

Lo Sbirro compie 15 anni

Nato dall'unione fra due aziende di Biella, Botalla Formaggi e Birra Menabrea, questo prodotto è l'emblema dell'amicizia profonda che le lega. Oggi si presenta con una veste rinnovata, per ribadire la sua unicità, e tanti progetti per il futuro.

Due famiglie e una grande amicizia. La storia di questo formaggio, 18 anni fa, comincia da qui, prima ancora che dal latte genuino o dalla profumata birra. Più precisamente, inizia in via Ramella Germanin, nel centro di Biella, dove la strada comincia a salire e la città si fonde con le montagne che la circondano. Affacciate sulla via, proprio l'una di fronte all'altra, vi sono due aziende, due autentiche eccellenze di questo territorio: Botalla Formaggi e Birra Menabrea. Il legame, fra le due, comincia da un sotterraneo scavato sotto la strada, che un tempo le collegava. Erano anni ben diversi, nel secolo scorso: la guerra era ancora vicina e la vita quotidiana scorreva fra esigenze che oggi faticiamo persino a comprendere. Quel tunnel costituiva una via di fuga, un nascondiglio, un modo di collegare, in sicurezza, le due aziende e le persone che vi lavoravano. Più di recente, quel passaggio è divenuto parte di magazzini e stagionature. Ma il collegamento, quello resta, ed è sempre più forte. Oggi, a 15 anni dal debutto sul mercato, dopo una fase di scrupoloso perfezionamento della ricetta, Sbirro rinnova la sua immagine, con un restyling visivo che mette in evidenza il suo carattere unico e ciò che lo rende diverso da tutti gli altri. "Non solo Sbirro è stato il primo formaggio alla birra prodotto in Italia, ma anche le sue caratteristiche peculiari lo distinguono", precisa Andrea Bonino, che guida Botalla Formaggi insieme ai fratelli Simona e Stefano.

Alle origini: un aperitivo in terrazza, a Biella

L'idea di Sbirro nasce 18 anni fa. A tavola, come si conviene fra amici che hanno, nel Dna e nella storia delle famiglie, il food&beverage. In via Ramella Germanin, in comune fra le due aziende, non c'era solo lo storico tunnel ma anche una terrazza. Ed è proprio qui che si ritrovavano, praticamente ogni sera, il mastro birraio di Menabrea, il mastro casaro di Botalla, Paolo Thedy, quarto discendente della famiglia fondatrice del birrifico, e Sandro Bonino, che negli anni 70 ha acquisito il caseificio da Natale Botalla. Insieme a loro, le giovani leve: il figlio Franco Thedy, oggi amministratore delegato di Birra Menabrea, e i tre ragazzi terribili, Andrea, Simona e Stefano Bonino, nuova generazione che guida il presente del caseificio di famiglia. E così, mentre i grandi raccontano alle giovani leve delle due realtà e del territorio, tra birre e formaggi, aneddoti, risate e go-liardia, Paolo Thedy lancia l'idea: "Che belle storie hanno, le nostre aziende. Creiamo un formaggio insieme". Da quella prima intuizione, si sviluppa un cammino che prosegue ancora oggi. Racconta Andrea Bonino: "Fin da subito ci siamo posti alcuni precisi vincoli: l'abbinamento non doveva sconvolgere le caratteristiche e la natura del latte locale, quello che da sempre utilizziamo per i nostri formaggi. Al tempo stesso, però, volevamo un prodotto caratterizzato dal rapporto fra latte e birra, che fosse più della semplice unione in caldaia dei due prodotti".

