



UN EVENTO CHE RILANCIA L'ACCOGLIENZA LOCALE

Il week end del GUSTO

Per gli appassionati dei sapori e dei saperi della nostra terra oggi proponiamo un excursus sugli eventi che si sono svolti nel Biellese nel primo fine settimana di maggio e che hanno coinvolto ospiti di prestigio e numerosi operatori locali dell'enogastronomia

Nei giorni 6, 7 e 8 maggio Biella è stata al centro di una serie di eventi mai visti tutti insieme nel nostro territorio. Sul fronte culturale con tre convegni tra Città Studi e Museo del Territorio dedicati a: "Il Biellese che verrà-Cultura e Saperi, Natura e Sapori"; "Il geoportale della cultura alimentare italiana e i sapori biellesi"; "Storie, luoghi e personaggi nel secolo d'oro del vino biellese" nell'ambito della XII Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio. Una trentina i relatori tra i biellesi e quelli provenienti da varie regioni italiane. Si è parlato di formazione, di cultura e di accoglienza, di ambiente e sviluppo sostenibile, di enoturismo e di turismo brassicolo; sono stati presentati i progetti biellesi per lo sviluppo di un turismo enogastronomico ed apprezzate le modalità di racconto tramite brevi filmati di alcuni prodotti e ricette della nostra terra. Molto interessanti anche alcune "case history" riguardanti la val Brembana, il Friuli Venezia Giulia e la Val Maira oltre che i punti di vista di imprenditori non biellesi che hanno investito nel nostro territorio. Tutto ciò è stato possibile grazie alla Fondazione "Bellezza" e ad una serie di enti che hanno collaborato alle varie iniziative e che meritano di essere ricordati. Innanzitutto quelli di carattere istituzionale presenti con i loro rappresentanti: il Ministero dello Sviluppo Economico, il Ministero della Cultura e il Ministero del Turismo, la Regione Piemonte e il Comune di Biella; poi la Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, Cittadellarte-Fondazione Pistoletto, il Club di Papillon, Federmanager Biella, Slow Food, Città Studi Biella, il Gal Montagne Biellesi, Bolle di Malto, l'Associazione Italiana Sommelier di Biella, Sapori Biellesi,

l'Istituto Alberghiero di Biella, l'Accademia Perosi. Le vie e le piazze della città hanno accolto i partecipanti alle passeggiate enogastronomiche di Wool Travel Experience; i visitatori del mercatino "Gusto al Centro" con i suoi 30 produttori in rappresentanza di Slow Food Travel Montagne Biellesi, Let Eat Bi e Consorzio Turistico Alpi Biellesi; gli appassionati di birra alla preview di Bolle di Malto con i 4 microbirrifici

biellesi e gli operatori dello street food; gli amanti del vino alla manifestazione BiWine con le degustazioni dei vini di 34 produttori biellesi; gli iscritti alle visite guidate al ME-BO, Museo della birra e del formaggio e, infine, i gourmet nei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa "Menu del territorio". Non vanno poi dimenticati i partners dei vari eventi: la cooperativa sociale Raggio Verde, Maio Group e la Famiglia Ramella per i servizi di catering e di somministrazione; "Number One-Servizi tecnici per lo Spettacolo" per gli allestimenti del mercatino e per la

perfetta regia del convegno del venerdì "Il Biellese che verrà". Dei contenuti di questo convegno, che ha dato il via a tutti gli eventi, Paolo Zegna, Presidente della Fondazione Bellezza ha detto: «È stato un bellissimo pomeriggio, a Biella ci sono storia, tradizioni, cultura, un territorio e i suoi prodotti da scoprire nel segno dell'autenticità. Il turismo è un'industria e dobbiamo lavorare tutti insieme per i nostri giovani e per il loro futuro». La cena riservata ai relatori, agli ospiti e ai partners dell'evento è stata offerta da Federmanager Biella ed ha visto all'opera i due chef Valerio Angelino Catella de "Il ristorante che non c'è" e Alberto Quadrio di "Lungarno Collection", che hanno elaborato il menu "Naturalmente Biella" con prodotti e ricette ti-





► 20 maggio 2022

piche biellesi. Nel convegno di sabato, dedicato ai personaggi storici del vino biellese, è stato ricordato che il Biellese a fine '800 era la più grande area vitata del Piemonte, un auspicio per il futuro. Nel convegno di domenica è invece emersa la proposta di elaborare con i ristoratori interessati un "Manifesto della Cucina Biellese", quale punto di riferimento della nostra identità gastronomica. È stato un ottimo inizio, adesso occorre proseguire su questa strada.

