



PATRIMONIO DA VALORIZZARE

## L'impegno di Fondazione Biellezza nel turismo "Facciamo conoscere i nostri prodotti d'eccellenza"

Alzi la mano chi di noi non ha portato un «prodotto della terra» da un viaggio, per sé o per i propri cari. L'Italia è meravigliosa sotto tanti punti di vista e l'esperienza si completa quando i luoghi vengono esplorati anche da un punto di vista culinario.

Il Biellese è ideale da questo punto di vista perché conserva in modo perlopiù autentico questo carattere e sempre più turisti lo stanno scoprendo attraverso le tipicità a Km0. C'è chi dice che il Piemonte proponga poca varietà, ma se si scava un po' più in profondità non è difficile andare oltre questo luogo comune e scoprire tanti produttori, spesso appassionati, che lavorano con dedizione ed eccellenza.

Il Biellese è un patrimonio da valorizzare anche attraverso i prodotti tipici: Fondazione Ble-

lezza, intercettando questo trend, sta creando momenti durante i quali queste tipicità possono essere scoperte e «Bis - Biella Saperi & Saperi» offre il meglio del Biellese in un festival a metà tra degustazione ed esperienza diretta dai produttori.

L'enogastronomia può incanalare flussi turistici verso il nostro territorio? Se si facessero conoscere le storie appassionanti di cui il Biellese è costellato, quelle storie di chi ha deciso di restare per produrre qualità senza compromessi, il territorio sarebbe ancora più affascinante e seducente. Il Biellese è vicino a grandi città come Milano e Torino ma anche a due passi da centri minori, lambito dai flussi turistici che arrivano dal Nord Europa, Francia e Svizzera in primis. «Occorre far conoscere il Biellese, far sì che emerga l'eterogeneità e l'autenticità del territorio - dicono gli organizzatori del festival - . L'enogastronomia può essere la leva per distinguersi, per offrire qualità e identità a un turista che ama approfondire, conoscere, scoprire. Occorre "alzare la mano" e farci conoscere, perché il Biellese valga il viaggio. Solo così ci si può distinguere dalle solite mete, con identità e sapore». —



© RIPRODUZIONE RISERVATA

