

my  
name  
is  
Bigio<sup>®</sup>

[Sweetness to imagine happiness.]



## Presentazione

*«La strada, la stanza, il giardino, i miei genitori, la scoperta della ragione, la prima colazione, la casa e con essa la città e la piazza, le escursioni, le passeggiate quando il tempo è bello, il ricordo che mi rende così felice, i colori che si distendono, prendono un contorno, si differenziano, diventano fiori, case, figure umane consistenti e riconoscibili, tutto quello che viene prendendo forma e solidità è sorto come uno scenario di teatro da un **pezzetto di biscotto.**»*

Nel 1913 Marcel Proust, nella prima parte di «A la recherche du temps perdu», La strada di Swann, fa sorgere da un gesto quotidiano ed intimo una storia di anni.

Il Biscotto Bigio, semplicemente «Bigio», è l'unico e vero Biscotto di San Pellegrino. Ormai considerato un sostantivo cumulativo che dal 1934 riassume passione, qualità, storia, gusto, ambizione, successo.

Bigio è un frollino al burro ormai sdoganato da uno specifico uso (mattina, merenda, spuntino), diventando, a tutti gli effetti, un **biscotto quotidiano**.

**Di colore dorato, profumatissimo, è ammaliante e intenso al palato.**

Un leggero retrogusto sapido compensa la dolcezza iniziale.

Ha la resistenza di un «biscotto da inzuppo» e la friabilità di un post pasto.

La caratteristica **mezza luna** ne rappresenta l'identità.

La linea morbida e lievitata di una faccia, in rapporto a quella uniforme e compatta dell'altra, ricorda i biscotti delle grandi tradizioni di pasticceria per il The e la preparazione dei frollini di famiglia per i «dolci nutrienti e sani».

Perfetto anche per edulcorazioni con marmellate alla frutta e creme di cacao, nonché per trasformazioni gourmet come dolci al cucchiaino e torte fresche.



my  
name  
IS  
Bigio®

**Pasticceria Bigio snc**  
Via Papa Giovanni XXIII, 56  
24016 San Pellegrino Terme (BG)

+39 0345 21058  
[www.bigio.info](http://www.bigio.info)  
Partita IVA 02845060165

my  
name  
is  
Bigio<sup>®</sup>

FIG. 1

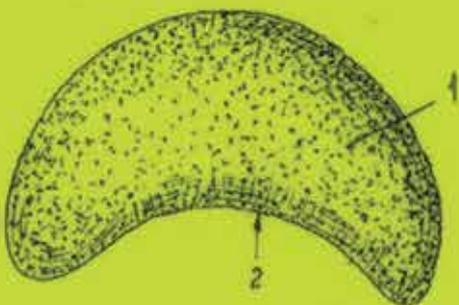
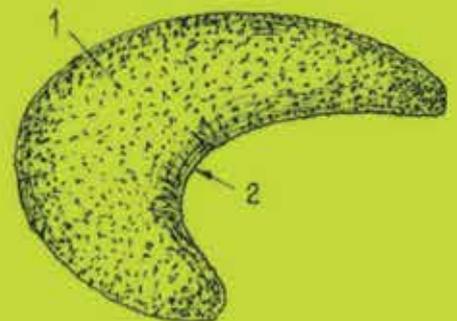


FIG. 2



FIG. 3





# Bigio

## Storia

### **«Il biscotto mi è venuto molto buono»!**

Chi parla è Luigi Giacomo Milesi, inventore del Biscotto Bigio, nato a Bergamo nel 1905. Il Biscotto Bigio nasce a San Pellegrino Terme nel 1932 e **dal 1934 viene prodotto con la stessa ricetta, con l'identica procedura artigianale, nel medesimo luogo.**

Il Biscotto nasce all'interno di uno dei più sfolgoranti esempi di Stile Liberty in Italia, direttamente collegato ad uno dei marchi italiani più conosciuti al Mondo: San Pellegrino.

### **Perché Bigio si chiama «Bigio»?**

Bigio è il diminutivo di Luigi. Questo potrebbe già chiudere la questione ma la circostanza merita un approfondimento.

Luigi Giacomo Milesi dopo un litigio con il padre, Primo, riceve in dono da lui come riconciliazione una collezione di Marionette. Primo era nato nel 1879 e queste marionette, che risalgono almeno a 20 anni prima, venivano usate dai Milesi per esercitare una particolare passione: rappresentare teatrini nel territorio.

