



COMUNICATO STAMPA

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI CANDELO
COMUNE DI CANDELO

In collaborazione con Slow Food, Onaf e Onas

PRIMAVERA AL RICETTO

...tra sapori e colori!

25-26-27-28 aprile, 1-4-5 maggio 2019



© Luigi Petruzzelli

In collaborazione con:  Slow Food®

 **onaf**
ORGANIZZAZIONE

 **ONAS**
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

BIELLA CANDIDATA 2019
CRAFTS & FOLK ART
UNESCO CREATIVE
CITIES NETWORK

Con il patrocinio di:



Nell'anno nazionale del turismo lento del MIBAC, dove è bello muoversi lungo l'Italia tra ambiente e paesaggio in un'ottica di turismo sostenibile: ecco una meta e un'iniziativa da non perdere. Un Medioevo da vedere e da gustare in provincia di Biella, nel Ricetto di Candelo, uno dei Borghi più belli d'Italia, Bandiera Arancione del Touring, Borgo Sostenibile del Piemonte e Meraviglia Italiana circondato da torri e da mura medievali.

Un luogo autentico e straordinario, che emoziona. Un **unicum in Europa** per il suo eccezionale stato di conservazione.

L'evento sarà per tutti i visitatori, oltre che un viaggio tra sapori e colori, anche un tuffo nel passato tra le rue e le stradine acciottolate nel cuore del borgo delimitate da mura e torri: ieri presidio per ricovero dei prodotti della terra e del vino, oggi ***Cittadella del gusto e delle arti.***

PERCHÉ “Primavera al Ricetto... tra sapori e colori!”

Il turista enogastronomico non vuole conoscere solo il prodotto, ma anche il territorio e le tradizioni che lo hanno reso possibile. Cerca, insomma, un'esperienza di vita che lo arricchisca, a contatto con identità e risorse. La destinazione rappresenta una componente essenziale, nella quale identifica il cibo e il vino quali espressioni della cultura del luogo visitato, che diventa pertanto attrazione turistica. Enogastronomia e cultura sono quindi due facce della stessa medaglia: il turista enogastronomico-culturale è colui che presta attenzione all'aspetto culturale sia di una destinazione sia di un artefatto e che ritrova nel cibo quella parte di esperienza e dimensione culturale.

“Primavera al Ricetto... tra sapori e colori!”: questo nuovo format di manifestazione accoglie questa tendenza e la sposa appieno puntando i riflettori sulla figura dei “maestri del gusto” e su un suggestivo ed emozionante viaggio tra gusto, colori, camminate nel verde, contornato dalla magia di un borgo medievale unico... un Ricetto da gustare e da ammirare.

Obiettivi specifici: la promozione del territorio biellese attraverso i fiori, i sapori ed itinerari alla scoperta del Ricetto e del paese di Candelo come polo turistico interregionale, grazie alla rete dei Borghi più belli nazionali e del Touring.



Tra le “rue” medievali del borgo, sulle bancarelle o nelle antiche cellule museali saranno in mostra prodotti biellesi e di varie regioni, accompagnati da laboratori e degustazioni a tema, con esperti maestri del settore.

Una ricca e colorata esposizione primaverile con il meglio dell’artigianato: arte, antichi mestieri, hobbistica, ceramica, ecc...

Sponsor principali che presenteranno i loro prodotti in degustazione: **Birrificio G. Menabrea e figli (Biella), Gabba salumi (Candelo) e Botalla Formaggi (Biella).**

I temi principali dell’evento:

1. Il borgo colorato

Tanti colori ed erbe aromatiche tra le pietre grezze lungo le rue del Ricetto, monumento del XIV secolo, grazie all’esperienza di florovivaisti biellesi, coordinati dall’architetto paesaggista Danila D’Alessandro.

2.1 Sapori

Tutte le degustazioni, nell'ambito di un vero e proprio itinerario del gusto lungo le varie giornate, saranno condotte da esperti che fanno capo a Slow Food (referente regionale Roberto Costella), ONAF - Organizzazione Nazionale assaggiatori formaggi e ONAS – Organizzazione Nazionale assaggiatori salumi (referente Dario Torrione).