Latte e birra del territorio: un matrimonio perfetto

Da quel tardo pomeriggio del 2000 occorrono poi ben tre anni, fatti di prove, tentativi, aggiustamenti e degustazioni, per mettere a punto la ricetta definitiva e presentare Sbirro, il primo formaggio alla birra mai prodotto in Italia, sul mercato. Siamo nel 2003. "L'idea iniziale, cioè quella di suggellare l'amicizia profondissima fra due famiglie, i loro prodotti e un territorio eccezionale, si condensa nel metodo produttivo". Il formaggio Sbirro, infatti, viene realizzato, in maniera del tutto artigianale, partendo esattamente da ciò che caratterizza la birra ambrata Menabrea, rilasciando gli enzimi durante la fermentazione e conferendole il gusto unico per cui è famosa nel mondo: i cereali. È proprio la stessa mescola, che costituisce il cuore della ricetta segreta di Menabrea, a ricoprire la superficie di Sbirro durante la stagionatura. Ed è così che, nel lungo periodo trascorso a riposare, in una cantina su assi di abete, lo Sbirro acquisisce le caratteristiche organolettiche della birra e dei cereali. "È ciò che lo rende così speciale, insieme all'impiego di latte vaccino di Pezzata Rossa e Bruna Alpina, razze autoctone del biellese. Questo modo di produrlo, oltre che inedito in Italia, rappresenta anche una rottura con i formaggi aromatizzati alla birra dei Paesi Bassi, dove si mescola il prodotto finito alla cagliata", precisa Bonino. "Sbirro è senza dubbio un matrimonio perfetto, quello tra la pregiata Birra Menabrea e il miglior latte delle Valli Piemontesi. La storia dei nostri formaggi, infatti, comincia ad alta quota, sugli alpeggi delle montagne intorno a Biella, da dove proviene la nostra materia prima". Dopo la produzione, per evitare che altri formaggi possano interferire con i processi fermentativi e i profumi di Sbirro, e viceversa, questo formaggio viene stagionato in cantine dedicate.

Il futuro? Nel segno di Sbirro

Quasi come fosse un seme gettato nella terra a germogliare, dalla storia di questo formaggio sono nati altri progetti. A cominciare dall'edizione limitata per le feste natalizie, lo Sbirro Gold, realizzata ogni anno con la Birra di Natale firmata Menabrea. "Sbirro, e ciò che rappresenta per le nostre aziende, è molto più di un formaggio ed è al centro delle strategie per il futuro. Da 15 anni a questa parte si è già evoluto, diventando una storia, un cammino comune, che ha portato alla nascita de Il Gusto al Cubo. Una rete d'impresa che coinvolge anche un'altra famiglia, altri amici del nostro percorso: il Prosciuttificio Capanna". Sotto questo cappello, oltre alla presenza alle fiere nazionali e internazionali con un solo stand, vi sono la condivisione di strategie, approcci commerciali, eventi, iniziative di co-marketing, clienti e progetti comuni. "È una rete vera, dove si mettono insieme risorse, idee e competenze. Ogni giorno, non soltanto in occasione delle fiere", chiosa Bonino.

Alice Realini



L'AZIENDA

Botalla Formaggi nasce a Biella, nel 1947. Oggi guidata dai fratelli Andrea, Simona e Stefano Bonino, con il padre Sandro e la madre Maria Teresa, l'azienda si trova ai piedi delle montagne biellesi. Ed è caratterizzata da un rapporto molto stretto con il territorio, sia per quanto riguarda la provenienza del latte e la produzione dei formaggi, sia per il sostegno ad attività sportive, sociali e istituzionali. Filiera corta e rapporto diretto con gli allevatori, infatti, sono fin da subito la cifra del lavoro della famiglia Bonino. Ingredienti che mescolati alla pazienza, alla determinazione, alla sapiente tecnica artigianale, alla passione, all'acqua purissima del biellese e al sole che si riflette sul monte Mucrone trasformano il latte di queste valli in formaggi.



IL FORMAGGIO SBIRRO

LA CROSTA

Rustica, è sottile e consistente, con in superficie i cereali utilizzati nella produzione della birra (non edibile)

LA PASTA

Stagionata, è semidura, di colore bianco paglierino, elastica e consistente, con occhiature minute

IL SAPORE

Delicato, con carattere spiccato e un intenso retrogusto, piacevolmente amarognolo-luppolato

