

il gusto ³ al cubo

formaggi  Birra  Prosciutti  Dal 1930
Botalla Menabrea Capanna
Le tre forme perfette del gusto

A Cibus 2012 torna il gusto tutto italiano con Birra Menabrea, Botalla Formaggi e Capanna Prosciutti

**Le tre aziende di nuovo insieme in un unico spazio espositivo
all'insegna dell'eccellenza enogastronomica.**

Squadra che vince non si cambia. In occasione di Cibus 2012, il Salone Internazionale dell'Alimentazione che si terrà a Parma dal 7 al 10 Maggio, Birra Menabrea, Botalla Formaggi e Capanna Prosciutti si presentano nuovamente insieme in uno stand tutto all'insegna del gusto made in Italy. Dopo la partnership fieristica dell'anno scorso a Tuttofood, le tre aziende simbolo della più autentica tradizione enogastronomica nazionale, tornano in un unico spazio espositivo, al Padiglione 2 - stand I 048, presentando il "Gusto al Cubo".

Sarà un'occasione imperdibile per i visitatori che potranno sperimentare in degustazione i formaggi dell'azienda biellese ed i prosciutti di Parma accompagnandoli con le birre simbolo della qualità italiana nel mondo.

Birra Menabrea. Fondata a Biella nel 1846, Birra Menabrea Spa è la più antica fabbrica di birra italiana presente sul mercato. Grazie ad una politica lungimirante ed intelligente, Birra Menabrea ha consolidato la propria posizione di primario player dell'industria birraria, con una commercializzazione di birra, in Italia ed all'estero, di circa 150.000 ettolitri. Oggi Birra Menabrea è riconosciuta ed apprezzata soprattutto per la qualità dei suoi prodotti, grazie alla quale si è aggiudicata, nel corso degli anni, prestigiosi e numerosi riconoscimenti internazionali: medaglie d'oro, d'argento e di bronzo al World Championships di Chicago (tra il 1997 e il 2011) e all'European Beer Star di Norimberga (nel 2005).

Botalla Formaggi. L'abbraccio delle montagne alle spalle della città, i pascoli ad alta quota, il profumo delle erbe di montagna. Sono questi gli ingredienti che rendono speciale ogni ricetta di Botalla Formaggi. Il caseificio è sorto nel cuore di Biella nel 1947. Da allora il cuore dell'azienda è sempre stato nascosto e custodito nelle cantine.

Fino a centomila forme riposano su assi di abete nelle nove cantine di stagionatura di Botalla Formaggi: ognuna viene lavata, spazzolata ed etichettata dalle mani esperte dei maestri casari. Ognuna è il risultato della ricerca e della passione che contraddistingue Botalla Formaggi. Un'azienda che propone 27 ricette diverse che affondano le radici nella tradizione dei formaggi piemontesi.

Capanna Prosciutti. Risultato di una lunga tradizione familiare con un forte legame al territorio ed una assoluta dedizione al prodotto, dal 1930 l'azienda Capanna è specializzata nella lavorazione e stagionatura del prosciutto di Parma, il più famoso e ricercato dei salumi della tradizione emiliana. Riconosciuto per l'alta qualità, la selezione accurata e il gusto buono e delicato, il prosciutto Capanna ha conquistato nel tempo delle nicchie rilevanti, espandendosi progressivamente sul mercato nazionale. Una realtà dinamica all'avanguardia per struttura logistica, ma artigianale e conservativa nell'identità, che oggi più che mai sta ampliando i propri orizzonti geografici e di servizio.

Biella, aprile 2012
Comunicato Stampa

INFO

Ufficio Stampa e Comunicazione

IEBcomunicazione srl – Via Macchieraldo, 2 – 13900 Biella (BI)

Tel. +39 015 8555777 – Fax +39 015 8555727 – www.iebcomunicazione.it – email:

area.comunicazione@iebcomunicazione.it

ref. Laura Ricardi – ricardi@iebcomunicazione.it

INFO per Birra Menabrea:

Paola Maina

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

[E-mail:paola@paolamaina.it](mailto:paola@paolamaina.it)- cell: 347/6713167