Il calendario è ricco di degustazioni, come da programma a partire dal 24 aprile sera e fino al 5 maggio, giorno della chiusura.

Saranno presenti anche i ragazzi della scuola alberghiera Gae Aulenti di Biella e alcuni giovani chef della Federazione Nazionale cuochi.

PROGRAMMA DEL GUSTO

A - Presso Centro Le Rosminiane. Degustazioni di qualità solo su prenotazione al numero 0152536728; prenotazioni@prolococandelo.it

24 aprile - 27 aprile - 30 aprile - 4 maggio alle ore 21.00 presso il Centro Le Rosminiane degustazioni di qualità: Palestro Gioacchino, Re dell'oca di Mortara; Sua Maestà il Culatello di Zibello; Roberto Grattone di Montebore; Massimo Monetti e Paola Gula (Castelmagno)

B – Presso Sala Cerimonie. Interno Ricetto ore 15.00 - Laboratori a cura di Slow Food (*i laboratori avranno tutti un costo di 5 euro*)

25 aprile - Laboratorio Slow Food a cura di Umberto Scopel-La Bruera "la paletta biellese";

26 aprile - Laboratorio Slow Food sull'abbinamento delle composte ai formaggi;

27 aprile - Laboratorio Slow Food a cura di Andrea Finco-Ca'd'Andrei "dall'erba al formaggio";

28 aprile - Laboratorio Slow Food a cura di Manuela Zegna "l'utilizzo del caglio vegetale nel formaggio";

1 maggio - Laboratorio a cura di Marta Foglio "formaggio a colori";

4 maggio - Laboratorio sul gelato a cura Alice gelateria naturale (Biella);

5 maggio - Laboratorio Slow Food a cura di Paola Rosso Baietto "Il presidio del burro a latte crudo dell'alto Elvo";

C - Conversazione sui sapori con scrittori e chef

27 aprile - Sala Cerimonie: Conversazione su erbe e fiori in pentola a cura di Bianca delle conserve alias Bianca Gremmo Zumaglini

1° maggio - Sala Cerimonie: Conversazione sui sapori piemontesi con Laura Travaini dell'Associazione Sapori e Scrittori e lo chef Valerio Angelino Catella

5 maggio - Sala Cerimonie: "Il rilancio dei sapori Biellesi sulla tavola di oggi", a cura di Mina Novello-Sapori Biellesi-Docbi.

D – Show Cooking

28 aprile

Pastry-chef Patrizia De Lazzari, lady Chef FIC, cake-designer professionista, medaglia di Bronzo Olimpiadi Mondiali di pasticceria: "*La decorazione delle torte da cerimonia: tecniche, filosofia e piccoli segreti*";

Chef Claudio Stellini, presidente cuochi Alto e basso Novarese e VCO: "*Il pesce povero di lago: la cucina elegante di acqua dolce*";

Pastry-Chef Stefania Massera, Lady-chef FIC, pasticceria e cioccolatiera professionista, 1° premio gourmet food 2018: "*La biscotteria tipica del territorio come veicolo di identità culturale*";

Chef Valerio Angelino Catella, Rettore Ateneo della Cucina Italiana FIC, medaglia d'argento Coupe Du Monde gastronomie: "*La confetteria e le caramelle storiche*"

1° maggio

Pastry-Chef Giovanna Bulgheroni, lady Chef FIC, pasticciera e decoratrice professionista, medaglia d'argento Coupe Du Monde gastronomie: "*L'identità del dolce e la sensibilità del pasticciere nella pasticceria italiana*"

Chef Sonia Delmastro, Presidente Lady Chef Piemonte, chef Gourmet-molecolare: “La cucina molecolare come nuova identità nei piatti tipici?”