### **«Sapete mamme perché piange il vostro bambino?»**

### **Perché vuole il biscotto di San Pellegrino»!!**

Luigi Milesi si appassiona alle marionette in maniera così intensa da farne la sua seconda ragione di vita; la produzione dei biscotti e le rappresentazioni teatrali, durante le quali regalava agli spettatori piccole confezioni delle «mezzelune», sono i suoi strumenti di gioia e i suoi aneliti di eccellenza: **il biscotto diventa famosissimo in breve, le sue marionette leggendarie.**

Il Biscotto Bigio è il sorriso di un burattino. Ogni bambino, al termine delle rappresentazioni, lo usava come baffo, occhio o per indicare un'espressione del volto, come un emoticon ante litteram.

La maschera di Luigi Giacomo Milesi era il Gioppino. Luigi trattava la sua «maschera» come Geppetto faceva con Pinocchio e Michelangelo con il Mosè!

Al termine delle rappresentazioni lo vedevano salutare il Gioppino col gesto di una mano poi, avvicinandosi al burattino e porgendogli un biscotto come se volesse consegnargli un premio per la buona performance, sentivano dirgli...**«Tieni, Gioppì, sta' felice, prenditi un Bigio».**

my  
name  
is  
Bigio<sup>®</sup>





## Produzione

Ogni prodotto Bigio è realizzato e confezionato all'interno delle strutture di San Pellegrino Terme.

**«Bigio Biscotto di San Pellegrino» ha ricevuto il diploma di «Testimone d'eccellenza» dei prodotti lombardi e la Pasticceria Bigio quello di «Maestro del Gusto».**

La produzione è costante durante l'intero anno, utilizzando **materie prima di grande qualità e sempre fresche**, in osservanza all'obbligo certificato di indicazione della scadenza del prodotto.

**La filiera produttiva è cortissima e le materie prime provengono da aziende certificate.**

Qualità artigianale e produzione automatizzata.

Bigio ha il **totale controllo dei flussi di produzione**, sia quelli che richiedono esclusivo intervento manuale sia quelli che sono confezionati tramite un'imbustatrice automatica con catena produttiva assistita da una zona di rapido stoccaggio.

Confezioni personalizzate e customizzazione:  
programma Bigio\_For *(vedi scheda specifica)*

Nel ciclo produttivo è prevista la possibilità di customizzare le confezioni di Bigio Biscotto di San Pellegrino con l'identità grafica del cliente per speciali eventi o particolari circostanze d'uso.



my  
name  
IS  
Bigio®

**Pasticceria Bigio snc**  
Via Papa Giovanni XXIII, 56  
24016 San Pellegrino Terme (BG)

+39 0345 21058  
www.bigio.info  
Partita IVA 02845060165

*Figlio*



dal 1934  
**Biscotto**<sup>®</sup>  
di San Pellegrino





## Caratteristiche

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

#### **Frollino al Burro**

Ogni biscotto pesa circa 11 gr.

Ogni biscotto ha circa 48 kcal.

### DURATA DI CONSERVAZIONE GARANTITA

**5 mesi**

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

**Temperatura ambiente**

### CONFEZIONI

**200 gr** (cubo cm 11 di lato)

**400 gr** (cubo cm 15 di lato)

Scatola esterna in kraft semirigido con, all'interno, busta trasparente in polipropilene griffata.

-

**500 gr**

Busta con doppio strato di polipropilene accoppiato con superficie stampata

-

**Monodose**

Busta singola in polipropilene accoppiata con polipropilene stampato

-

**150 gr**

BIGIO\_FOR

(vedi scheda specifica)

### INGREDIENTI:

Farina di grano tenero, zucchero, burro (latte), latte, uova, sale.

### AGENTI LIEVITANTI:

bicarbonato d'ammonio, bicarbonato di sodio

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	Kj/kcal	1990/474
Grassi totali	g	18,9
acidi grassi saturi	g	12,9
acidi grassi monoinsaturi	g	5,1
acidi grassi polinsaturi	g	0,9
Carboidrati	g	67,9
di cui zuccheri	g	24,18
Fibre	g	2
Proteine	g	7,2
Sale	g	0,56



