

Storia d'impresa - 15/02/2022

Nuova "Experience" al MeBo

Il museo di Birra Menabrea e Botalla Formaggi si arricchisce di una nuova sala dedicata alla scoperta delle lavorazioni e della degustazione



Continuano le iniziative che **Birra Menabrea** e **Botalla Formaggi** realizzano per promuovere il territorio attraverso le sue eccellenze enogastronomiche, contribuendo a diffondere la cultura di impresa.

Lo spazio del **MeBo**, il museo che racconta la storia delle due aziende, come sono cresciute nel legame con il territorio e dei valori che le contraddistinguono, si arricchisce infatti di un nuovo spazio: **"Experience"**. Si tratta di un luogo in cui è possibile approfondire i vari aspetti della produzione della birra e della lavorazione dei formaggi grazie alle immagini che scorrono sulle pareti. Non solo, è possibile fare una vera e propria esperienza che parte da una guida all'assaggio e si conclude con la degustazione.

MeBo Museum

Era il 2017 quando a Biella si inaugurava **Casa Menabrea - Museo della Birra** un luogo che racconta la storia dello storico marchio biellese, nonché il birrificio attivo più antico d'Italia. Nel 2019 l'iniziativa si arricchisce di un nuovo spazio che racconta un'altra azienda storica del territorio: Botalla Formaggi. Così nasce **MeBo**, un unico percorso che racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie di due aziende biellesi profondamente legate. Non è solo il territorio che accomuna Menabrea e Botalla, la forte sinergia nasce da una sincera amicizia, quella tra **Franco Thedy** e **Andrea Bonino**, rispettivamente alla guida di Birra Menabrea e Botalla. Un rapporto personale che è sfociato in collaborazioni professionali come la partecipazione comune a fiere di settore e la creazione del formaggio alla birra, l'iconico **Sbirro**, divenuto simbolo dell'unione delle due aziende e orgoglio della città da vent'anni.

[Scopri di più](#)