



RASSEGNA STAMPA

La Prima Cotta

(maggio 2019)

Indice

Birra Menabrea presenta “La Prima Cotta” laprovinciadibiella.it - 23/05/2019	4
Menabrea, 170 anni di tradizione e innovazione La Stampa Biella - Biella - 25/05/2019	7
Menabrea e la nuova sala cottura Eco di Biella - 27/05/2019	8
Menabrea, produzione +60% grazie agli investimenti efanews.eu - 29/05/2019	9
Menabrea, i nuovi investimenti fanno crescere la produttività del 60% lastampa.it - 29/05/2019	10
Menabrea, una nuova birra da 40 milioni di euro La Stampa Biella - Biella - 29/05/2019	17
La Prima Cotta, la limited edition per festeggiare il rinnovamento della Sala Cottura beverfood.com - 30/05/2019	19
Menabrea cresce ancora Eco di Biella - 30/05/2019	23
Menabrea investe in tecnologia «Nessuna intenzione di vendere» Il Sole 24 Ore - 30/05/2019	26
Birra Menabrea: una limited edition per il rinnovamento della Sala Cottura techprincess.it - 31/05/2019	27
Birra Menabrea, -50% consumo di energia venti4ore.com - 31/05/2019	31
Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia Ansa.it - 31/05/2019	32
Birra Menabrea, -50% consumo di energia 247.libero.it - 31/05/2019	36
Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia altoadige.it - 31/05/2019	38
Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia Trentinocorrierealpi.gelocal.it - 31/05/2019	43
Birra Menabrea, -50% consumo di energia corneliano-d-alba.virgilio.it - 31/05/2019	48
Birra: Menabrea nuovo impianto taglia consumi, -50% energia Ansa.it - 31/05/2019	51
Birra Menabrea, -50% consumo di energia Ansa.it - 31/05/2019	55

Birra Menabrea: dalla nuova Sala Cottura nasce La Prima Cotta limited edition imbottigliamento.it - 31/05/2019	59
La Prima Cotta di Menabrea: limited edition per la nuova Sala Cottura horecanews.it - 31/05/2019	62
Menabrea investe su tecnologie green e birre “cotte” La Repubblica Torino - Torino - 03/06/2019	68
Una bionda sfida la «Brexit» Corriere della Sera Torino - Torino - 03/06/2019	69
UNA BIONDA PER SFIDARE LA BREXIT Corriere della Sera Torino - Torino - 03/06/2019	73



Edizione digitale | Abbonamenti

giovedì, 23 maggio 2019 07:39

Cerca ...



LA PROVINCIA DI BIELLA.it

Biella Circondario Cossatese Valli Mosso e Sessera Valle Elvo Valle Cervo Basso Biellese Fuori Provincia

Prima pagina Cronaca Attualità Economia Politica Eventi e cultura Sport Biella TV Gallery

La Provincia di Biella > [Attualità](#) > Birra Menabrea presenta "La Prima Cotta"

Attualità Biella - 23 Maggio 2019

0 commenti.

Birra Menabrea presenta "La Prima Cotta"

La limited edition



Birra Menabrea presenta "La Prima Cotta"

Birra Menabrea presenta la sua nuova limited edition, **La Prima Cotta**, una bionda **Premium Lager** nata per celebrare la nuova Sala Cottura connotata da tecnologia d'avanguardia ed efficienza energetica.

SPONSORED BY ASSOLAVORO



La Candidata

Cerchi un lavoro? Solo l'anno scorso, 400mila giovani lo hanno trovato qui.

ASSOLAVORO.IT

La limited edition, infatti, mantiene inalterata **l'inconfondibile ricetta** e rispetta i **principi della cultura birraia** che da oltre 170 anni caratterizzano

Expedia.it
Crea un viaggio su misura per te, in tutto il mondo

[Mostra offerte](#)

Popolari

Recenti



Necrologi, ricordiamo i nostri cari defunti

maggio 8, 2019



Necrologi, ricordiamo i nostri cari defunti

maggio 17, 2019



Necrologi, ricordiamo i nostri cari defunti

maggio 4, 2019



Necrologi, ricordiamo i nostri cari defunti

aprile 17, 2019



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

marzo 10, 2018

[Prossimo >](#)

SCRIVIAMO INSIEME UNA STORIA NUOVA

GIULIANO PISAPIA

PD



UNA BIONDA PER LA NUOVA SALA COTTURA

Menabrea, 170 anni di tradizione e innovazione

Il birrifico attivo più antico d'Italia brinda alla nuova sala cottura allestita nello stabilimento di via Ramella Germanin, a Biella. Per l'occasione verrà «stappata» una limited edition creata ad hoc, «La

Prima Cotta», che mantiene inalterata l'inconfondibile ricetta e rispetta i principi della cultura birraia che da oltre 170 anni caratterizzano la produzione Menabrea. La bionda Premium Lager è nata

per celebrare l'avveniristico reparto connotato da una tecnologia d'avanguardia e da processi di efficienza energetica virtuosi che celebrano il connubio di tradizione e modernità.





AZIENDE /2 La casa lancia per l'occasione una nuova birra in edizione limitata

Menabrea e la nuova sala cottura

Birra Menabrea presenta la sua nuova limited edition, "La Prima Cotta", una bionda premium lager nata per celebrare la nuova Sala Cottura connotata da tecnologia d'avanguardia ed efficienza energetica.

La limited edition, infatti, mantiene inalterata l'inconfondibile ricetta e rispetta i principi della cultura birraia che da oltre 170 anni caratterizzano la produzione Menabrea.

La nuova Sala Cottura verrà presentata questa settimana. Rientra in un progetto di ampliamento dell'attività svolta nel tempo avviata nell'estate del 2017, quando accanto ai reparti di produzione e all'omonima brasserie, è stata inaugurata "Casa Menabrea", uno spazio in cui viene raccontata la storia dell'azienda. La scorsa estate è stata invece implementata la struttura di produzione in via



Ramella Germanin (nella foto sopra), mentre il magazzino della logistica è in corso di completamento a Chiavazza. L'investimento complessivo nel corso degli ultimi 10 anni

si aggira sui 30 milioni di euro, mentre il fatturato ha superato abbondantemente i 40 milioni con utili che sfiorano i 5 milioni di euro.

● R.A.



Menabrea, produzione +60% grazie agli investimenti



Menabrea, il birrificio attivo più antico in Italia, ha rinnovato il cuore pulsante del suo stabilimento. Dalla nuova Sala Cottura nasce La Prima Cotta, l'edizione limitata della classica bionda Premium Lager.

Nel corso degli ultimi anni **Menabrea**, storico birrificio di Biella, il più antico italiano, oggi controllato dal gruppo Forst, ha conosciuto numerose azioni di rinnovamento con un investimento complessivo di circa 40 milioni di euro. Il progetto di ammodernamento della Sala Cottura fa parte di un'ultima tranche di investimenti di circa 11 milioni di Euro ed è l'ultimo atto di un progetto che ha l'obiettivo nei prossimi anni di far crescere del 60% la produzione. Il nuovo impianto è connotato da tecnologia all'avanguardia ed efficienza energetica che permette un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua attraverso un ciclo virtuoso che porterà ad esempio l'acqua calda prodotta in eccedenza e non utilizzata per la bollitura ad essere convogliata nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo.

Dalla nuova Sala Cottura nasce La Prima Cotta, l'edizione limitata della classica bionda Premium Lager (4,8°) pensata per celebrare la tradizione di sempre nella modernità di oggi. La Birra, sul mercato in questi giorni, connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico), vuole scaldare il cuore degli amanti delle birre prodotte da 173 anni nel centro storico di Biella da **Menabrea**, perché si sa "La prima cotta non si scorda mai". Dal 1846, anno della sua fondazione, il birrificio aveva conosciuto solo tre trasformazioni che hanno sempre tenuto fede alla sua cultura birraia e al proprio modo di distinguersi tra i milioni di appassionati in Italia e all'estero.

Con quest'ultima innovazione, **Menabrea** si dota di un impianto d'avanguardia e una maggiore efficienza energetica che rafforzano ancora di più il suo legame con il territorio biellese. Una birra amata dagli intenditori, basata sul concetto di fatto-a-mano e che da 173 anni continua a raccogliere premi internazionali.



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.

e Furia: "Dobbiamo votare"

Menabrea, i nuovi investimenti fanno crescere la produttività del 60%

Entrano in funzione un'avanguardistica sala cottura e il magazzino di Chiavazza



L'ad Franco Thedy

CONDIVIDI



PAOLA GUABELLO
BIELLA

SCOPRI TOP NEWS



Publicato il 29/05/2019
Ultima modifica il 29/05/2019 alle ore 09:00

Una nuova avanguardistica sala cottura; una bionda Premium lager, «La Prima Cotta», in edizione limitata con un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (la «cotta» secondo il linguaggio tecnico). Dal 15 marzo scorso, Franco Thedy, ad di Menabrea, ha dato avvio al nuovissimo impianto che ha rivoluzionato lo stabilimento cittadino. Connotato da tecnologia di ultima generazione e proiettato verso l'ecosostenibilità, l'investimento vale un risparmio energetico del 50% e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua. Dal 2006 sono state più d'una le azioni di ammodernamento e rinnovamento dello stabilimento di via Ramella Germanin con un investimento complessivo di circa 40 milioni di euro. «Questa è la terza sala cottura che si inaugura da quando sono bambino - ha commentato Thedy -. Ma di questo ultimo passaggio, orgogliosamente, sono io l'artefice. I 6,5 milioni che abbiamo investito sono parte di una spesa che vale circa 11 milioni e che ha l'obiettivo, nei prossimi anni, di far crescere del 60% la produzione quadruplicando la superficie che occupiamo. Presto verrà infatti realizzata anche l'ultimo tassello, una nuova cantina di fermentazione».