Bigio Biscotto di San Pellegrino  
 Confezione 200 gr, 400 gr  
 e monodose

my  
 name  
 IS  
 Bigio®





— Bigio Biscotto di San Pellegrino  
Confezione 500 gr

my  
name  
is  
Bigio®

*Bigio*



Granella  
di San Pellegrino



# Bigio



## Granella

di San Pellegrino

### Caratteristiche

#### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

**Biscotto savoiardo  
con granella di zucchero**

#### DURATA DI CONSERVAZIONE GARANTITA

**5 mesi**

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

**Temperatura ambiente**

#### CONFEZIONI

**350 gr**

Busta con doppio strato  
di polipropilene  
accoppiato con superficie  
stampata



#### INGREDIENTI:

Farina di frumento (origine Italia),  
uova intere (30%), granella di  
zucchero (23%) (origine Italia),  
zucchero, fecola di patate  
Aromi: vanillina

#### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL DECLARATION

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto  
Average nutritional values per 100g of product

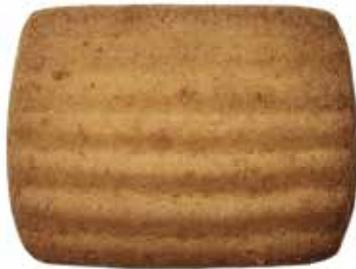
Energia/Calories			
Grassi totali/Total Fats	g		3,6
acidi grassi saturi saturated fatty acids	g		1,8
acidi grassi monoinsaturi mono-unsaturated fatty acids	g		1,4
acidi grassi polinsaturi poly-unsaturated fatty acids	g		0,4
Carboidrati/Carbohydrates	g		85
di cui zuccheri of which sugars	g		58
Fibre/Fibres	g		1,9
Proteine/Protein	g		5,8
Sale/Salt	g		0,36

my  
name  
IS  
Bigio

**Pasticceria Bigio snc**  
Via Papa Giovanni XXIII, 56  
24016 San Pellegrino Terme (BG)

+39 0345 21058  
www.bigio.info  
Partita IVA 02845060165

*Piglio*



Rigatino  
di San Pellegrino



# Bigio



**Rigatino**  
di San Pellegrino

## Caratteristiche

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

**Frollino al burro**

### DURATA DI CONSERVAZIONE

**Cinque mesi dalla data di produzione  
riportata sulla confezione**

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

**Temperatura ambiente**

### CONFEZIONI

**400 gr**

Busta con doppio strato  
di polipropilene  
accoppiato con superficie  
stampata



### INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo,  
burro anidro (latte), zucchero  
semolato, latte.

Regolatore di acidità:

Bicarbonato d'ammonio E503  
(ii), Bicarbonato di sodio E500ii

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION FACTS

Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

*Average nutritional values per 100g of product*

Energia/Calories	Kj/kcal	2135/510
Grassi totali/Total Fats	g	24,01
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	g	15,42
Carboidrati/Carbohydrates	g	63,9
di cui zuccheri of which sugars	g	22,9
Fibre/Fibres	g	2
Proteine/Protein	g	9,51
Sale/Salt	g	0,47

my  
name  
IS  
Bigio®

**Pasticceria Bigio snc**  
Via Papa Giovanni XXIII, 56  
24016 San Pellegrino Terme (BG)

+39 0345 21058  
www.bigio.info  
Partita IVA 02845060165

*Bignio*



dal 1934  
Biscotto  
di San Pellegrino

Made in  
ITALY



## CONFEZIONE NATALE

### Caratteristiche

#### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

##### **Frollino al Burro**

Ogni biscotto pesa circa 11 gr.

Ogni biscotto ha circa 48 kcal.

#### DURATA DI CONSERVAZIONE GARANTITA

**5 mesi**

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

**Temperatura ambiente**

#### CONFEZIONE

**400 gr** (cubo cm 15 di lato)

Scatola esterna  
in kraft semirigido con,  
all'interno, busta  
trasparente in  
polipropilene griffata.

#### INGREDIENTI:

Farina di grano tenero,  
zucchero, burro (latte),  
latte, uova, sale.

#### AGENTI LIEVITANTI:

bicarbonato d'ammonio,  
bicarbonato di sodio

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	Kj/kcal	1990/474
Grassi totali	g	18,9
acidi grassi saturi	g	12,9
acidi grassi monoinsaturi	g	5,1
acidi grassi polinsaturi	g	0,9
Carboidrati	g	67,9
di cui zuccheri	g	24,18
Fibre	g	2
Proteine	g	7,2
Sale	g	0,56



my  
name  
IS  
Bigio

**Pasticceria Bigio snc**  
Via Papa Giovanni XXIII, 56  
24016 San Pellegrino Terme (BG)

+39 0345 21058  
[www.bigio.info](http://www.bigio.info)  
Partita IVA 02845060165

# Panettone

*Bigio*

[Sweetness to imagine happiness.]