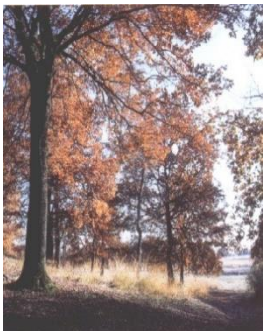
Chef Valerio Angelino Catella, Rettore Ateneo della Cucina Italiana FIC, medaglia d’argento Coupe Du Monde gastronomie: “Il cioccolato e la pralineria piemontese emozioni d’antan”

3. Mostra fotografica

"Nel nome del latte". Un omaggio alla Terra Sarda in collaborazione con il Circolo Su Nuraghe di Biella.

La mostra fotografica di Francesco Pintore evidenzia un tema di grande attualità: il problema del prezzo del latte e la protesta dei pastori sardi. La mostra, già esposta a Milano e al Parlamento europeo di Strasburgo, è promossa dall'europarlamentare Stefano Maullu. Il progetto fotografico alterna immagini della lotta dei pastori durante le recenti proteste a istantanee del lavoro quotidiano nelle campagne sarde.

4. Visite guidate nel borgo e camminate nel verde



Ogni giornata della manifestazione, alle ore 15.30, guide turistiche accompagneranno i visitatori alla scoperta del ricetto lungo le rue (un’ora circa la visita guidata). Costo 4 euro a persona.

Per gli amanti del benessere, sarà possibile effettuare passeggiate nel verde intorno al borgo medievale, fino all'aula verde e alla Baraggia, una specie di Savana alberata a pochi minuti dal Ricetto. Le passeggiate hanno partenza alle ore 10.00 e alle ore 18.00 da piazza Castello, come da programma (durata 2h e mezza circa, anche per principianti, preferibilmente con scarpe da trekking). La quota di 10 euro comprende l'accompagnamento di guide escursionistiche ambientali, l'assicurazione e l'ingresso al Ricetto.

Prenotazioni tel. 3332662599 e info@ilmacchie.it

Programma

Nella suggestiva cornice del Ricetto medievale di Candelo del XIV secolo, uno dei borghi più belli d'Italia e bandiera arancione Touring, nell'anno del turismo sostenibile, proponiamo un itinerario tra colori e sapori con passeggiate nel verde verso la Baraggia, una sorta di savana nostrana. Itinerario del gusto con stand, laboratori e degustazioni lungo le rue a cura di Slow Food, Onas e Onaf. Momenti di animazione con musica popolare e musicisti itineranti. Visite guidate nel borgo e nelle cellule ecomuseali. Nelle date 28 aprile e 01 maggio si svolgeranno a cura degli Chef professionisti aderenti alla Federazione Italiana Cuochi FIC, nel contesto del Borgo medievale del Ricetto di Candelo, in concomitanza con la festa "Colori e sapori di primavera" una serie di show-cooking e dimostrazioni di cucina e pasticceria artistica. Gli Chef e pasticceri professionisti intratterranno il pubblico con dimostrazioni e creazioni di zucchero e cioccolato, si svolgeranno dei piccoli corsi monotematici a cadenza di 10-15 minuti (indicativamente e da definire alle 11, alle 14,30 ed alle 16) aperti al pubblico il quale potrà interagire.

Omaggio alla Terra Sarda in collaborazione con il Circolo Su Nuraghe di Biella. In sala Cerimonie, mostra fotografica di Francesco Pintore "Nel nome del latte. I pastori sardi tra protesta e lavoro quotidiano."

24 Aprile - mercoledì

Ore 21.00 - Centro Le Rosminiane (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi). Inaugurazione delle serate degustazione con Gioacchino Palestro, "Re dell'oca di Mortara". A cura di Dario Torriero. Ospiti d'onore: Dott.ssa Bianca Piovano, presidente nazionale O.N.A.S.

Degustazione di: salame d'oca cotto, marbrè d'oca, galantina d'oca, filetto d'oca baciato, collo d'oca ripieno. Vini abbinati: Sauvignon Colli Orientali del Friuli, Friulano Colli Orientali dell'Azienda ZOF (su prenotazione al numero 0152536728; prenotazioni@prolococandelo.it).

