

**ASSOBIBE DENUNCIA IL CROLLO DEI CONSUMI DI BIBITE GASSATE IN ITALIA**

09/04/2018 - Gli italiani bevono sempre meno aranciate, gassose, chinotti, cole, e più in generale bibite gassate. Sarà per le diete e anche per ragioni economiche il fatto ...

**HOTELS & CHAINS 2018: INVESTIMENTI, SCENARI E STRATEGIE NELL'HOTELLERIA ITALIANA**

22/02/2018 - Si è tenuto presso la sede dell'Università Bocconi "Hotels and Chains 2018 – Investimenti, Scenari e Strategie" organizzato da Associazione Italiana Confindustria Albergh...

**TANTE PROPOSTE PER UN NATALE SPUMEGGIANTE CON BIRRA MENABREA**

10/10/2017 - In arrivo le confezioni natalizie di Menabrea: il bottiglione di Natale da 2 litri in Limited Edition con la figurina n. 3 della storia della birra Liebig e Menabrea Chri...

## Aggiungi un commento

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Commento**

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

**Nome** (obbligatorio)**E-mail** (obbligatorio - non apparirà)**Inserisci una risposta in cifre:**19 + 4 = **Aggiungi un commento**

**Se vuoi essere sempre aggiornato sul settore, iscriviti gratuitamente alla nostra Newsletter**

[Fatima](#)**5°** [Compleanno 101Caffè Apricena](#)[Kimbo protagonista di Milano Coffee Festival, il primo grande evento in Italia sul caffè](#)

©1999-2018

**Beverfood.com Edizioni Srl**

P. IVA 12895170152

[Informazioni Societarie/Contatti](#) |[Pubblicità sui mezzi Beverfood.com](#) |[Lavora Con Noi](#) |[Privacy](#) |**ARCHIVIO ARTICOLI  
PER MESE ED ANNO****SETTORI DEL SITO**[Acque e Bevande Analcoliche](#) | [Birre](#) | [Caffè e](#)[Bevande Calde](#) | [Vini, Liquori ed Acquaviti](#) |[Distribuzione e Ristorazione](#) | [Packaging e](#)[Tecnologia](#) | [Associazioni ed Aziende di Servizi](#) |[Food/Cibo, Alimenti Solidi e Latte/Latticini](#)

*Beverfood.com è una testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano (218/2015).*





CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto **Piemonte** Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

## Casa Menabrea entra nel network Museimpresa

News Biella | 1 | 2 ore fa

Un percorso formativo sul mondo della birra e sull'azienda che, con i suoi oltre 170 anni di attività, ha contribuito a scrivere la storia della birra in Italia.. Passato e presente convivono tra le mura di " Casa Menabrea", un piccolo gioiello a ...

[Leggi la notizia](#)

**twitter**  
 Beverfood.com Ediz "Casa #Menabrea", il museo dedicato a Birra #Menabrea, entra nel network #Museimpresa - https://t.co/YNhKScU9Hh... https://t.co/bWKTO9IHyc



Persone: [theyd](#)

Organizzazioni: [casa menabrea](#) [museimpresa](#)

Prodotti: [macchinari](#)

Tags: [network](#) [storia](#)

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook



Twitter



Google+



Invia



RSS

**Mi piace** Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



### Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

### CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

[Altre città](#)

### FOTO



**Casa Menabrea entra nel network Museimpresa**

News Biella - 23-3-2018

1 di 1

### ALTRE FONTI (4)

#### La Stravandorno celebra i 150 anni dalla fondazione della Cooperativa Sociale



Ritrovo ore 18 alla **Casa di Riposo** in Strada Cantone Bonino. Le iscrizioni saranno aperte fino a 15 ... Pollone e grazie al sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, **G.Menabrea** e Figli, ...

News Biella - 12-5-2018

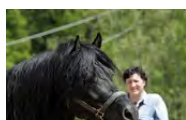
Persone: [g.menabrea](#)  
[caseificio valle elvo](#)

Organizzazioni: [stravandorno](#)  
[fondazione](#)

Luoghi: [vandorno biella](#)

Tags: [percorso territorio](#)

#### A Morfasso festeggiato il cavallo bardigiano



Femmine di 3 anni: 1 **Menabrea** di Giovanna Mazzolini, 2 Gaia di Celeste Guselli, 3 Luna di Aurelio ... Giocava invece in **casa** Dominique Antonioni in sella a Gaia di Irene Obertelli, che ha presentato la ...