Panettone

*Bigio*

[Sweetness to imagine happiness.]

## PANETTONE BIGIO

### Caratteristiche

#### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

##### **Panettone Bigio**

Ricetta classica con uva sultanina e canditi.

#### DURATA DI CONSERVAZIONE

**5 mesi**

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

**Temperatura ambiente**

#### CONFEZIONE

**1000 gr**

Scatola in kraft semirigido con, all'interno, busta trasparente in polipropilene griffata.

#### INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo 00, zucchero semolato, mono e digliceridi E471, latte in polvere scremato, sale fino, aromi, lievito naturale di farina, acqua, burro fresco. Petra 6384, uvetta sultanina, scorzone d'arancia candita (sciroppo di glucosio, zucchero semolato), tuorli d'uovo, cedro candito, aroma garofano.



my  
name  
IS  
Bigio

**Pasticceria Bigio snc**

Via Papa Giovanni XXIII, 56  
24016 San Pellegrino Terme (BG)

+39 0345 21058

[www.bigio.info](http://www.bigio.info)

Partita IVA 02845060165

*Bigio*  
for

**Bigio**  
for

## PROGRAMMA DI PERSONALIZZAZIONE

### Caratteristiche

**Il Progetto BIGIO FOR è un programma di personalizzazione della confezione della scatola del Bigio Biscotto di San Pellegrino. La confezione esterna è realizzata interamente con l'identità comunicativa del cliente. È curata in ogni dettaglio tale da essere identica nella forma e nella sostanza al prodotto di produzione.**

#### CONFEZIONE

**150 gr** (cubo cm 10,5 di lato)

Scatola esterna in kraft semirigido con, all'interno, busta trasparente in polipropilene griffata.

#### DURATA DI CONSERVAZIONE

GARANTITA

**5 mesi**

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

**Temperatura ambiente**

#### QUANTITÀ MINIMA

**300 confezioni**



my  
name  
IS  
Bigio

**Pasticceria Bigio snc**  
Via Papa Giovanni XXIII, 56  
24016 San Pellegrino Terme (BG)

+39 0345 21058  
www.bigio.info  
Partita IVA 02845060165



Ribbio  
for

MILAN  
BERGAMO  
AIRPORT

BGY

Orto al Sesto  
PESCHIERA  
AIRPORT

SACCA

Ribbio  
Graduate



San Pellegrino Terme

Ribbio

Ribbio  
for

Clam

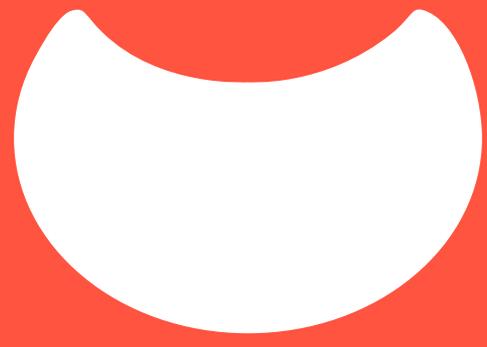
CONGRESSO INTERNAZIONALE  
ARCHITETTURA MODERNA 2019

Bergamo | Luglio - Ottobre 2019

Ribbio  
Clam



# Capolavori Quotidiani



Accademia Carrara  
**Bigio**

**Bigio**

Accademia Carrara

Accademia Carrara

**Bigio**

# Capolavori Quotidiani

Progetto Speciale di Bigio. Una serie di scatole preziose, in metallo che raffigurano gli straordinari capolavori dell'Arte italiana, di proprietà della Accademia Carrara di Bergamo contenenti il famoso biscotto Bigio di San Pellegrino Terme.



*Rigio*

Accademia  Carrara

# Capolavori Quotidiani

La forza dell'arte assoluta a disposizione della collettività con 9 capolavori dell'arte italiana riprodotti su **speciali scatole numerate**, in metallo, da collezione: Raffaello, Hayez, Pellizza da Volpedo, Mantegna, Moroni, Bellini, Lotto, Trecourt, Fra Galgario, impressi sulla confezione con una strepitosa qualità tecnica. **Un progetto esclusivo, un prodotto per la storia, una collezione d'arte quotidiana, in vendita in due fasi distinte:**