LA CONSISTENZA

È morbida ed elastica

IL FORMATO

1,6 chilogrammi circa



A VOLTE UNA FORMA DICE TUTTO DELLA SUA TERRA



CIBUS
PARMA 2018
7-10 MAGGIO
PAD. 2
STAND A025

SI.FOR. SRL VIA DON PUGLISI, 129 | BELMONTE MEZZAGNO (PA) - ITALIA
WWW.FORMAGGISIFOR.IT

IN'S Via Milano 72, Cantù (Co) - Giovedì 29 marzo, ore 11.20

Il discount del gruppo Pam si trova a pochi passi da Eurospin e dall'agguerritissima new entry Aldi. Notiamo subito che il parcheggio è semi-deserto e ci saranno sei o sette carrelli a disposizione. Entrando, pare quasi di fare un tuffo negli anni '80, ma non in qualche scintillante store della Milano da bere, bensì in un desolato supermercato al di là della cortina di ferro. All'inizio si trovano panificati, qualche prodotto per la colazione, caffè, the e creme spalmabili; più avanti un mini banco frigo per la carne, dove regnano disordine e spazi vuoti. Proseguendo s'incontrano formaggi e salumi, un piccolo reparto ortofrutta, referenze in scatola, surgelati, bevande e varie isole di non food. Struttura tutto sommato sempliciotta, con corsie strette, un layout senza né arte né parte e un assortimento ai minimi termini. Perché è vero che si tratta di un punto vendita piccolo, ma siamo perfettamente in linea con l'approccio est europeo di cui sopra. La carne scarseggia, la Nutella c'è solo nel vasetto da 630 grammi, di prosciutto cotto alta qualità ce n'è uno solo e via dicendo. Abbonda invece l'assortimento di Grana Padano, che arriva addirittura a due tipologie: stagionato 10 e 16 mesi. Peccato che il 16 mesi sia

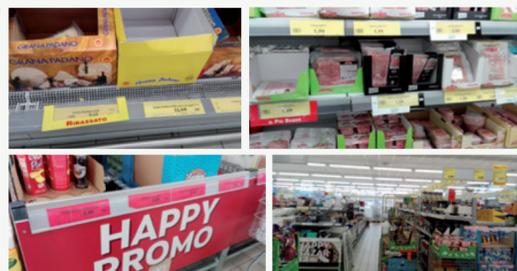
esaurito e siamo d'accapo. In generale c'è tanta marca privata, come insegna la tradizione discount, ma ci sono pure scaffali deserti, una comunicazione che lascia a desiderare, e in giro c'è qualche scatola vuota di troppo. Del personale sarebbe meglio non parlare: non perché si sia dimostrato lavativo o poco professionale, ci mancherebbe. Il punto è un altro: una sola ragazza, pur volenterosa e affabile, è un po' poco per coprire tutte le esigenze di un punto vendita. Costretta a fare la spola tra le corsie e le casse (in tutto due, ma solo una in funzione), fa quel che può. Ora, ci si chiederà giustamente: e i prezzi? Pure quelli sono nel solco della classica tradizione discount: qualche numero di rilievo c'è, in ordine sparso balza agli occhi il costo di prosciutto cotto alta qualità, plumcake e sugo pronto pomodoro e basilico. Ma su tante altre referenze In's è allineata ai suoi competitor. Ultima annotazione: la chiusura dalle 13 alle 15.15 non sarà una scelta azzardata? D'accordo che il vicino Eurospin chiude dalle 12.30 alle 15.30, ma un centinaio di metri più in là c'è Aldi. E loro, teutonici fin nel midollo, di chiudere a pranzo non ne vogliono sapere...



MDD	PREZZO EURO AL KG/LT	PREZZO UNITARIO EURO
Prosciutto cotto alta qualità 120 g	16,58	1,99
Prosciutto crudo nazionale 150 g	17,27	2,59
Grana padano 16 mesi	11,49	esaurito
Vaschetta gorgonzola dolce	non disponibile	
Fettine di vitello 400 g	12,49	3,75
Uova bio 6 pz		1,29
Plum cake	4,47	0,85
Patatine classiche 300 g	2,97	0,89
Prosecco Doc 0,75 lt	4,65	3,49
Chianti 0,75 lt	2,92	2,19

LA SPESA	PREZZO EURO AL KG/LT	PREZZO UNITARIO EURO
Busta insalata mista 125 g	7,92	0,99
Mozzarella busta 4 x 125 g	5,3	2,65
Busta di grattugiato 125 g	7,92	0,99
Latte fresco intero 1 lt	0,72	0,72
Vaschetta cotto alta qualità 120 g	16,58	1,99
Vaschetta fettine di pollo 300 g	8,29	2,49
Pacco spaghetti 500 g	0,74	0,37
Sugo pronto pomodoro e basilico 500 g	1,18	0,59
Olio extravergine di oliva 1 lt	4,19	4,19
Pan babletto 400 g	1,73	0,62
Frollini panna 400 g	2,23	0,89
Tavoletta di cioccolato al latte 100 g	4,9	0,49
Pacco caffè 250 g	4,78	1,19
Vino rosso fermo da tavola 0,75 lt	1,72	1,29
Totale	68,2	19,46

Comunicazione nel punto vendita	6
Layout	5
Illuminazione	6
Assortimento	5
Ordine/pulizia	6
Sistema casse	6


LIDL Corso Europa 13, Cantù (Co) - Giovedì 29 marzo, ore 13.30

Insegna tedesca in Italia da un quarto di secolo, Lidl è presente a Cantù appena fuori dal centro storico, di fronte ad un'area verde che comprende lo stadio, il circolo tennis e la piscina comunale. Nonostante l'orario infelice (circa le 13.30) e il tempo inclemente (piove a dirotto) c'è un gran via vai di clienti, e il parcheggio si svuota e si riempie in un baleno.