Il Piacenza - 11-5-2018

Persone: [ermes saccardi](#)  
[celeste guselli](#)

Organizzazioni: [comune pro loco](#)

Prodotti: [mostre](#)

Luoghi: [morfasso appennino](#)

Tags: [allevatori cavalli](#)

#### Espositori, mostre e...anche Viva Vittoria: Tutto pronto per il Mercatino dell'Antiquariato in Riva



Durante la giornata ci sarà la possibilità di visitare **Casa Menabrea**, al Museo della Birra, dalle 14 alle 19 in piazza Battiani e Macist dalle 15 alle 19.30 in Costa di Riva "Il Museo d'Arte ...

News Biella - 23-3-2018

Persone: [viva vittoria omar ronda](#)

Organizzazioni: [macist](#)  
[fondazione edo](#)

Luoghi: [riva liguria](#)

Tags: [espositori](#) [mostre](#)

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



Il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso

© ITALIAONLINE 2018 - P. IVA 03970540963



Il sito utilizza cookie, anche di terze parti, per offrire servizi in linea con le tue preferenze e in alcuni casi per inviare messaggi pubblicitari. Chiudendo questo banner, scorrendo la pagina o proseguendo la navigazione, ne accetti l'uso. Per saperne di più o negare il consenso clicca qui.

5mille codice fiscale 90013040028

ANTIFURTI  
TELECAMERE  
AUTOMAZIONI

www.NewsBIELLA.it  
QUOTIDIANO ONLINE GRATUITO di BIELLA e del biellese



**SUZUKI** Way of Life! **AUTOJUNIOR** Concessionario ufficiale Suzuki

**CELERIO** **BALENO ANCHE**

**MARCOVERNICI** **DOVE LO SPAZIO E' FORMA E COLORE** **VIENI A MERAVIGLIARTI VENERDI 18 MAGGIO GRAND OPENING** ore 17:00 **Via Gamba 1, Biella Tel. 015.30777**

**CONCESSIONARIA LEADER** per la provincia di Biella e Valsesera **Via Milano 46, Biella - Tel. 015.27408**

Prima Pagina CRONACA POLITICA EVENTI SPORT COSTUME E SOCIETÀ ATTUALITÀ ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLI AL DIRETTORE NECROLOGI Tutte le notizie  
Biella Circondario Cossato e Cossatese Valli Mosso e Sessera Valle Elvo Valle Cervo Basso Biellese Valsesia Cronaca dal Nord Ovest

Home / ATTUALITÀ Mobile Facebook Twitter RSS Direttore Archivio Farmacie di turno Meteo

Numero: **331.9024919**

**Sala prove e registrazione**

ATTUALITÀ | mercoledì 16 maggio 2018, 14:53

## Casa Menabrea entra nel network Museimpresa

2



CHE TEMPO FA

**ADESSO**  
16.5 °C

**GIO 17**  
12.0 °C  
19.9 °C

**VEN 18**  
12.8 °C  
22.1 °C

@Datameteo.com

**CONSULTA IL METEO**

RUBRICHE

- Animalerie
- A tavola con gusto
- Benessere e Salute
- Biella motori
- Biellese che NON piace
- Consulta il meteo
- CSEN News
- Danzamania
- Enogastronomia
- Fashion
- Food e Drink
- Fotogallery
- L'opinione di...
- Music Café
- Newsbiella Young
- Oroscopo di Platone
- S.E.A.B. per il biellese
- Terza età
- Videogallery
- Vita Eco e Casa



La storia della birra italiana passa anche per Menabrea. L'azienda biellese, riconosciuta nel mondo come simbolo di eccellenza nazionale, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e il più antico birrificio italiano attivo esistente.

Passato e presente convivono tra le mura di "Casa Menabrea", un piccolo gioiello a pochi passi dallo storico birrificio biellese e che ospita il Museo della birra e l'archivio storico di Menabrea. Inaugurato a Gennaio 2017, il Museo si snoda lungo un percorso che permette di ripercorrere e scoprire i momenti più significativi degli oltre 170 anni di storia dell'azienda. Macchinari originari del 1846 perfettamente restaurati, utensili d'officina, attrezzi degli antichi bottai ma anche bottiglie, boccali, fotografie d'epoca e immagini pubblicitarie. Una testimonianza di vitale attualità, simbolo della storia e della passione che le famiglia Menabrea e Thedy hanno ininterrottamente coltivato.