Per Menabrea, radicata nel cuore della città da 173 anni, è dunque iniziata una nuova era che condivide la modernità con la tradizione e porta il marchio a essere non solo il più antico d'Italia ma anche il più avanzato tecnologicamente. E tanto sono forti i legami con il Biellese, che anziché organizzare un evento per l'inaugurazione del nuovo impianto, una cifra di pari peso è stata spesa per un'ecografo donato alla pediatria dell'ospedale di Ponderano. «Da marzo abbiamo anche un nuovo magazzino a Chiavazza - prosegue Thedy - Lavorare

S BIELLA

La rivincita a sorpresa delle liste di Gentile Il Pd al tappeto: "Abbiamo sbagliato tutto"

GIUSEPPE BUFFA

Nicolas sfida il pm "Ho la coscienza a posto". Il biellese accusato di aver ucciso il bimbo a Novara

MAURO ZOLA

Castelletto Cervo, avanti tutta con il ponte che sostituirà i guadi: "A settembre il progetto"

RENATO MORESCHI

VIDEO CONSIGLIATI



La nouvelle douchette que les Américains s'arrachent arrive enfin en France

Hyper Tech



Nuda urla tra le opere di Artissima, la performance in ricordo di Bacca



L'Etat finance l'isolation de votre garage et sous-sol sans conditions de ressources

Bon Plan Isolation

nel centro storico comporta in effetti enormi problemi logistici mentre ora con 5.000 metri quadrati a disposizione alle porte della città, rifornire i tir è più semplice. Le casse vengono infatti spostate con una “navetta” di dimensioni più ragionevoli per il traffico. Anche per il nuovo reparto è stata necessaria una riflessione perché andava inserito in un contesto di archeologia industriale». Negli ultimi 10 anni, Menabrea ha confermato un trend in costante crescita. È aumentata l'occupazione (da 28 a 49 dipendenti e l'indotto di conseguenza); il fatturato è passato dai 10 milioni ai 40 milioni per il 2018 e per il 2019 i dati, al momento, si confermano coerenti con l'anno precedente. La commercializzazione è attivata a oltre 250 mila ettolitri di birra di cui il 18% all'estero. Il processo di produzione è a ciclo continuo con circa mille ettolitri di birra al giorno e 9 «cotte». «La birra è come un figlio, va seguita fin dal primo istante - conclude Thedy -. Ed è quello che noi facciamo con passione da sempre.

Una selezione dei migliori articoli della settimana. **Ti presentiamo Top10**

CC BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



25 anni fa la pugnalata a un match, la tragedia della tennista Monica Seles

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Taboola Feed

Sponsorizzato



Paris : Vos caves, garages, sous-sol, combles perdus isolés pour 1€ grâce aux dispositifs d'Etat

Pacte Energie Solidarité - N°1 de l'isolation à 1€ | Sponsorizzato

LA STAMPA Consigliati per te



Novak Djokovic e la moglie litigano mentre la diretta Facebook continua

La Stampa



Raccattapalle si schianta al muro mentre tenta di tornare al suo posto

La Stampa



CORRADO MICHELETTI

Menabrea, una nuova birra da 40 milioni di euro

Una nuova avanguardistica sala cottura; una bionda Premium lager, «La Prima Cotta», in edizione limitata con un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (la «cotta» secondo il linguaggio tecnico).

Franco Thedy, ad di Menabrea, ha dato avvio al nuovissimo impianto che ha rivoluzionato lo stabilimento cittadino: un investimento di 40 milioni di euro.

GUABELLO — P. 45

Entrano in funzione un'avanguardistica sala cottura e il magazzino di Chiavazza

Menabrea, i nuovi investimenti fanno crescere la produttività del 60%

IL CASO

PAOLA GUABELLO

BIELLA

Una nuova avanguardistica sala cottura; una bionda Premium lager, «La Prima Cotta», in edizione limitata con un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (la «cotta» secon-

do il linguaggio tecnico). Dal 15 marzo scorso, Franco Thedy, ad di Menabrea, ha dato avvio al nuovissimo impianto che ha rivoluzionato lo stabilimento cittadino.

Connotato da tecnologia di ultima generazione e proiettato verso l'ecosostenibilità, l'investimento vale un risparmio energetico del 50% e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua.

Dal 2006 sono state più d'una le azioni di ammodernamento e rinnovamento dello stabilimento di via Ramella Germanin con un investimento complessivo di circa 40 milioni di euro. «Questa è la terza sala cottura che si inaugura da quando sono bambino - ha

commentato Thedy -. Ma di questo ultimo passaggio, orgogliosamente, sono io l'artefice. 16,5 milioni che abbiamo

investito sono parte di una spesa che vale circa 11 milioni e che ha l'obiettivo, nei prossimi anni, di far crescere del 60% la produzione quadruplicando la superficie che occupiamo. Presto verrà infatti realizzata anche l'ultimo tassello, una nuova cantina di fermentazione».

Per Menabrea, radicata nel cuore della città da 173 anni, è dunque iniziata una nuova era che condivide la modernità con la tradizione e porta il marchio a essere non solo il più antico d'Italia ma anche il più avanzato tecnologicamente. E tanto sono forti i legami con il Biellese, che anziché organizzare un evento per l'inaugurazione del nuovo impianto, una cifra di pari peso è stata spesa per un'ecografo donato alla pediatria dell'ospedale di Ponderano.

«Da marzo abbiamo anche un nuovo magazzino a Chivazza - prosegue Thedy - Lavorare nel centro storico comporta in effetti enormi proble-

mi logistici mentre ora con 5.000 metri quadrati a disposizione alle porte della città, rifornire i tir è più semplice. Le casse vengono infatti spostate con una "navetta" di dimensioni più ragionevoli per il traffico. Anche per il nuovo reparto è stata necessaria una riflessione perché andava inserito in un contesto di archeologia industriale».

Negli ultimi 10 anni, Menabrea ha confermato un trend in costante crescita. È aumentata l'occupazione (da 28 a 49 dipendenti e l'indotto di conseguenza); il fatturato è passato dai 10 milioni ai 40 milioni per il 2018 e per il 2019 i dati, al momento, si confermano coerenti con l'anno precedente. La commercializza-

zione è attivata a oltre 250 mila ettolitri di birra di cui il 18% all'estero. Il processo di produzione è a ciclo continuo con circa mille ettolitri di birra al giorno e 9 «cotte».

«La birra è come un figlio, va seguita fin dal primo istante - conclude Thedy -. Ed è quello che noi facciamo con passione da sempre. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



L'ad Franco Thedy



INFO
NOTIZIE BEVERAGE
DOCUMENTI
DIRECTORY AZIENDE/MARCHI
NEGOZIO/PRODOTTI
FREE DOWNLOADS

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

SCARICA IL PDF **GRATUITO!**

DISPONIBILE ANCHE CARTACEO

Cerca News/Documents

Cerca Aziende e Prodotti

30/05/2019 | Categoria Notizie [Birra](#) | 138 letture

LA PRIMA COTTA, LA LIMITED EDITION PER FESTEGGIARE IL RINNOVAMENTO DELLA SALA COTTURA

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

NOVITÀ

Sant'Anna® Beauty

C+COLLAGENE
IDROLIZZATO **FORTE**
& **ZINCO**

**UN NUOVO AMICO
PER LA PELLE
IN ACQUA
SANT'ANNA.**

Facebook

Twitter

Newsletter

Solo tre volte, prima di adesso, nella sua storia lunga 173 anni Menabrea aveva rinnovato il cuore della produzione delle sue birre. Oggi per celebrare il nuovo avvenimento, il birrifico presenta una special edition della Bionda, Premium Lager. Il nuovo impianto permetterà efficienza energetica (-50%) e risparmio d'acqua (-30%).

Lorenzo Bossi di QBA

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

sogedim
power of logistics

DIVISIONE TRASPORTI
TEMPERATURA CONTROLLATA

ARTICOLI IN EVIDENZA

**IL MERCATO ITALIANO DELLE
MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO**



Menabrea, il birrificio attivo più antico in Italia, ha rinnovato il cuore pulsante del suo stabilimento. Dalla nuova Sala Cottura nasce La Prima Cotta, l'edizione limitata della classica bionda Premium Lager (4,8°) pensata per celebrare la tradizione di sempre nella modernità di oggi.

La Birra, sul mercato in questi giorni, connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico), vuole scaldare il cuore degli amanti delle birre prodotte da 173 anni nel centro storico di Biella da Menabrea, perché si sa "La prima cotta non si scorda mai".

Dal 1846, anno della sua fondazione, il birrificio aveva conosciuto solo tre trasformazioni che hanno sempre tenuto fede alla sua cultura birraia e al proprio modo di distinguersi tra i milioni di appassionati in Italia e all'estero. Con quest'ultima innovazione, in continuità con la tradizione e le scelte del passato, Menabrea si dota di un impianto d'avanguardia e una maggiore efficienza energetica che rafforzano ancora di più il suo legame con il territorio biellese.