**CORPORATE**  
PER CHI INTENDE  
ACQUISTARE LE  
COLLEZIONI

---

**INDIVIDUALE**  
PER CHI VUOLE  
ACQUISTARE  
SCATOLE SINGOLE

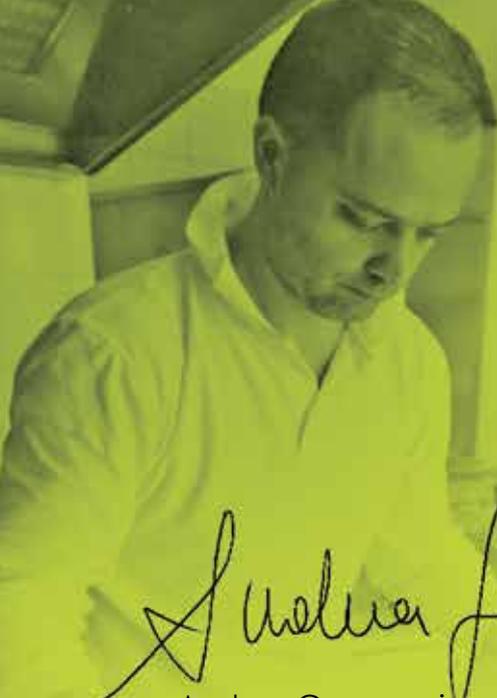
---





AMORE  
AROMI  
BURRO  
DOLCEZZA  
FARINA  
GIOIA  
GUSTO  
LATTE  
LIEVITI  
PASSIONE  
QUALITÀ  
SALE  
STORIA  
UOVA  
VITA  
ZUCCHERO





*Andrea Gervasoni*

Andrea Gervasoni  
Chef Pâtissier



*Pierluigi Milesi*

Pierluigi Milesi  
Chef de Cuisine

my  
name  
is  
Bigio®

[ Bigio gourmet. ]

# [ Bigio gourmet. ]

Ricette realizzate da  
Pier Milesi, chef di Cucina, e Andrea Gervasoni, chef di pasticceria.

## GELATO PANNA E BIGIO

### Ingredienti

- 600 ml latte
- 250 gr Panna fresca
- 250 gr Zucchero
- 4 gr bacca di vaniglia
- 100 gr Biscotti Bigio tritati

### Procedimento

Versare il latte nel pentolino, unire la panna, lo zucchero, la vaniglia e il Biscotto.

Portare il composto a 85°, toglierlo dal fuoco e raffreddarlo in acqua e ghiaccio.

Mettere nella gelatiera.

## BIGIO TIRAMISÙ

### Ingredienti

- 4 uova
- 75 gr zucchero semolato
- 75 gr zucchero a velo
- ½ Kg di mascarpone
- 250 gr panna montata
- 200 gr BISCOTTI BIGIO tritati
- Un poco di caffè

### Procedimento

Dividere gli albumi dai tuorli  
Montare a neve gli albumi con lo zucchero a velo.

In una bacinella unire i tuorli, lo zucchero semolato e il mascarpone.

Con l'aiuto di una paletta incorporare gli albumi montati a neve al composto di mascarpone  
Unire delicatamente la panna montata.

Fare il Tiramisù in modo classico sostituendo il Pan di Spagna con il biscotto Bigio tritato leggermente bagnato nel caffè.

Mettere in frigorifero.

## CHEESECAKE BIGIO

### Ingredienti

- 200 gr di formaggio per cheesecake
- 160 gr di BISCOTTI BIGIO
- 70 gr di burro
- 10 gr di colla di pesce
- 2 uova
- 200 gr cioccolato fondente
- 65 gr zucchero a velo
- 2 cucchiaini di farina
- 30 gr zucchero semolato
- 100 gr lamponi

### Procedimento

Preparare le basi della cheesecake sbriciolando i BISCOTTI BIGIO con le lame di un mixer, aggiungendo il burro precedentemente fuso lentamente.

Stendere con cura il composto in otto stampi monoporzionare ricoperti di carta da forno. Lasciare riposare in frigo per 30 minuti

Montare in planetaria il formaggio con i rossi d'uovo, lo zucchero a velo e il cioccolato precedentemente sciolto a bagnomaria.

Unire la colla di pesce, prima ammollata e poi sciolta nella panna.

Montare gli albumi con lo zucchero semolato e incorporarli al composto

Lasciare riposare per 4 ore in frigorifero e decorarla con i lamponi prima di servire.



my  
name  
is  
Bigio<sup>®</sup>

[Sweetness to imagine happiness.]