



2021

LUGLIO - DICEMBRE

Vent'anni di cultura d'impresa

Il Grand Tour tra i valori dell'Italia intraprendente

INCONTRO - WORKSHOP

Birra Menabrea e Formaggio Botalla: il segreto di un'unione perfetta

Sabato 20/11

Ore 16.00 - 17.15 / Ore 18.00 - 19.15

MeBo Experience

Via Ramella Germanin,
Biella, BI

Per informazioni

info@mebomuseum.it
visiteguidate@mebomuseum.it
Tel. 351 6817705
mebomuseum.it

I quattro associati Museimpresa biellesi MeBo Menabrea Botalla Museum, Archivio Storico Gruppo Sella, Casa Zegna, Fondazione FILA Museum, in occasione della XX Settimana della Cultura d'Impresa, propongono un palinsesto di eventi presso le proprie sedi, unendosi in un augurio congiunto all'Associazione Archivi e Musei d'Impresa nel suo ventennale.

Sabato **20 novembre**, nella nuova sede di **MeBo Experience**, si terrà un workshop dedicato ai prodotti protagonisti delle due aziende fondatrici del museo: formaggio e birra.

Con la presenza unica di **Dario Torrione**, delegato **Onaf** Biella e **Silvano Rusmini**, giornalista ed esperto di birra, si potranno imparare i segreti celati dietro un abbinamento perfetto e a riconoscere sapori e profumi unici di birra e formaggio. Si racconteranno le arti della caseificazione e della birrificazione sfatando così, miti e credenze popolari.

In un ambiente totalmente nuovo, accoglieremo le vostre curiosità e brinderemo a 20 anni di valori e intraprendenza.

Programma

Sabato **20 novembre**, due appuntamenti alla scoperta di un'unione impeccabile. A partire alle ore 16.00, avrà inizio il primo workshop dal titolo *Birra Menabrea e Formaggio Botalla: il segreto di un'unione perfetta*.

Dopo un breve saluto iniziale e un'introduzione da parte dei Fondatori del progetto e della Responsabile del museo, avrà inizio il pomeriggio dedicato alla degustazione e al racconto delle birre Menabrea e dei formaggi Botalla. Ospite speciale, **Dario Torrione**, delegato **Onaf Biella**, il quale racconterà la produzione dei formaggi e della birra, andando a spiegare i piccoli segreti celati dietro a un abbinamento impeccabile. Seguirà i partecipanti nella degustazione, guidandoli alla scoperta di sapori e profumi in un ambiente totalmente nuovo e unico.

Saluti istituzionali/Saluti introduttivi

Lisa Giardino, Responsabile MeBo Menabrea Botalla Museum
Simona Bonino, Responsabile qualità e amministrazione Botalla Formaggi
Andrea Bonino, CEO Botalla Formaggi
Franco Thedy, CEO Birra Menabrea

Interventi

Birra Menabrea e Formaggio Botalla: il segreto di un'unione perfetta

Dario Torrione, Delegato Onaf Biella

Silvano Rusmini, giornalista, food blogger, esperto di birra

Conclusioni

Dario torrione, Delegato Onaf Biella

Silvano Rusmini, giornalista, food blogger, esperto di birra

Nel pacchetto è prevista una degustazione formaggio-birra.

Ingresso a pagamento**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

Sella
Archivio Storico

fondazione
FILA MUSEUM

MeBo
MUSEUM OF BUSINESS
AND ORGANIZATION

Fondazione Zegna