SCARICA IL PDF GRATUITO!
DISPONIBILE ANCHE CARTACEO



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 173 anni continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscimenti 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 del processo, dalla "cotta" all'imbottigliamento.

Il Birrificio Menabrea conferma il suo indiscusso legame con la città di Biella celebrando questa importante fase di rinnovamento anche con l'acquisto di un ecografo per il reparto pediatrico dell'ospedale di Biella. Il macchinario di ultima generazione permetterà ai medici di effettuare le ricerche diagnostiche senza sottoporre i bambini al pericolo delle radiazioni. Un segno concreto e tangibile di appartenenza del brand Menabrea al biellese.



FERRERO DIVERSIFICA NEI GELATI E COMPRA ICFC, LEADER ICE CREAM IN SPAGNA



DA NOI: LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN SETTE VIDEO



ASSOBIRRA: RICERCA SULLE ABITUDINI DI CONSUMO DELLA BIRRA NELLE VARIE REGION...



SPUMANTE ABISSI BISSON: QUANDO L'AFFINAMENTO IN MARE È DOLCE



UN NUOVO IMPIANTO DI IMBOTTIGLIAMENTO PER IL BIRRIFICIO TRAPPISTA DI CHIMAY

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

Nel corso degli ultimi 13 anni Menabrea ha conosciuto numerose azioni di ammodernamento e rinnovamento con un investimento complessivo di circa 40 milioni di Euro. Il progetto di ammodernamento della Sala Cottura fa parte di un'ultima tranche di investimenti di circa 11 milioni di Euro è l'ultimo atto di un progetto che ha l'obiettivo nei prossimi anni di far crescere del 60% la produzione.

Il nuovo impianto è connotato da tecnologia all'avanguardia ed efficienza energetica che permette un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua attraverso un ciclo virtuoso che porterà ad esempio l'acqua calda prodotta in eccedenza e non utilizzata per la bollitura ad essere convogliata nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo.



Birra Menabrea

Birra Menabrea, ha sede a Biella, forte dei suoi 173 anni di attività e successi, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e la più antica birreria italiana attiva esistente. Birra Menabrea ha una posizione consolidata di primario player dell'industria birraria. Produce linee con diversi stili: Linea 150° Bionda – Premium Lager, Ambrata – Premium Amber, Strong – Premium Strong, Rossa – Premium Doppio Malto, Weiss – Non Filtrata di Frumento. Linea Top Restaurant: Light, Pils, Bock e Weiss. E la Christmas Beer – Birra Speciale Rossa. La nuova Arte in Lattina – Pils. Birra Menabrea si contraddistingue anche per le numerose iniziative nell'ambito dello sport, promosse attraverso mirate collaborazioni con primarie realtà di settore.

+Info: www.birramenabrea.com

Scheda e news: [BIRRA MENABREA S.P.A.](#)

+ COMMENTI (0)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*	<input type="text"/>
Email*	<input type="text"/>
Accetto la privacy policy / il trattamento dei miei dati * <input type="checkbox"/>	
<input type="button" value="Iscriviti"/>	

Tags/Argomenti: [Birra Menabrea](#), [impianti](#), [innovazione](#), [Sala cottura](#), [Tecnologia e Innovazione](#)

L'INFORMATUTTO
SUI MERCATI E
GLI OPERATORI
DEL SETTORE

BIRRA

SCARICA IL PDF **GRATUITO!**

ARTICOLI COLLEGATI:

AZIENDE

Menabrea cresce ancora

• Orso a pagina 33



BEVERAGE Presentata la nuova sala cottura: investiti 6,5 milioni in sostenibilità

Menabrea punta al +60% di produzione

In 13 anni, il brand ha investito 40 milioni. l'Ad Thedy: «Vicini al territorio»

Birra Menabrea ha un cuore tutto nuovo. La sala cottura del più antico birrificio italiano (cuore pulsante, appunto, dello stabilimento) è stata, infatti, completamente rinnovata, con un investimento di 6,5 milioni di euro. Solo tre volte, prima di adesso, nella sua storia lunga 173 anni, Menabrea aveva rinnovato il cuore della produzione delle sue birre. Ora, per celebrare il nuovo avvenimento, il birrificio ha anche presentato una special edition della Bionda, Premium Lager, chiamandola, non a caso, "La Prima Cotta", una birra pensata per celebrare la tradizione di sempre nella modernità di oggi. Connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura ("la cotta" secondo il linguaggio tecnico), questa birra vuole scaldare il cuore degli amanti delle birre prodotte dallo storico brand biellese, perché si sa, come dice il proverbio... "la prima cotta non si scorda mai".

Rinnovamento. «Il rinnovamento della sala cottura - come spiega l'Ad di Birra Menabrea, Franco Thedy - ha previsto un investimento di 6,5 milioni di euro ed è l'ultimo importante tassello di una serie di lavori che contribuiranno a far crescere la capacità produttiva dello stabilimento necessaria a soddisfare il mercato in Italia e all'estero». A conti fatti, questo investimento per l'ammmodernamento della sala cottura fa parte di un'ultima tranche di investimenti di circa 11 milioni di euro e rappresenta l'ultimo atto di un progetto che ha l'obiettivo, nei prossimi anni, di far crescere del 60% la produzione. «Nel corso degli ultimi 13 anni - spiega sempre Franco Thedy -, Menabrea ha conosciuto numerose azioni di ammodernamento e rinnovamento con un investimento complessivo di circa 40 milioni di euro. L'ultima è proprio quella che ha riguardato la sala cottura, cuore

pulsante dello stabilimento, che, in oltre 170 anni, era stata rinnovata solo tre volte». Così, grazie a questo

importante investimento, il nuovo impianto viene a connotarsi di tecnologia all'avanguardia ed efficienza energetica, permettendo un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua. «Ciò - dice ancora Thedy - attraverso un ciclo virtuoso che porterà, ad esempio, l'acqua calda, prodotta in eccedenza

e non utilizzata per la bollitura, ad essere convogliata nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo».

Produzione. E' proprio grazie a questo programma di investimenti

che, negli ultimi 10 anni, Menabrea ha confermato un trend in costante

crescita, passando dai 10 milioni ai 40 milioni di fatturato per il 2018 e una commercializzazione di oltre 250 mila ettolitri di birra. Per il 2019, i dati al momento si confermano coerenti con l'anno precedente. L'azienda è presente in 39 Paesi nel mondo, l'export vale il 10% del fatturato. Le aree di esportazione più rilevanti sono l'Europa con la Gran Bretagna in testa, l'America del Nord e l'Australia.

Etica e territorio. C'è qualcosa in più: il birrificio Menabrea non è solo all'avanguardia sotto il profilo degli investimenti, della sostenibilità produttiva e della qualità, ma anche sotto l'aspetto della vicinanza al territorio biellese e ai valori etici. Infatti, Menabrea ha suggellato questa importante fase di rinnovamento anche con l'acquisto di un ecografo per il reparto pediatrico dell'ospedale di Biella. Il macchinario di ultima generazione permetterà ai medici di effettuare le ricerche diagnostiche senza sottoporre i bambini al pericolo delle radiazioni. «Un segno concreto e tangibile di appartenenza del brand Menabrea al Biellese» conclude Thedy.

IN CRESCITA Sopra, l'Ad di Birra Menabrea, Franco Thedy. A lato, l'ultima produzione del brand, la "Prima Cotta"

● Giovanni Orso



► 30 maggio 2019





LA BIELLESE

Menabrea investe in tecnologia «Nessuna intenzione di vendere»

Per rinnovare gli impianti sono stati spesi 40 milioni Export in 39 paesi

«Il mio è il più grande dei microbirrifici e il più piccolo dei grandi». Soprattutto, è una delle poche mosche bianche ancora in mani italiane. Franco Thedy è l'ad di Menabrea, che con i suoi 172 anni è indiscutibilmente il più antico birrificio d'Italia. Sue le birre che il ministro delle Finanze Quintino Sella offriva nei salotti della politica romana.

Da quasi 30 anni, l'azienda biellese è stata rilevata da un'altra italiana, l'altoatesina Forst, e da allora ha risalito la china imponendosi sul mercato come una birra di specialità, nei tempi in cui la qualità non era ancora

il metro di scelta che è diventato oggi. Da quando Thedy guida l'azienda che fu della sua famiglia, nel rinnovamento degli impianti produttivi ha investito 40 milioni, di cui dieci solo nell'ultimo anno e mezzo: «Due giorni fa abbiamo ultimato la nuova sala cottura, che è stata realizzata con tecnologia tedesca: permette un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua». La new entry è stata festeggiata con

una limited edition, La Prima Cotta, «e con l'acquisto di un macchinario pediatrico per l'Ospedale di Biella».

Tutti questi investimenti tecnologici hanno aumentato la capacità produttiva e anche la quantità di prodotti realizzabili, con il risultato che in dieci anni il fatturato i Menabrea è passato da 10 a 40 milioni e ora l'azienda da Biella esporta in 39 Paesi. Un boccone goloso, per le multinazionali della birra in cerca di shopping? «Nessuna intenzione, né nel breve né nel medio periodo» assicura Thedy, che proprio in polemica con i grandi player del settore se ne era uscito da AssoBirra. Ora, però, i dissapori si sarebbero sedati, e Menabrea sembra pronta a rientrare.

