

# 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 fatichiamo 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 birificio, 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 miscela, 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 Realin



## 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. Fiera 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

**ZAPPALÀ**

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

Pad. 2, Stand D062

**SFIZIOTTE NEI GUSTI LIMONE, PISTACCHIO, STRACCIATELLA, PERE E CIOCCOLATO**

Ricottine dolci al forno, le Sfizioffe sono disponibili in quattro tipologie, di cui due novità presentate in occasione di Cibus: al limone, al pistacchio, e nei nuovi gusti stracciatella e pere e cioccolato, confezionate in comode monoporzioni da 180 grammi e disposte su colorati piattini da collezione a tema siciliano. Freschezza e comodità da portare con sé grazie all'innovativo confezionamento in skin, che conserva tutta la fragranza del prodotto, coniugando tradizione casearia e innovazione tecnologica. La base è sempre costituita dalla ricotta (siero di latte, latte, sale. Acidificante: acido citrico), con aggiunta di diversi ingredienti secondo la tipologia, mentre la shelf life è di 90 gg.

In vendita da  
Giugno 2018



**PARMAREGGIO**

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

Padiglione 2, Stand D 014

**L'ABC DELLO SNACK PARMAREGGIO**

L'ABC dello snack è lo spuntino equilibrato per adulti, un kit che unisce la bontà e la naturalità di una barretta di Parmigiano Reggiano alle vitamine e agli antiossidanti di un mix di frutta secca, composto da albicocche, zenzero, bacche di goji e semi di zucca. Parmareggio, in collaborazione con l'esperto in nutrizione e alimentazione Giorgio Donegani, ha realizzato L'ABC dello snack, per offrire agli adulti un fuoripasto equilibrato. Con 164 Kcal è appositamente studiato per garantire il corretto apporto calorico e il giusto mix di proteine, carboidrati e grassi. La confezione, realizzata in cartoncino rigido, può restare fino a quattro ore fuori frigo.



**Shelf life**

150 giorni.

**Pezatura**

Parmareggio Snack 17 gr; mix di frutta disidratata, zenzero e semi 30 gr.

Confezionati in cartoncino rigido.

**In vendita da**

Aprile 2018



lattebusche



formaggio  
**piave**  
DOP

dalle Dolomiti Bellunesi



**IGOR GORGONZOLA**

[www.igorgorgonzola.com](http://www.igorgorgonzola.com)

Pad 02, Stand C014

**QUATTROROSE SANTI**

Igor Gorgonzola, dopo l'acquisizione dei marchi storici di Santi, riporta sulle tavole delle famiglie il celebre Quattorrose: un gorgonzola premium prodotto con filiera di latte piemontese, che garantisce benessere animale certificato e lo stesso metodo produttivo artigianale utilizzato da Santi. Prodotto con latte piemontese proveniente da aziende agricole con benessere animale certificato, fermenti lattici selezionati, sale e caglio, il gorgonzola Quattorrose Santi, che ripropone l'antica ricetta artigianale, è caratterizzato da una pasta cremosa e un gusto delicato.

**Pezature**

Forma (12 Kg), mezzaforma (6 Kg), ottavo (1,5 Kg), sedicesimo (750 grammi).

In vendita da  
Settembre 2018



**BOTALLA**

[www.botallaformaggi.com](http://www.botallaformaggi.com)

Pad 02, Stand K048

**ZENZERINO E CURCUMELLA**

Due nuove specialità firmate Botalla: 100% latte piemontese arricchito con zenzero e curcuma per dar vita a due specialità che mirano a conquistare anche i palati più raffinati. Grazie all'esperienza dei mastri casari dell'azienda, infatti, nascono Zenzerino, con latte piemontese, sale, caglio e zenzero selezionato (0,5%), che conferisce un sapore unico e inimitabile, e il formaggio Curcumella, per chi è alla ricerca di sapori nuovi, prodotto sempre con latte piemontese, sale, caglio e curcuma (0,5%), dal sapore speciale come la sua ricetta. La shelf life, per entrambi, è di 65 gg.

**Pezatura**

600 grammi circa.

In vendita da  
Maggio 2018