"Casa Menabrea" entra ora a far parte di Museimpresa per perseguire insieme

**MUTUO BANCA SELLA**

**Sella** Messaggio promozionale

**CALCOLA LA TUA RATA**

**Hobby Center** il fai da te

**PREVENTIVI GRATUITI**

**Tel. 015.471941 - Fax 015.471941**

**Alltricks**

**TOUS LES ESSENTIELS OUTDOOR AU MEILLEUR PRIX**

IN BREVE

**mercoledì 16 maggio**

Le dodici regole contro il cancro nei video di Fondazione Tempia e Rotary VIDEO (h. 15:01)



Divers\* da chi? Premiazione del concorso a Città Studi contro il bullismo omofobico (h. 14:32)



Pray: Chiesa di Sant'Ambrogio a Flecchia ha un nuovo tetto FOTOGALLERY (h. 08:51)



Se state per organizzare una bella cerimonia affidatevi a Tinsil One (h. 07:30)



linvosges  
VOTRE CADEAU AU CHOIX



Le sac isotherme

OU



une surprise

**NAZZINFISSI**  
**SERRAMENTI E COSTRUZIONI METALLICHE**  
 VISUALIZZA LA NOSTRA GALLERY

**Le Tre Vele**  
 (EX ENZO)

Strada al Lanificio 2  
 Biella  
 Tel. 015.401500  
 Tel.391.1397918

**BRUSASCA EDILIZIA**  
 Tel. 015.21803

Specializzati in stufe, camini e canne fumarie

*L'angolo della pasta*  
 ... e non solo!

Produzione artigianale di pasta fresca, semplice, ripiena e tante altre golosità

Via P. Micca 5, Biella  
 Tel. 015.21982

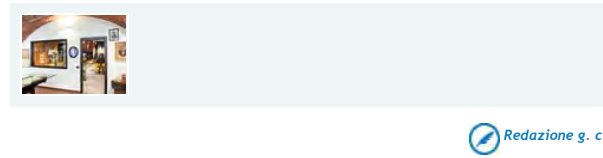
**MOMBARUN**  
 La scelta giusta per la tua corsa

Via S. Ferrero 9, Biella  
 Tel. 334.2398165

**SUBITO IN REGALO KIT OMAGGIO**  
 DAL VALORE DI € 30

all'Associazione gli obiettivi comuni di promozione e valorizzazione della storia dell'impresa italiana. Museimpresa - Associazione Italiana Archivi e Musei d'Impresa - è stata fondata nel 2001 ed è promossa da Assolombarda e Confindustria. Si propone di promuovere la politica culturale dell'impresa attraverso la valorizzazione del museo e dell'archivio d'impresa. È impegnata anche nell'ambito della promozione del turismo industriale e svolge attività di ricerca, formazione, sviluppo e approfondimento nel campo della museologia e dell'archivistica d'impresa.

surprise  
 CLIQUEZ ICI !  
 \*voir conditions sur site



Redazione g. c.

**Ti potrebbero interessare anche:**



**Devis Monte-Escalier**  
 Vivez la commodité d'un monte escalier. Faites un devis, c'est gratuit !



**Mutuelle Senior**  
 Mutuelle spéciale + 55 ans : à partir de 7,48 euros



**Nouvelle gamme Snack now**  
 Découvrez notre nouvelle gamme gourmande pour le déjeuner sur picard.fr !



**Edinol Biella Rugby, ...**  
 L'Edinol Biella Rugby conquista una storica promozione in Serie A. La squadra di coach ...



**Valdengo: Studenti in ...**  
 Nei giorni scorsi la Scuola Secondaria di I Grado dell'I.C. di Valdengo ha organizzato due ...