—Mi. Ca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL BIRRIFICIO PIÙ ANTICO
La birra Menabrea è nata 172 anni fa



CHI SIAMO PARTNERSHIP COLLABORA CON NOI CONTATTI PRIVACY POLICY

TECH PRINCESS [TECH BUSINESS](#) [ORGOGGIO NERD](#) 50 ANNI GAMER TECH PRINCESS TV THE DRIVING FJONA FJONA CAKALLI TALKSHome News Tech **Cultura** Videogiochi Viaggi Motori Recensioni Vieni in Finlandia! Shop

Cerca nel sito

[Home](#) / [Cultura](#) / Birra Menabrea: una limited edition per il rinnovamento della Sala Cottura

Cultura News

Birra Menabrea: una limited edition per il rinnovamento della Sala Cottura

Birra Menabrea, il birrificio attivo più antico d'Italia con sede a Biella, cresce ed investe rinnovando il cuore della sua produzione con una nuova Sala Cottura che punta a migliorare la produttività del 60%.



Roberta Catania · 31 Maggio 2019

1 minuto per terminarlo



Menabrea, il birrificio attivo più antico in Italia, ha rinnovato il cuore pulsante del suo stabilimento. Dalla nuova Sala Cottura nasce La Prima Cotta, l'edizione limitata della classica bionda Premium Lager (4,8°) pensata per celebrare la tradizione di sempre nella modernità di oggi. La Birra, sul mercato in questi giorni, connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico), vuole scaldare il cuore degli amanti delle birre prodotte da 173 anni nel centro storico di Biella da Menabrea, perché si sa "La prima cotta non si scorda mai".

Publicità

Visita il nostro shop



Leggi tutti gli articoli della nostra rubrica!





LEGGI ANCHE: [LG HomeBrew: al CES 2019 il sistema a capsule per la produzione di birra artigianale](#)

Cenni storici

Dal 1846, anno della sua fondazione, il birrificio aveva conosciuto solo tre trasformazioni che hanno sempre tenuto fede alla sua cultura birraia e al proprio modo di distinguersi tra i milioni di appassionati in Italia e all'estero. Con quest'ultima innovazione, in continuità con la tradizione e le scelte del passato, Menabrea si dota di un impianto d'avanguardia e una maggiore efficienza energetica che rafforzano ancora di più il suo legame con il territorio biellese.



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 173 anni continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscimenti 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 del processo, dalla "cotta" all'imbottigliamento.

Nel corso degli ultimi 13 anni Menabrea ha conosciuto numerose azioni di ammodernamento e rinnovamento con un investimento complessivo di circa 40 milioni di Euro. Il progetto di ammodernamento della Sala Cottura fa parte di un'ultima tranche di investimenti di circa 11 milioni di Euro è l'ultimo atto di un progetto che ha l'obiettivo nei prossimi anni di far crescere del 60% la produzione.

Un gesto d'amore

Il Birrificio Menabrea conferma il suo indiscusso legame con la città di Biella celebrando questa importante fase di rinnovamento anche con l'acquisto di un ecografo per il reparto pediatrico dell'ospedale di Biella. Il macchinario di ultima generazione permetterà ai medici di effettuare le ricerche diagnostiche senza sottoporre i bambini al pericolo delle radiazioni. Un segno concreto e tangibile di appartenenza del brand Menabrea al biellese.

Novità

ULTIMO VIDEO SU YOUTUBE!





Il nuovo impianto è connotato da tecnologia all'avanguardia ed efficienza energetica che permette un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua attraverso un ciclo virtuoso che porterà ad esempio l'acqua calda prodotta in eccedenza e non utilizzata per la bollitura ad essere convogliata nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo.

Acquista su Amazon.it



Il nuovo Beer Dispenser spillat...

Prezzo: **EUR 28,95** ✓prime



Progettare grandi birre. La gui...

Prezzo: **EUR 21,16**

Da: EUR-24,90 ✓prime



Heineken THE SUB Set Spilla...

Prezzo: **EUR 109,00**

Da: EUR-155,00

Tags [birra](#) [birra menabrea](#) [Prima Cotta menabrea](#)

Condividi [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [LinkedIn](#) [Pocket](#) [Condividi via Email](#)



Home > Piemonte > Birra Menabrea, -50% consumo di energia

Piemonte

Birra Menabrea, -50% consumo di energia

Di [ansa](#) - 31 Maggio 2019

Birra Menabrea, il birrificio attivo più antico d'Italia – è stato fondato 173 anni fa, a Biella – rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%

Per celebrare la novità il birrificio presenta una special edition della classica Bionda, Premium Lager (4,8 gradi) dal nome 'La Prima Cotta', connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico)

Leggi anche altri post [Regionali](#) o leggi [originale](#)

Questo contenuto è stato importato con un sistema automatizzato, senza intervento umano. È possibile segnalare la rimozione dei contenuti, leggendo prima le nostre [Note Legali](#) [Disclaimer](#)

TAGS [birrificio](#) [cottura](#) [stabilimento](#)

J'aime 0

Articoli recenti

[Labirinto Luzzati al Ducale Genova](#)

[Non c'è nessun dialogo fra la Regione Puglia e Arcelor Mittal"](#)

[Stalking: minaccia minorenni e la segue sul bus, arrestato](#)

[Roma, servizi antidroga della polizia: 5 pusher in manette e circa 4 chili di droga sequestrata](#)

[A Palermo mostra di Rossella Leone](#)

[\(FOTO\) Comunali, 'Dove eravamo rimasti?': Sarogni presenta Casapulla C'è](#)



Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > [Ambiente](#) [ANSA Viaggiati](#) [Legalità&Scuola](#) [Lifestyle](#) [Mare](#) [Motori](#) [Salute](#) [Scienza](#) [Terra&Gusto](#)

Seguici su:

A&E > Green Economy

[Fai la Ricerca](#) [Vai a ANSA.it](#)

[Animali](#) | [Natura](#) | [Clima](#) | [Vivere Green](#) | [Mobilità](#) | [Rifiuti&Riciclo](#) | [Energia](#) | [Acqua](#) | [Inquinamento](#) | [Green Economy](#) | [FOTO](#) | [VIDEO](#)

[ANSA.it](#) > [Ambiente&Energia](#) > [Green Economy](#) > Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia

Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia

Cambia sala cottura, +60% produttività - 30% acqua utilizzata



Redazione ANSA TORINO 31 maggio 2019 16:55 [Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

TORINO - Birra Menabrea, il birrificio attivo più antico d'Italia - è stato fondato 173 anni fa, a Biella - rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%.

Per celebrare la novità il birrificio presenta una special edition della classica Bionda, Premium Lager (4,8 gradi) dal nome 'La Prima Cotta', connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



VIVE L'ELECTRIQUE

DALLA HOME AMBIENTE&ENERGIA



Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia
[Green Economy](#)



Recuperato un cucciolo di orso in stato di deperimento
[Animali](#)



Nelle città italiane meno inquinamento ma più abusivismo
[Vivere Green](#)



Osservatorio Amianto, rischio incolumità per scuole e palestre
[Inquinamento](#)



Tra rifiuti perché malato, gattino salvato e adottato
[Animali](#)

PRESSRELEASE



CLABER: I maestri dell'acqua compiono 50 anni
[Pagine Sii SpA](#)



Tariffe luce e gas 2019: come risparmiare sulla bolletta
[FATTORETTO Sii](#)



Le migliori opportunità di finanziamento per acquistare un'auto ibrida su

[prestipersonali.com](#)
[FATTORETTO Sii](#)



Convention PEF Italia: 2019 anno di svolta per le energie rinnovabili
[Pagine Sii SpA](#)



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

Birra Menabrea, -50% consumo di energia

Ansa.it | 1 | 3 ore fa

Biella - rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%. Per celebrare la novità il bi ...

[Leggi la notizia](#)

M4 ENERGY SRL. Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia "https://t.co/KujekphvqX"

Persone: premium lager

Luoghi: torino biella

Tags: energia birrifico



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



Birra Menabrea, -50% consumo di energia
Ansa.it - 20-2-2019

1 di 1

ALTRE FONTI (10)

Auto da corsa d'epoca alla scoperta del biellese e della Valsesia con il Trofeo Tollegno 1900



Hanno sposato l'iniziativa anche sponsor locali come **Birra Menabrea**, Acqua Lauretana, il caseificio Botalla, la macelleria Acquadro e Serralunga. Qui il programma completo dell'evento: <https://www.quotidiano.piemontese.it>

Quotidiano Piemontese - 8-5-2019

Persone: lincoln michelangelo pistoletto

Organizzazioni: trofeo tollegno 1900 lanificio

Prodotti: start

Luoghi: valsesia tollegno

Tags: scoperta biellese

Tour Operator americani alla Passione di Sordevolo



Dopo pranzo, Casa **Menabrea** li ha accolti nel suo Museo della **Birra**. Al termine non poteva mancare il tour del Parco della Burcina di Pollone che soprattutto in questo periodo è al massimo del suo ...

News Biella - 7-5-2019

Persone: stefano mosca gianni miradoli

Organizzazioni: passione tour operator

Luoghi: sordevolo pollone

Tags: spettacolo gruppi

Anche quest'anno in Riva ritorna il tradizionale Mercatino dell'Antiquariato biellese



... Liguria, Lombardia e Valle D'Aosta; inoltre sarà anche aperto ai visitatori il Museo della **Birra** a Casa **Menabrea** in via Ramella Germanin 2 dalle 10.30 alle 19.