Accogliente e ben illuminato, lo store si apre con un vasto assortimento di pane, focacce e referenze simili. Lì vicino un vigilante dall'aspetto caraibico indirizza o accompagna di persona chiunque sia alla ricerca di questo o quel prodotto, e nel tempo libero si prodiga anche a lucidare la vetrina dei panificati. Come biglietto da visita niente male. Passo dopo passo, l'impressione positiva trova conferme: la comunicazione è efficace, chiara e d'impatto. Si individuano facilmente le offerte dei singoli settori, spicca l'assortimento di carni e salumi - dalla scottona agli avicoli, passando per linee di affettati premium e ricercati - e in generale di freschi e freschissimi, piatti pronti compresi. Dolci, snack, beverage e numerosi prodotti food e non food completano l'assortimento, dove c'è l'imbarazzo della scelta tra brand noti e private label. Non fosse per la presenza di isole con felpe, calze e attrezzi per il fai da te, sembrerebbe proprio un supermercato 'normale', non un discount. O per meglio dire, non come viene generalmente inteso nell'immaginario collettivo. Perché c'è discount e discount: è un fatto che ormai sia in atto una polarizzazione anche in questo segmento. Lidl ha scelto una strada ben precisa: quella di puntare in alto in termini di brand, layout, assortimento, comunicazione. Magari non riuscirà sempre a garantire i prezzi bassi, chissà. Intanto agisce su altre leve, dal momento che i prezzi, nell'articolato mondo dei discount, non sono più l'unica variabile in gioco. Il flusso della clientela, per ora, dice che la strada è quella giusta.



MDD	PREZZO EURO AL KG/LT	PREZZO UNITARIO EURO
Prosciutto cotto alta qualità 125 g	11,6	1,45
Prosciutto crudo nazionale 120 g	23,75	2,85
Grana Padano 16 mesi punta 430 g	11,49	4,95
Vaschetta gorgonzola dolce 300 g	6,3	1,89
Fettine di vitello 400 g	17,99	7,2
Uova bio 4 pz		0,99
Plum cake	5,16	1,65
Patatine classiche 300 g	2,63	0,79
Prosecco Doc 0,75 lt	3,99	2,99
Chianti 0,75 lt	5,32	3,99

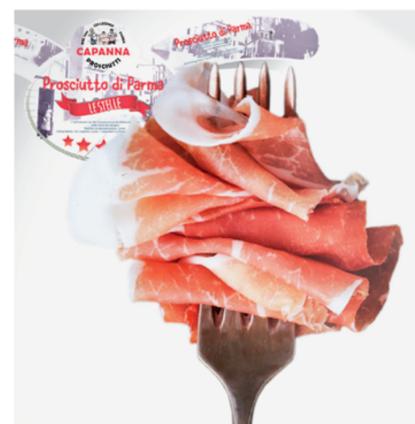
LA SPESA	PREZZO EURO AL KG/LT	PREZZO UNITARIO EURO
Busta insalata mista 100 g	7,9	0,79
Mozzarella busta 4 x 125 g	7,3	3,65
Busta di grattugiato 500 g	2,98	1,49
Latte fresco intero 1 lt	0,85	0,85
Vaschetta cotto alta qualità 125 g	11,6	1,45
Vaschetta fettine di pollo 400 g	8,73	3,49
Pacco spaghetti 500 g	0,78	0,39
Sugo pronto pomodoro e basilico 700 g	1,13	0,79
Olio extravergine di oliva 0,75 lt	4,39	3,29
Pan babletto 400 g	1,88	0,75
Frollini panna 700 g	2,27	1,59
Tavoletta di cioccolato al latte 100 g	3,9	0,39
Pacco caffè 250 g	4,96	2,49
Vino rosso fermo da tavola 0,75 lt	2,25	1,69
Totale	60,92	23,1



Comunicazione nel punto vendita	8
Layout	9
Illuminazione	8
Assortimento	9
Ordine/pulizia	8
Sistema casse	7

segue

il piacere di gustarci INSIEME



PROSCIUTTO DAL GUSTO autentico



capannaprosciutti.com



BIRRA DAL GUSTO naturale



birramenabrea.com



FORMAGGI DAI GUSTI sorprendenti



botalliformaggi.com