**Mosso: Meteo ...**  
 La variabilità di questa settimana si protrarrà fino a domenica ma nessun problema, il ...

Sponsorizzato da

Powered by Google



**Concorso "Parco Più Bello", la...**



**Cena biellese per Gerry Scotti**



**Strona: Abbattuto cucciolo di...**



**Biella: Prostituta non viene pagata e...**



**Il Biellese fa rete: Selvatica, Candelo in...**



**Vigliano: "Oltre il giardino", il primo parco...**



**Nordic Walking all'Oasi Zegna tra natura e...**



**Netro, anche Gerry Scotti alla festa per i...**

Case popolari, Atc recupera 600mila euro dall'Iva sui canoni: "Così più soldi per manutenzioni"  
 (h. 07:10)



Stallo politico, aumento dell'Iva al 24% è rischio concreto. Ciccioni: "Conseguenze su famiglie e consumi"  
 (h. 07:00)



**martedì 15 maggio**

Corsi di formazione per educatori sportivi nelle scuole  
 (h. 17:26)



Senso unico alternato sulla strada provinciale Pettinengo - Selve Marcone  
 (h. 15:38)



Ternengo: Tre liste alle elezioni comunali  
 (h. 15:20)



Gaglianico: Controlli stradali e cinture "sconosciute" per il 53% degli automobilisti, pioggia di sanzioni  
 (h. 15:09)



[Leggi le ultime di: ATTUALITÀ](#)

**SERVIZI IMMOBILIARI**  
**STUDIO RECEPTUM**

**SERVIZI IMMOBILIARI**  
 Via Matteotti 20, Candelo (BI) - Tel. 015.2537147

**ramella graniti**  
 Italian stone design since 1985

**Sfioro**  
 l'alternativa alle griglie in plastica

**BioMat** **MONDIN Imo & figli s.n.c**  
 Biella Chivazza - Pavignano - Tel. 015 561255

**Fondazione Zegna**

**Uomini all'Italiana 1968.**  
 La confezione Zegna: dalla sartoria all'industria.

Inaugurazione 6 maggio 2018  
 ore 15:30

**TECNOCERAMICA**

**CURIOSITÀ**

## Arriva la Menabrea in lattina

A PAGINA **11**

**SOCIETÀ** Come conferma l'amministratore della società Franco Thedy, la messa in vendita avverrà a breve

# La birra Menabrea verrà commercializzata anche nelle classiche lattine

Si tratta di un'assoluta novità nella lunghissima storia dell'azienda biellese famosa per i suoi prodotti d'eccellenza: la "svolta" è stata presentata nel corso di Cibus a Parma

**BIELLA** (ces) "L'arte in lattina". Con questo slogan la Menabrea si appresta a un nuovo importante passo commerciale, ovvero la vendita della birra nelle classiche lat-

tine da 33 centilitri. Ovviamente il nuovo prodotto si affiancherà a quello tradizionale e universalmente conosciuto della bottiglia in vetro.

L'annuncio non è ancora ufficiale ma sulla pagina facebook della società è già apparsa una prima immagine raffigurante la sagoma della lattina ancorché priva di



qualsiasi disegno: "Cosa si nasconde dietro questo grande punto di domanda? Continuate a seguire la pagina, abbiamo in serbo tante novità per voi tutte da scoprire...

e degustare".

Al di là delle immancabili e indispensabili comunicazioni social, la conferma dell'imminente lancio del nuovo prodotto è stata data dallo stesso amministratore di Menabrea, **Franco Thedy** a Cibus 2018, la manifestazione enogastronomica nazionale svoltasi nei giorni scorsi a Parma. L'unico anello mancante è l'assenza di una data ufficiale di avvio della commercializzazione del nuovo prodotto se non che, come afferma l'amministratore delegato «avverrà a breve».

L'altro dato certo è che le nuove lattine conterranno birra pils (Pilsener o pilsner), ovvero quella particolare tipologia di birra bionda, sviluppata nella città di Plze

(Pilsen in lingua tedesca), nella regione della Boemia in Repubblica Ceca, che si distingue dalle altre lager per il ruolo marcato del luppolo, in particolare per l'uso del rinomato luppolo Saaz (řtec), dall'omonima città della Boemia occidentale.