News Biella - 27-3-2019

Organizzazioni: museo casa menabrea

Luoghi: riva liguria

Tags: rione visitatori

Ercolano, corsi di panificazione per i bambini autistici: un picnic per la raccolta fondi



Si ringraziano: Panificio Doc di Domenico Filosa, La Nuova Masseria, Mercatino delle Carni, Provisiero Carni, Carmasciando, Azienda Agricola Mele, Acqua Panna e San Pellegrino, **Birra Menabrea** by Il ...

Il Denaro.it - 20-3-2019

Persone: domenico filosa mozzarella formaggio

Organizzazioni: masseria guida angelo

Luoghi: ercolano vesuvio

Tags: corsi panificazione

Motoraduno 2019: tante iniziative senza dimenticare la centralità delle moto



SABATO 23 MARZO Ore 12,00 PIAZZA DIAZ - Apertura FOOD PARK - Festa su due ruote! All'interno della tensostruttura dedicata, partner ufficiale Panero PF3 Fossano e **Birra Menabrea** A partire dalle ore ...

Targatocn.it - 14-3-2019

Persone: pit bike lorenzo school

Organizzazioni: kobra bmx minimoto apertura iscrizioni

Luoghi: fossano food park

Tags: moto iniziative

Ultraberibus Trail da tutto esaurito

... Arcugnano, Brendola, Zovencedo, Val Liona, Villaga, Barbarano Mossano, Nanto, Castegnaro ed è sostenuto da New Balance, iRun, Oliviero Toyota, Tornado Sport Nutrition, **Birra Menabrea**, Maggiore ...

TVWeb - 5-3-2019

Persone: denis bagnara elisabetta cappellari

Organizzazioni: integrale piazza dei signori

Luoghi: arcugnano vicenza

Tags: prova atleti

Filo, alla 51a edizione le aziende biellesi scelgono il "gusto della sostenibilità"



Versione Digitale
Alto Adige



venerdì, 31 maggio 2019



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▼

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Italia-Mondo
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Ambiente ed Energia](#) » [Nuovo impianto Birra Menabrea taglia...](#) »

Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia

31 maggio 2019 A- A+



TORINO - Birra Menabrea, il birrifico attivo più antico d'Italia - è stato fondato 173 anni fa, a Biella - rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%. Per celebrare la novità il birrifico presenta una special edition della classica Bionda, Premium Lager (4,8 gradi) dal nome 'La Prima Cotta', connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico).

31 maggio 2019 A- A+

GUARDA ANCHE

da Taboola



Foto

Primi passi all'aperto con mamma per l'orso polare Nanook



TOP VIDEO

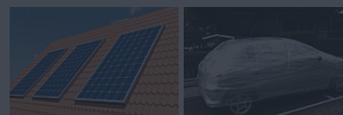


Finanza incastra youtuber St3pny, ha evaso 1 milione di euro

da Taboola

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati



Quelles démarches pour une installation...
EDF ENR

Top 20 des voitures mal stationnées. -...
Auto Moto

da Taboola

Video

Smantellato traffico internazionale di cuccioli a Rimini





Versione Digitale Trentino



venerdì, 31 maggio 2019



TRENTINO

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località ▼

Vai sul sito **ALTO ADIGE**

- Cronaca
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Italia-Mondo
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Ambiente ed Energia](#) » [Nuovo impianto Birra Menabrea taglia...](#) »

Nuovo impianto Birra Menabrea taglia consumi, -50% energia

31 maggio 2019 A- A+

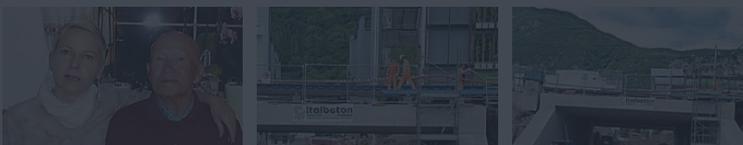


TORINO - Birra Menabrea, il birrificio attivo più antico d'Italia - è stato fondato 173 anni fa, a Biella - rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%. Per celebrare la novità il birrificio presenta una special edition della classica Bionda, Premium Lager (4,8 gradi) dal nome 'La Prima Cotta', connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico).

31 maggio 2019 A- A+

GUARDA ANCHE

da Taboola



Foto

A Borgo uno stabilimento da 3 mila metri quadri per produrre il pane

LE FOTO



TOP VIDEO



Bus turistico in scarpata, morta una donna - Video - Trentino

In Corea del Nord giustiziato capo negoziatore con Usa - Video - ...



Donna muore incastrata sotto convoglio metro a Roma - Video - ...

Gli orsetti attraversano la strada: traffico bloccato. Gli...

da Taboola

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati



25 photos rares et historiques qui vous laisseront...
Delicieux

30 Lieux effrayants - abandonnés ou...
EditorChoice.com

da Taboola

Video



Questo sito utilizza cookie anche di terzi per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, leggi qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque elemento accetti l'uso dei cookie. [OK](#)

Corneliano d'Alba

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▼

CERCA

METEO
OGGI

26.3°

HOME
AZIENDE
NOTIZIE
EVENTI
SPORT
CINEMA
FARMACIE
MAGAZINE
METEO
MAPPA

ULTIMA ORA
CRONACA
POLITICA
ECONOMIA
SPETTACOLO
SPORT
TECNOLOGIA
RASSEGNA STAMPA

Birra Menabrea, -50% consumo di energia

Condividi
 Invia

Birra Menabrea, il birrificio attivo più antico d'Italia - è stato fondato 173 anni fa, a Biella - rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%. Per celebrare la novità il birrificio presenta una special edition della classica Bionda, Premium Lager (4,8 gradi) dal nome 'La Prima Cotta', connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico).

ANSA | 31-05-2019 15:26

Notizie più lette

- 1 Alba: una storia tira l'altra...

IdeaWebTv | 31-05-2019 17:00
- 2 Andrea Costa si prepara a guidare il municipio di Montà. Ecco chi entra con lui in Consiglio

Targatoen.it | 31-05-2019 17:17
- 3 Bra: inaugura la mostra di Aldo Galliano

Targatoen.it | 31-05-2019 17:35
- 4 Edili licenziati sul cantiere del nuovo ospedale: si lavora all'ipotesi di "distacchi" presso altre ditte impegnate a Verduno

Targatoen.it | 31-05-2019 15:47
- 5 Grinzane Cavour: l'Onaf festeggia i suoi prim30 anni

IdeaWebTv | 31-05-2019 17:20

Peter Pan
Con il tuo 5x.1000 a Peter Pan, il cancro può essere anche questo.

CODICE FISCALE
97112690587

SCOPRI DI PIÙ

Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

FARMACIE DI TURNO
oggi 31 Maggio

TROVA

Temi caldi del momento

roddi d' alba

carabinieri della stazione

fratelli d' italia

elezioni 2019

regione piemonte

movimento 5 stelle

candidato sindaco

messa in sicurezza

parco del castello

zona rossa

caserma dalla chiesa

castello degli acaja

Gli appuntamenti

In città e dintorni

Altre notizie

POLITICA

ELEZIONI 2019 - Quorum raggiunto, Alessandra Balbo è il nuovo sindaco di Corneliano d'Alba

Fra i 179 Comuni della Granda chiamati alle urne per le Elezioni Amministrative, 70 hanno...

IdeaWebTv | 26-05-2019 20:20

P.48



Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > [Ambiente](#) [ANSA Viaggiati](#) [Legalità&Scuola](#) [Lifestyle](#) [Mare](#) [Motori](#) [Salute](#) [Scienza](#) [Terra&Gusto](#)

Seguici su: [RSS](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

Ai T&G > **Business**

Fai la Ricerca [Vai a ANSA.it](#)

[Prodotti tipici](#) | [Vino](#) | [Dal Mare](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

ANSA.it > [Terra&Gusto](#) > [Business](#) > Birra: Menabrea nuovo impianto taglia consumi, -50% energia

Birra: Menabrea nuovo impianto taglia consumi, -50% energia

Cambia sala cottura, +60% produttività - 30% acqua utilizzata



Redazione ANSA TORINO 31 maggio 2019 15:26 [Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - TORINO, 31 MAG - Birra Menabrea, il birrifico attivo più antico d'Italia - è stato fondato 173 anni fa, a Biella - rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%.

