

birra®

il mondo della

beverage

snacking

arredamenti

attrezzature

**Andar per birra
in Gran Bretagna**

**AB InBev
continua
la sua corsa**



MUSEO della BIRRA Casa Menabrea

Birra Menabrea a Biella

170 anni ma non li dimostra!

È il birrificio più antico d'Italia e quest'anno ha celebrato il suo 170° anniversario dalla fondazione. Inaugurato il Museo della Casa Menabrea alla presenza della stampa.

Birra Menabrea, ha celebrato nel 2016 i 170 anni di attività e successi. Rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato nonché il più antico birrificio, ancora attivo, sul territorio nazionale.

L'eccellente qualità dei prodotti utilizzati per la produzione della birra e il forte impegno profuso nella diffusione di una specifica cultura birraria rendono Birra Menabrea unica e inconfondibile, un vero patrimonio d'eccellenza per il territorio e il panorama enogastronomico nazionale, i cui valori sono custoditi

dall'azienda stessa e riproposti nell'intera gamma di birre che ancora oggi si possono gustare su tutto il territorio nazionale e in oltre 30 paesi esteri.

La commercializzazione annuale di Birra Menabrea ha raggiunto attualmente i 200.000 ettolitri, ed è in parte destinata all'estero. Nel 1991 la Menabrea è entrata a far parte del gruppo Birra Forst.

Qualità & Storia

Birra Menabrea ha indubbiamente contribuito a fare la storia della birra in Italia. La vocazione internazionale e la conferma della qualità di Birra Menabrea sono testimoniate dai prestigiosi e numerosi riconoscimenti, ottenuti negli anni.

Tra questi spiccano varie medaglie d'oro, d'argento e di bronzo coltivate al World Championship di Chicago (tra il 1997 e il 2011) e all'European Beer Star di Norimberga (nel 2005).

Nell'ultimo decennio poi, si è dato il via a un percorso di perfezionamento e ampliamento industriale, basato su investimenti industriali strategici, che hanno consentito di migliorare l'efficienza e la capacità produttiva dello stabilimento. Oltre all'impianto d'infustamento che permette la produzione di 300 fusti/ora da 30 litri e due impianti

dedicati per le linee di fusti one way e da 15 litri per una capacità totale da 150 fusti/ora, un innovativo e moderno impianto d'imbottigliamento, completato alla fine del 2012, in grado di garantire una capacità produttiva di 15.000 bottiglie/ora, si aggiungono gli importanti interventi di ristrutturazione e ammodernamento dello stabilimento di Birra Menabrea, che si prevede verranno conclusi entro il 2018. Un segnale di forte crescita, dove innovazione e qualità rappresentano i valori portanti della strategia aziendale.

Le materie prime

In Menabrea la birra viene prodotta utilizzando la purissima acqua delle Alpi biellesi. Il primo grande segreto di eccellenza è, quindi, l'acqua del territorio, molto dolce e caratterizzata da un basso residuo fisso, che conferisce alla birra un gusto caratteristico.

È impiegato poi malto d'orzo, cioè orzo (pianta erbacea che culmina con una spiga, e raggiunge i 60-120 cm di altezza), che è stato sottoposto al processo di maltazione, ovvero portare alla germinazione il chicco di orzo, idratandolo con tempistiche fisse e controllate, così da creare gli enzimi. La germinazione dell'orzo, viene interrotta attraverso l'essiccazione. L'aroma e il colore della birra vengono affinati utilizzando malti speciali caramellati e tostati. A completamento degli elementi fondamentali per fare la birra servono ancora, cereali non maltati come riso, mais.

Il mais può essere utilizzato solo se



privo dell'embrione che, essendo ricco di grassi, influirebbe negativamente sulla birra. Si utilizza pertanto il gritz di mais, che deriva dalla fine macinazione del chicco di grano decorticato e degerminato. Menabrea, anticamente, utilizzava soprattutto riso, in quanto era di facilissimo reperimento nelle locali zone di pianura tradizionalmente coltivate a risaie.

Infine, il luppolo (*Humulus Lupulus L.*) pianta a fiore rampicante e perenne si presenta, a differenza dell'orzo, in filari che possono raggiungere anche i 7 metri di altezza. Per la produzione di birra vengono utilizzati solamente i fiori delle piante femminili che danno alla birra, oltre l'aroma, il caratteristico sapore amaro. L'uso del luppolo funge anche da conservante naturale della birra in quanto possiede proprietà batteriostatiche, oltre

ad aiutare la coagulazione delle proteine in sospensione nella birra, rendendola più limpida (chiarificazione), inoltre aiuta nella tenuta della schiuma.

In Menabrea, ognuno di questi ingredienti viene selezionato dal mastro birraio e, a ogni consegna, verificato in laboratorio per attestarne la qualità. In questo modo ogni ricetta potrà essere perfetta.

www.birramenabrea.com

Museo Birra Menabrea e Biblioteca della Birra

dal 17 novembre 2016 al 31 marzo 2017 (ore per ingresso gratuita)

Per info e prenotazioni mandate una mail a: museo@birramenabrea.com



Franco Thedy, amministratore delegato di Menabrea, durante la presentazione del Museo alla stampa.