La Birra Menabrea è un importante marchio brassicolo italiano, nato a metà dell'Ottocento. Da allora la storia della fabbrica di birra biellese ha visto una crescita esponenziale dei volumi produttivi e l'affermazione su mercati sempre più ampi, tanto da diventare fin dall'inizio del secolo scorso un simbolo della birra italiana a livello globale. In oltre un secolo e mezzo di vita la birra Menabrea si è aggiudicata,

infatti, prestigiosi riconoscimenti fra cui, nel solo 1924, quattro Gran Premi alle esposizioni di Milano, Roma, Bru-

xelles e Parigi, nonché nell'ultimo ventennio tre me-

daglie d'oro per la Lager, tre per la Amber e sei per la

Strong al World Beer Championships di Chicago.

L'azienda venne fondata come laboratorio per la fabbricazione della birra nel lontanissimo 1846, ad opera della famiglia Welf, per essere poi ceduta in locazione a Jean Joseph Menabrea e Antonio Zimmermann nel 1854.

La proprietà passò nelle mani del solo Menabrea e dei suoi figli nel 1872, quando la ragione sociale diventò "G. Menabrea & Figli". Da allora il passaggio della conduzione avvenne di generazione in generazione, fino all'acquisizione da parte del Gruppo Forst nel 1991. Nonostante la variazione della proprietà, i Thedy, eredi della famiglia Menabrea, hanno continuato a guidare con indipendenza le sorti del marchio, mantenendone comunque la sua identità e la sua tradizione italiana, nonché biellese.

Ricordiamo che negli storici locali di via Ramella Germanin è aperto il museo che conserva cimeli storici dell'azienda e attrezzature utilizzate per la produzione della birra, oltre a un ricco apparato documentario che illustra il processo di lavorazione, le pubblicità d'epoca e i diversi tipi di bottiglie realizzate

► 16 maggio 2018



La birra Menabrea in lattina: la prima volta nella lunga storia dell'azienda



BIELLA, STORICO MARCHIO

# Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina

**Confermato il trend in crescita per produzione (250 mila ettolitri) e fatturato, che nel 2017 vola a 39 milioni di euro**

**PAOLA GUABELLO**  
BIELLA

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus: il birrifico più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocre che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiato» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da



La nuova lattina

anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo. Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite. —

© BY NÖ, NO ALCOHOL, DIRTTI RISERVATI



BIELLA, STORICO MARCHIO

# Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina

**Confermato il trend in crescita per produzione (250 mila ettolitri) e fatturato, che nel 2017 vola a 39 milioni di euro**

**PAOLA GUABELLO**  
BIELLA

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus : il birrificio più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocre che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiato» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da



La nuova lattina

anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo. Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite. —

© BY-NC-ND/AL CUNO CENTRIBERRAI





Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[coach Douglas lascia e vola in Giappone](#)

[anche la mamma](#)

# Dopo 172 anni, Menabrea scommette sulla nuova lattina



PAOLA GUABELLO

Publicato il 15/05/2018

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus : il birrifico più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocra che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiate» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo.

Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite.

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI



E-mail  
  
 Password

ABBONATI

ACCEDI



+ [Recupera password](#)

VIDEO CONSIGLIATI



Biglietti Aerei a prezzi imbattibili

Jetcost.it



L'orribile strage dei gorilla a Virunga, il Parco più pericoloso al mondo



Ultime Offerte Voli da 9€ A/R

Jetcost.it



Leone cattura la sua preda ma il finale è a



Alcuni diritti riservati.

> **S** SCOPRI TOP NEWS E TUTTE LE NOSTRE OFFERTE

sorpresa

Promosso da Taboola



Leggi su **consigli.it** le recensioni su migliaia di prodotti.

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Promosso da Taboola



100 esperti in Germania creano una app per imparare le lingue velocemente

Babbel



Hesjedal cade ma la bici va avanti: c'è il motore?



I nostri trucchi per risparmiare sui biglietti aerei

Jetcost.it



Rihanna e Donald Trump nudi a letto: l'orgia vip nel video di Kanye West



Gratis? No, grazie! Ecco i motivi per cui la app di Babbel si paga (poco)

Babbel



“Il sesso? Meglio al buio” Spot del ministero tedesco



In che modo questa app aiuta a imparare una lingua velocemente?