Per celebrare la novità il birrifico presenta una special edition della classica Bionda, Premium Lager (4,8 gradi) dal nome 'La Prima Cotta', connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico). (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



VIVE L'ELECTRIQUE

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Giro: chef Perbellini firma la torta per la maglia rosa

[In breve](#)



Domani Giornata mondiale del latte, anche Italia in festa

[Prodotti Tipici](#)



World Milk Day, svelate le fake news sul latte

[Fiere e Eventi](#)



Maltempo: Confagri E-R, danni a filiera latte e pomodori

[Mondo Agricolo](#)



A Milano nasce il 'carrello sospeso' per la spesa ai più bisognosi

[In breve](#)

AgriUE

[vai alla rubrica](#)

Toscana: bandi per i fondi Ue per l'agricoltura, prorogata la scadenza

[Dai territori](#)



Marche, esteso fondo spese per contenere danni lupi

[Dai territori](#)



In Valle d'Aosta un questionario su nuovi indirizzi politica agricola Ue

[Dai territori](#)





Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

EDIZIONI ANSA > [Mediterraneo](#) [Europa-Ue](#) [NuovaEuropa](#) [America Latina](#) [Brasil](#) [English](#) [Mobile](#) Segui su: [RSS](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [YouTube](#) [Instagram](#)

ANSA.it Piemonte

[Fai la ricerca](#) [Vai alla Borsa](#) [Vai al Meteo](#) [Corporate Prodotti](#)

[Galleria Fotografica](#) [Video](#) [Scegli la Regione +](#) [Home](#)

[CRONACA](#) • [POLITICA](#) • [ECONOMIA](#) • [SPORT](#) • [SPETTACOLO](#) • [ANSA VIAGGIART](#) • [CONSIGLIO REGIONALE](#) • [SPECIALI](#)

ANSA.it > Piemonte > [Birra Menabrea, -50% consumo di energia](#)

Birra Menabrea, -50% consumo di energia

Cambia sala cottura, +60% produttività - 30% acqua utilizzata

Redazione ANSA

TORINO

31 maggio 2019

15:28

NEWS

[Suggerisci](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Altri](#)

[A+](#) [A](#) [A-](#)

[Stampa](#)

[Scrivi alla redazione](#)



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - TORINO, 31 MAG - Birra Menabrea, il birrificio attivo più antico d'Italia - è stato fondato 173 anni fa, a Biella - rinnova il cuore del suo stabilimento con una nuova Sala cottura che ha l'obiettivo di far crescere la produttività del 60%, consentendo di ridurre i consumi energetici del 50% e di acqua del 30%.

Per celebrare la novità il birrificio presenta una special edition della classica Bionda, Premium Lager (4,8 gradi) dal nome 'La Prima Cotta', connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico).

Alimenti

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



VIVE L'ELECTRIQUE

Le Région vous accompagne. Jusqu'à 14 500€ d'aides, profitez-en !



VIDEO ANSA



31 MAGGIO, 17:40

CONTE: SCORIE ELETTORALI DA SMALTIRE, C'E' ANCORA ECCITAZIONE



31 maggio, 17:35

Raggi: nuovo centro antiviolenza in bene confiscato



31 maggio, 17:31

La medicina di precisione mette il turbo coi mini-organi

[tutti i video](#)



Il rispetto della tua privacy è la nostra priorità

Noi e i nostri partner utilizziamo, sul nostro sito, tecnologie come i cookie per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità per social media e analizzare il nostro traffico. Facendo clic di seguito si acconsente all'utilizzo di questa tecnologia. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte sul consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito.

[NON ACCETTO](#)[ACCETTO](#)[Mostra tutte le finalità di utilizzo](#)

Offerto da
Quantcast

[Chi siamo](#) [Editoriale](#)

Imbottig

[IMPIANTI](#) [BEVA](#)[Home](#) > [Bevande](#) > [Birra](#)[Bevande](#) [Birra](#)

Birra Me Cottura edition

Paola Pagani 31 maggio 2019



Menabrea ha rinnovato il cuore pulsante del suo stabilimento. Dalla nuova Sala Cottura nasce **La Prima Cotta**, l'edizione limitata della classica bionda Premium Lager (4,8°) pensata per celebrare la tradizione di sempre nella modernità di oggi. La birra è connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (la cotta appunto secondo il linguaggio tecnico).



Dal 1846, anno della sua fondazione, il birrifico aveva conosciuto solo tre trasformazioni che hanno sempre tenuto fede alla sua cultura birraia e al proprio modo di distinguersi tra i milioni di appassionati in Italia e all'estero. Con quest'ultima innovazione, in continuità con la tradizione e le scelte del passato, Menabrea si dota di un impianto d'avanguardia e una maggiore efficienza energetica che rafforzano ancora di più il suo legame con il territorio biellese.

Nel corso degli ultimi 13 anni Menabrea ha conosciuto numerose azioni di ammodernamento e rinnovamento con un investimento complessivo di circa 40 milioni di Euro. Il progetto di ammodernamento della Sala Cottura fa parte di un'ultima tranche di investimenti di circa 11 milioni di Euro è l'ultimo atto di un progetto che ha l'obiettivo nei prossimi anni di far crescere del 60% la produzione.

4/2019

3/2019

2/2019

[Edicola Web](#)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Il futuro della birra in Italia

Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione

19 giugno 2019, ore 10
Palazzo della Cultura Tecniche Nuove
Via Eritrea 21 - Milano

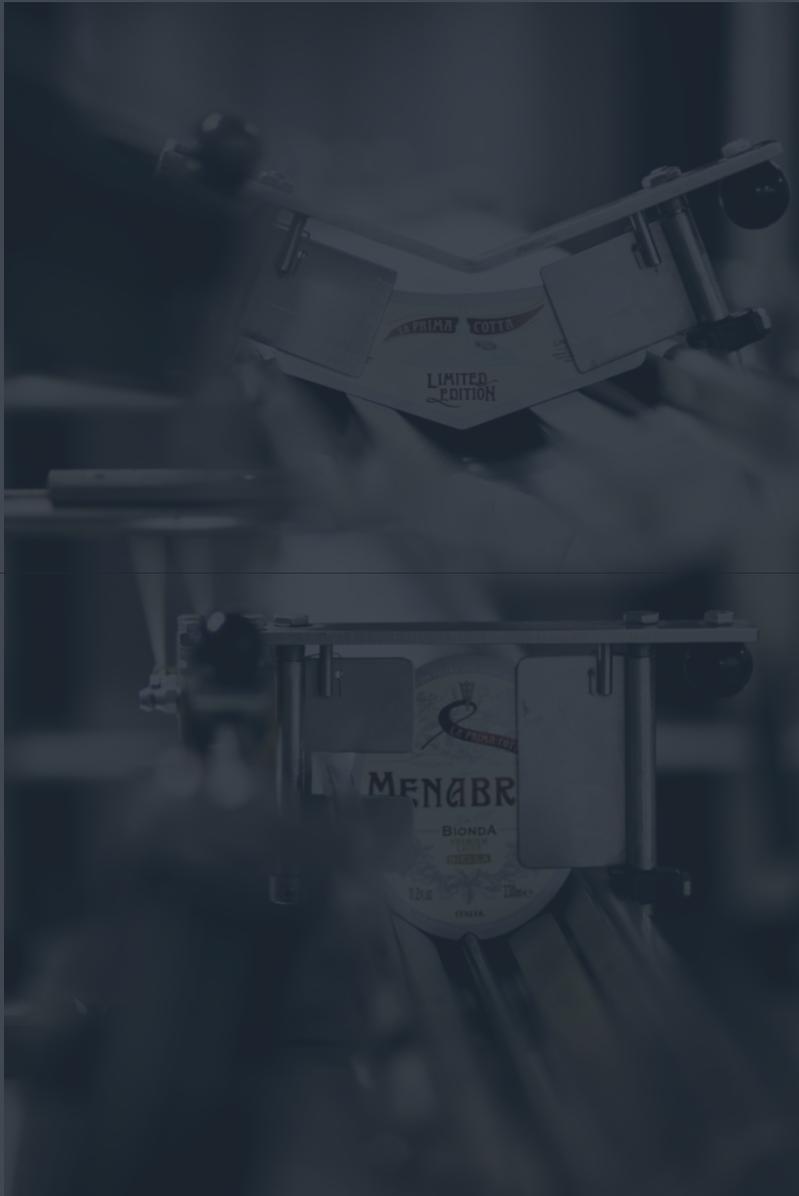
[Partecipa al convegno](#)

PROSSIMI EVENTI

Simei – Salone Internazionale macchine per enologia e imbottigliamento

19 novembre - 22 novembre

[Vedi Tutti gli Eventi >](#)



Il nuovo impianto è connotato da tecnologia all'avanguardia ed efficienza energetica che permette un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua attraverso un ciclo virtuoso che porterà ad esempio l'acqua calda prodotta in eccedenza e non utilizzata per la bollitura ad essere convogliata nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo.

Il Birrifico Menabrea conferma il suo indiscusso legame con la città di Biella celebrando questa importante fase di rinnovamento anche con l'acquisto di un ecografo per il reparto pediatrico dell'ospedale di Biella. Il macchinario di ultima generazione permetterà ai medici di effettuare le ricerche diagnostiche senza sottoporre i bambini al pericolo delle radiazioni.

👍 J'aime 0





14.9° NAPLES HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT f @ in RSS YouTube

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**



HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTACI

Home > Birre > La Prima Cotta di Menabrea: limited edition per la nuova Sala Cottura

PRODOTTI BIRRE

La Prima Cotta di Menabrea: limited edition per la nuova Sala Cottura

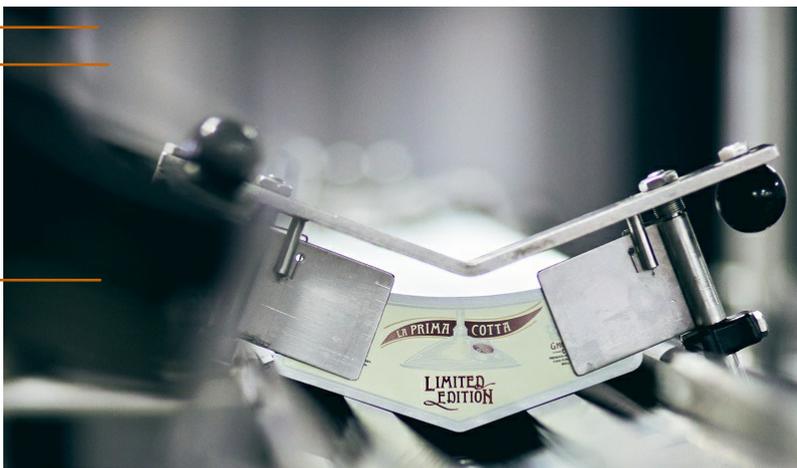
Da Redazione 2 - 31 Maggio 2019 0



Menabrea, il birrificio attivo più antico in Italia, ha rinnovato il cuore pulsante del suo stabilimento. Dalla nuova Sala Cottura nasce **La Prima Cotta**, l'edizione limitata della classica bionda **Premium Lager** (4,8°) pensata per celebrare la tradizione di sempre nella modernità di oggi.