Babbel



“La moglie del velista scomparso: quando una donna fa la differenza”



Ultime Offerte Voli da 23€ A/R

Jetcost.it



Torino, viaggio nelle baracche del sesso



Brigitte, Melania e l'eleganza



Lui ha 65 anni e sposa una bambina, ecco come reagiscono a New York

HOME



Il Colle non dà alibi a chi cerca pretesti: “Altre 48 ore purché sia la volta buona” [Lega-M5S al Quirinale ma senza accordo](#)  
**Analisi** L'improbabile caccia al premier



Laos, nell'enclave dei cinesi dove il vero business è l'eroina



Né centro né periferia: l'Italia in soccorso dei Comuni sperduti

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

LA STAMPA SHOP



BIELLA, STORICO MARCHIO

# Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina

**Confermato il trend in crescita per produzione (250 mila ettolitri) e fatturato, che nel 2017 vola a 39 milioni di euro**

**PAOLA GUABELLO**  
BIELLA

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus: il birrifico più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocre che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiato» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da



La nuova lattina

anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo. Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite. —

© BY NC ND ALG/IN/ST/TT/REZ/VA/IT



BIELLA, STORICO MARCHIO

# Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina

**Confermato il trend in crescita per produzione (250 mila ettolitri) e fatturato, che nel 2017 vola a 39 milioni di euro**

**PAOLA GUABELLO**  
BIELLA

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus : il birrificio più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocre che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiato» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da



La nuova lattina

anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo. Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite. —

© BY NCI/NOALCINI D/HR (RISERVAI)

BIELLA, STORICO MARCHIO

# Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina

**Confermato il trend in crescita per produzione (250 mila ettolitri) e fatturato, che nel 2017 vola a 39 milioni di euro**

**PAOLA GUABELLO**  
 BIELLA

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus: il birrifico più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocre che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiato» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da



La nuova lattina

anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo. Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite. —

© BY NC ND ALL RIGHTS RESERVED



BIELLA, STORICO MARCHIO

# Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina

Confermato il trend in crescita per produzione (250 mila ettolitri) e fatturato, che nel 2017 vola a 39 milioni di euro

PAOLA GUABELLO  
BIELLA

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus : il birrificio più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocre che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiato» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da



La nuova lattina

anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo. Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite. —

© BY NC ND ALL'ACQUA DIRETTORE



LE STORIE

PAOLA GUABELLO

**Dopo 172 anni  
 Menabrea lancia  
 la birra in lattina**

P. 55

BIELLA, STORICO MARCHIO

# Dopo 172 anni Menabrea lancia la birra in lattina

**Confermato il trend in crescita per produzione (250 mila ettolitri) e fatturato, che nel 2017 vola a 39 milioni di euro**

**PAOLA GUABELLO**  
 BIELLA

È bionda con riflessi dorati, a bassa fermentazione, una schiuma compatta e un profumo intenso. Ma per il primo sorso si deve sollevare la linguetta. La Pils Menabrea ha fatto il suo debutto in lattina a Cibus: il birrifico più antico d'Italia, giunto al suo 172° compleanno, ha infatti deciso di mostrare proprio al pubblico qualificato di Parma, il nuovo progetto «in alluminio» che trasforma il sogno dell'ad Franco Thedy (quinta generazione alla guida dell'azienda), in realtà: «Era una fetta di mercato che ci mancava» spiega il manager.

Sugli scaffali di drogherie

e supermercati ci sarà anche una lattina bianca, ora, ad affiancare la bottiglietta in vetro ocra che contiene ciò che Quintino Sella definì bevanda «squisita e vanto del Biellese». La scelta dello slogan «scarabocchiato» in verde, «Arte in lattina», non è casuale perché l'azienda è da

anni attiva nell'arte contemporanea, e presente a Miart con il «Map prize» che premia i creativi emergenti.

Menabrea anche nel 2017 ha confermato il trend in crescita chiudendo l'anno con 250 mila ettolitri (sui 200 mila del 2016) e 39 milioni di fatturato (sui 35 dell'anno precedente) vendendo in 36 Paesi nel mondo. Ma il 2018 porta altre novità. Prima fra tutte l'ingresso nella rete dei Musei d'Impresa. Nell'estate del 2017, infatti, nel cuore di Biella accanto ai reparti di

produzione e all'omonima brasserie, è stato inaugurato uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda (oggi nel gruppo Forst) che in pochi mesi ha collezionato 1.700 visite. —

CC BY-NC-ND/ALCANTARA/BRITTO/REUTERS



La nuova lattina