L'etichetta speciale

La Birra, sul mercato in questi giorni, connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (*La cotta* secondo il linguaggio tecnico), vuole scaldare il cuore degli amanti delle birre prodotte da 173 anni nel centro storico di Biella da Menabrea, perché si sa "*La prima cotta non si scorda mai*".



Cerca



LAVORO CERCO - OFFRO

Kimbo Spa e alla ricerca di candidati che abbiano...

Offerta di lavoro - Addetti/e
Cucina - Darfo Boario Terme...
 Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group:
 Gi Group S.p.A. (Aut. Min. 26/11/2004 Prot. N°...

Eurochocolate apre le selezioni

NO
SSO
NO
ISITA
ENTE
eno.it

M
IL VE
NAI
RICH
DI UN
info@



Dal 1846, anno della sua fondazione, il birrificio aveva conosciuto solo **tre trasformazioni** che hanno sempre tenuto fede alla sua cultura birraia e al proprio modo di distinguersi tra i milioni di appassionati in Italia e all'estero. Con quest' ultima innovazione, in continuità con la tradizione e le scelte del passato, Menabrea si dota di un **impianto d'avanguardia** e una **maggiore efficienza energetica** che rafforzano ancora di più il suo legame con il territorio biellese.

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 173 anni continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscimenti 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 del processo, dalla "cotta" all'imbottigliamento.



per oltre 600 collaboratori

Eurochocolate il popolarissimo Festival Internazionale del Cioccolato giunto quest'anno alla sua ...

Offerta di lavoro – Cameriera ai piani – Riccione

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group: Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro (Aut. Min....

Offerta di lavoro – Cuoco Capo Partita – Verona

PRODOTTI

Francesco Sanapo alla finale mondiale Cup Tasters con CSC

31 Maggio 2019



Report: nuova inchiesta sulla qualità dell'espresso con Andrej Godina e Bernardo...

31 Maggio 2019



La Prima Cotta di Menabrea: limited edition per la nuova Sala...

31 Maggio 2019



Cantine Vitevis e Cantina Castelnuovo del Garda: nuova realtà cooperativa

31 Maggio 2019



Temple Bar vince l'oro a San Francisco con il Single Malt...

31 Maggio 2019



Harvest Snaps: lo snack sano e buono per natura

31 Maggio 2019



CAFFÈ

Francesco Sanapo alla finale mondiale Cup Tasters con CSC

31 Maggio 2019



Report: nuova inchiesta sulla qualità dell'espresso con Andrej Godina e Bernardo...

31 Maggio 2019



Riccardo Merlonghi vince l'edizione 2019 di Maestri dell'Espresso Junior

30 Maggio 2019



Carimali al WOC – World Of Coffee 2019 a Berlino

30 Maggio 2019



World Milk Day: Lavazza svela le abitudini domestiche degli italiani

30 Maggio 2019



Caffè Krifi inaugura Foggy Mug flagship store, la caffetteria delle nuove...

29 Maggio 2019





Menabrea e Biella

Il Birrificio Menabrea conferma il suo indiscusso legame con la città di Biella celebrando questa importante fase di rinnovamento anche con l'acquisto di un **ecografo** per il **reparto**

FORMAZIONE

Destination Lab registra grandi numeri

29 Maggio 2019



Alfonso Pepe in Umbria per un laboratorio di Pasticceria

28 Maggio 2019



Nuova Area Roasting di Imperator al servizio dei torrefattori

28 Maggio 2019



Alta Scuola Veronelli e San Giorgio Café siglano una partnership

28 Maggio 2019



Accoglienza nella strutture termali: da Cescot Siena corso gratuito per formare...

27 Maggio 2019



Hotel Clean: il workshop dedicato al comfort e alla sicurezza in...

24 Maggio 2019



ALCOLICI

Temple Bar vince l'oro a San Francisco con il Single Malt...

31 Maggio 2019



Il Rabarbaro Zucca torna al suo look vintage

30 Maggio 2019



Crespo London Dry Gin: il gin latino americano più premiato

30 Maggio 2019



Decorazioni di casa estive a base di Limoncetta e a tema...

29 Maggio 2019



Angostura Orange Bitter: ispira bartender e chef

24 Maggio 2019



Cocktail Rob Roy con Vermouth Gran Torino Extra Dry

24 Maggio 2019



Mavi Drink lancia il Ron Relicario Dominicano Peated Finish

23 Maggio 2019



RISTORAZIONE

Sushi Daily: tre proposte per l'estate

31 Maggio 2019



pediatrico dell'ospedale di Biella. Il macchinario di ultima generazione permetterà ai medici di effettuare le ricerche diagnostiche senza sottoporre i bambini al pericolo delle radiazioni. Un segno concreto e tangibile di appartenenza del brand Menabrea al biellese.

Il nuovo impianto

Nel corso degli ultimi 13 anni Menabrea ha conosciuto numerose azioni di ammodernamento e rinnovamento con un investimento complessivo di **circa 40 milioni di Euro**. Il progetto di ammodernamento della Sala Cottura fa parte di un'ultima tranche di investimenti di circa **11 milioni di Euro** è l'ultimo atto di un progetto che ha l'obiettivo nei prossimi anni di far crescere del 60% la produzione.

Efficienza energetica

Il nuovo impianto è connotato da tecnologia all'avanguardia ed **efficienza energetica** che permette un **risparmio del 50% dei consumi energetici** e una **diminuzione del 30% del consumo dell'acqua** attraverso un ciclo virtuoso che porterà ad esempio l'acqua calda prodotta in eccedenza e non utilizzata per la bollitura ad essere convogliata nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo.



Birra Menabrea

Birra Menabrea, ha sede a Biella, forte dei suoi 173 anni di attività e successi, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e la più antica birreria italiana attiva esistente. Birra Menabrea ha una posizione consolidata di primario player dell'industria birraria. Produce linee con diversi stili: Linea 150° Bionda – Premium Lager, Ambrata – Premium Amber, Strong – Premium Strong, Rossa – Premium Doppio Malto, Weiss – Non Filtrata di Frumento. Linea Top Restaurant: Light, Pils, Bock e Weiss. E la Christmas Beer – Birra Speciale Rossa. La nuova Arte in Lattina – Pils.

Birra Menabrea si contraddistingue anche per le numerose iniziative nell'ambito dello sport, promosse attraverso mirate collaborazioni con primarie realtà di settore.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO*

<https://www.horecanews.it/la-prima-cott>

TESTO DEL MESSAGGIO*

Particolare: a Milano inaugurato il ristorante che fai dei dettagli la...

27 Maggio 2019

L'High street food di Mercerie accoglie la Chef Viviana Marrocoli

27 Maggio 2019

Da Fipe l'appello della Ristorazione alle Istituzioni Italiane

23 Maggio 2019

Con o senza tovaglia? Euthalia è il primo ristorante dove si...

23 Maggio 2019

Tecnoinox firma attrezzature e cucina del 9 Bistrot di Mestre

23 Maggio 2019



Prime Isolation du 1er au 7/04
Jusqu'à 2000€ offerts en + du crédit d'impôt

J'en profite >



Salsajans France
Livraison dans toute l'Europe

Savoir Plus >



123Roulement - Livraison24h
123Roulement - Vous cherchez, nous trouvons

Découvrez la gamme >

TRG AD

OSPITALITÀ

Gruppo UNA: un passo in più sulla strada della responsabilità ambientale

31 Maggio 2019

Hotel Revenue Forum 2020: nuova data e nuova location

31 Maggio 2019

Romantik Hotel Stafier: tra i fornelli con uno chef pluristellato

29 Maggio 2019

Hotel Clean: il workshop dedicato al comfort e alla sicurezza in...

24 Maggio 2019

Bernabò Bocca alla Camera: regolare gli affitti brevi e introdurre il...

16 Maggio 2019

Grande successo per la prima edizione di Guest.Lab

14 Maggio 2019

Guest.Lab: uno sguardo al futuro del design nel mondo dell'hotellerie

6 Maggio 2019

È online Planeta Estate, il nuovo sito dedicato all'ospitalità del brand...



Le mosse dell'azienda biellese

Menabrea investe su tecnologie green e birre “cotte”

Si chiama “La prima cotta” e gioca, ovviamente, sull’ambiguità, fino a coniare lo slogan “La prima cotta non si scorda mai”. È la birra lager in edizione limitata della Menabrea, il marchio biellese della birra, fondato 173 anni fa e ancora attivo. “La prima cotta” celebra la ristrutturazione del sistema produttivo di Menabrea ora dotata di una nuova sala cottura, il cuore della birrificazione, il punto esatto in cui il processo trasforma gli ingredienti in birra. «È la terza volta in quasi due secoli di vita che la sala cottura viene rin-

novata», spiegano gli antichi birrai biellesi.

La nuova sala è più efficiente e più ecologica. È costata circa 11 milioni di euro e consentirà un risparmio d’acqua del 30 per cento con un aumento dell’efficienza energetica del 50 per cento. Negli ultimi anni l’azienda ha investito circa 40 milioni per ristrutturare l’intero sistema produttivo ammodernandolo. Il cuore di Menabrea rimane quello di una produzione artigianale che salvaguardi il gusto delle birre di una volta. Questa è del resto la cifra del mar-

chio, presente nei negozi fin dal 1846, quando non solo l’Italia era molto lontana da nascere ma lo Stato sabauda faticava a darsi un ordinamento liberale che sarebbe arrivato solo due anni dopo con lo Statuto albertino. In occasione dell’inaugurazione della nuova sala cottura, Menabrea ha consegnato un ecografo al reparto pediatrico dell’ospedale di Biella: «Un segno tangibile - dicono i responsabili dell’azienda - del profondo rapporto con il territorio che ci ha sempre caratterizza-



Menabrea stanZIA 6,5 milioni per la nuova sala cottura e l'aumento del 60% della produzione guardando Oltremanica. L'ad Thedy: «Il mercato britannico rappresenta il 5% del nostro export, con il nostro piano quinquennale triplicheremo i volumi»

Una bionda sfida la «**Brexit**»



el quartiere di Riva, nel centro storico di Biella s'affaccia un impianto di produzione nuovo di zecca. Non è un paradosso, è un caso ben riuscito di integrazione tra produttività e archeologia industriale. L'ha messo in pratica Birra Menabrea, con la nuova sala cottura destinata a incrementare la produzione del 60% di qui a due anni. Dietro all'investimento da 6,5 milioni di euro che ha modificato, senza snaturarlo, l'aspetto del birrificio attivo più antico d'Italia, ci sono le richieste in ascesa del mercato del food & beverage: «Gli ordini aumentano e di conseguenza, senza spostare i paletti delle nostre ricette tradizionali, era necessario farvi fronte con una svolta tecnolo-

gica — spiega Franco Thedy, amministratore delegato di Birra Menabrea — sono in crescita sia il mercato interno, sul quale operiamo ormai in modo completo e uniforme, sia quello estero, in particolare il Regno Unito».

Secondo paradosso, se si considera che Oltremanica si trova il più alto tasso di impianti brassicoli d'Europa: «Sono grandi produttori, ma importano molto e apprezzano la birra italiana — conferma Thedy —, il mercato britannico rappresenta già il 5% del nostro export complessivo e abbiamo varato un piano quinquennale che ne triplicherà i volumi».

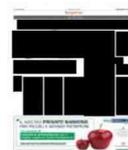
Complessivamente le esportazioni coprono il 18% del fatturato e interessano 39 Paesi, dai rilevanti mercati europei e nordamericani fino a particolarità più folcloristiche, come la presenza della «bionda» Menabrea sulle tavole maldiviane.

Inaugurata dopo 14 mesi di lavori con la «Prima Cotta», una limited edition di premium lager, la sala cottura è l'inizio di un nuovo corso: «È l'ultimo tassello di un progetto di rinnovamento durato 13 anni, in cui abbiamo investito 40 milioni di euro — puntualizza l'ad — siamo attivi dal 1846 e fino a qui gli impianti erano stati rinnovati solo 3 volte. È un passo fondamentale, perché la sala cottura è il cuore pulsante della nostra attività: è lì che si fa la birra». Fino allo scorso anno se ne fa-

cevano 250mila ettolitri, oggi si arriva a quota 1.000 ettolitri al giorno: «È l'equivalente di 9 "cotte" — prosegue Thedy — vale a dire 9 processi completi, dalla macinazione del malto fino alla chiarificazione del mosto, ultimo passaggio di produzione». Avengono tutti nelle sale ricavate dagli antichi spazi industriali che contraddistinguono il Birrificio, sviluppate in verticale, dalla nuova torre-silos rossa che custodisce i chicchi di malto,

agli impianti che lo trasformano con l'aggiunta di acqua, mais, lievito e luppolo, in dissetante Lager. Per farlo servono maestria, ottime materie prime — «la leggerissima acqua biellese è una di queste» ricorda l'ad — e infrastrutture adeguate. Ma non si parla solo di aumento produttivo, entrano in gioco anche informatizzazione dei processi, risparmio energetico e sostenibilità. Due punti, questi ultimi, che abbracciano la filosofia del Gruppo Forst, di cui il Birrificio è una controllata, pur mantenendosi indipendente nelle decisioni e nella difesa dell'identità del

marchio. Fino a 2 anni fa, la «plancia di comando» della sala cottura era ancora tutta



leve e poca tecnologia, oggi i processi della produzione a ciclo continuo vengono seguiti da sistemi di monitoraggio innovativi: i nuovi impianti portano in dote un risparmio d'energia del 50% e idrico del 30%. Sono lontani i tempi in cui per portare il mosto da 86° ai 7 necessari per la fermentazione serviva il ghiaccio custodito nell'edificio ghiacciaia, dirimpettaio del nuovo impianto, insieme al vicino Museo della Birra.

Il Birrificio Menabrea di strada ne ha fatta, negli ultimi 10 anni il fatturato è passato da 10 a 40 milioni di euro, consolidati nel 2018 con un Ebitda del 14%, gli addetti da 28 a 48, e alle porte della città ha appena aperto i battenti un nuovo magazzino da 5mila metri quadri che gestirà l'intera logistica.

Laura Boerio

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Franco Thedy,
amministratore
delegato
di Menabrea

40

Milioni

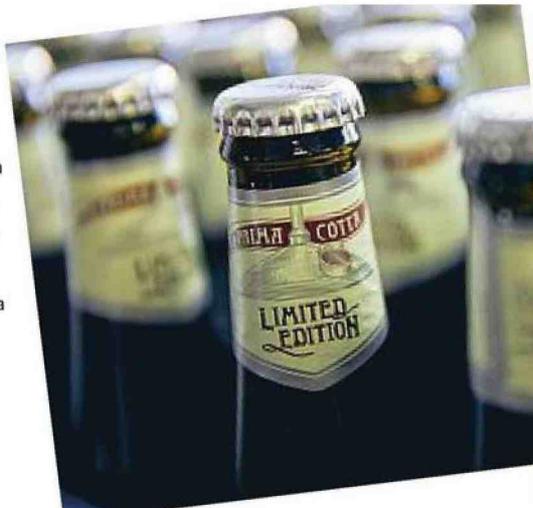
È il giro d'affari di Birra Menabrea con un Ebitda del 14%, mentre gli addetti sono passati da 28 a 48 e alle porte della città ha appena aperto i battenti un nuovo magazzino da 5mila metri quadri che gestirà l'intera logistica



► 3 giugno 2019 - Edizione Torino

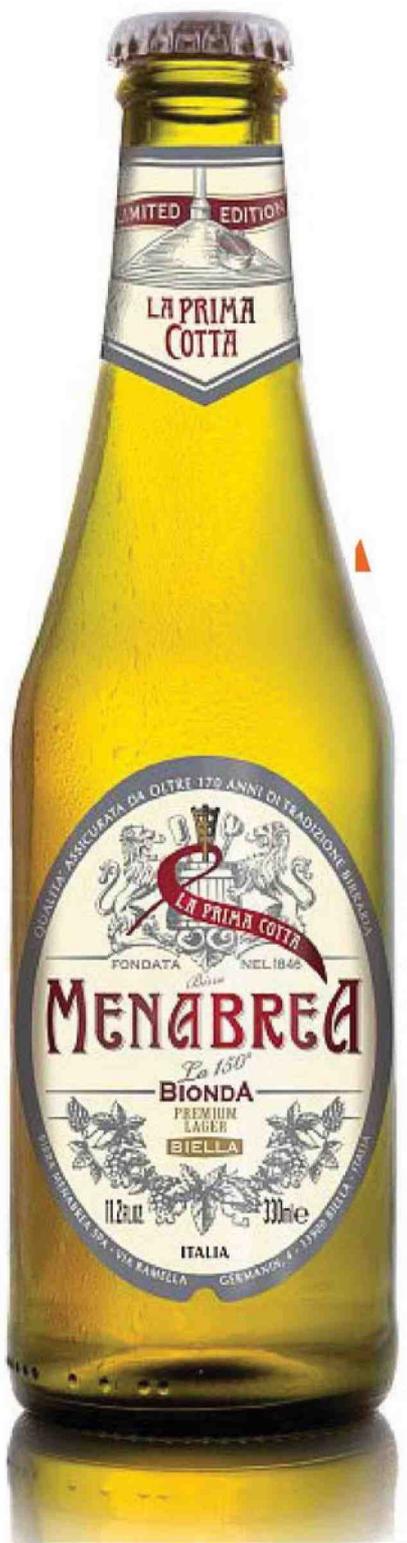
Biella

A destra la prima cotta limited edition prodotta nella nuova sala cottura inaugurata la scorsa settimana nel quartiere di Riva, dove Menabrea ha il suo quartier generale





► 3 giugno 2019 - Edizione Torino





Con la nuova
centrale cottura
in cinque anni
Menabrea punta
a triplicare l'export
nel Regno Unito

UNA BIONDA PER SFIDARE LA BREXIT