25 Aprile - giovedì

Ore 10.00-19.00 - Apertura manifestazione e stand nel Ricetto. Presso la Cantina Torrione (III rua) sarà ospite G. Palestro e sarà presente una postazione birra Menabrea.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* a cura di Umberto Scopel-La Bruera, "la paletta biellese".

Ore 18.00 - Inaugurazione ufficiale.

26 Aprile - venerdì

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto.

Ore 15.00-18.00 – Musica tra le rue - Street band "la Piola"

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* sull'abbinamento delle composte ai formaggi.

27 Aprile - sabato

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food*, a cura di Ca' D'Andrej, dal latte al formaggio.

Ore 17.30 - *Sala Cerimonie: conversazioni* su erbe e fiori in pentola, a cura di "Bianca delle conserve", alias Bianca Gremmo Zumaglini.

Ore 21.00 - *Centro Le Rosminiane: degustazione* a tema "Sua maestà il Culatello di Zibello". Ospiti l'Antica Corte Pallavicina con Benedetta Spigaroli. Degustazione: Salame Spigarolino, Salame antico Spigaroli, Cotto Spigaroli, Lardo del Po di Antiche razze, Culatello di Zibello DOP, Parmigiano Reggiano riserva. Vini abbinati: Fortana del Taro, Tamburen rosato frizzante Az. Spigaroli (su prenotazione al numero 0152536728; prenotazioni@prolococandelo.it).

28 Aprile - domenica

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto. Presso la *Cantina Torrione* (III rua). Degustazione e vendita piatti di prodotti tipici. Ospite Spigaroli.

Ore 11.00-16.00 – *Area spettacoli: Pastry-Chef* Patrizia De Lazzari, Chef Claudio Stellin, Pastry-Chef Stefania Massera, Chef Valerio Angelino Catella.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* sul caglio vegetale a cura di Manuela Zegna.

Ore 16.00 – *Salone Ex Torino Club* (V rua): degustazioni piatti con Salami birrino, lardo ducale, paletta, Maccagno, Pian Bress, blu di grotta (novità) e birra Menabrea. Sponsor Birra Menabrea, Botalla Formaggi, Gabba Salumi. Costo: 10 euro.

30 Aprile - martedì

Ore 21.00 - *Centro Le Rosminiane* (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi): degustazione “il Montebore”, ospite Roberto Grattone e condotta Slow Food del Tortonese e Roberto Costella, delegato Slow Food. Degustazione: Montebore, Cadetto di Montebore, Mongiardina in abbinamento “Bella di Garbagna” in agrodolce e fragola di Tortona in confettura. Vini: Timorasso Colli tortonesi e Barbera dell’Azienda Boveri Luigi (su prenotazione al numero 0152536728; prenotazioni@prolococandelo.it)

1 Maggio - mercoledì

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto. Presso la Cantina Torrione (III rua) degustazione piatti tipici - Ospite Roberto Grattone.

Ore 11.00-16.00 – *Area spettacoli*: Pastry Chef Giovanna Bulgheroni, Chef Sonia Delmastro, Chef Valerio Angelino Catella.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 – *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* "formaggio a colori", con Marta Foglio.

Interno Ricetto: esposizione dolci, a cura della *Scuola alberghiera Gae Aulenti di Biella*.

Ore 16.00 - *Salone Ex Torino Club* (V rua): degustazioni piatti con birra Menabrea, Gabba e Botalla; a cura di Dario Torrione. Costo: 10 euro.

Ore 17.30 - *Sala Cerimonie*: conversazioni sui sapori piemontesi con Laura Travaini (Associazione “Sapori e scrittori”) e lo chef Valerio Angelino Catella.

4 Maggio sabato

Ore 10.00-19.00 Apertura stand nel Ricetto.

Interno Ricetto: esposizione e degustazione di dolci, a cura degli studenti dell’Istituto di Istruzione Superiore "GAE AULENTI"

Ore 15.00-18.00 – Musica tra le rue - Street band "La Piola"

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* sul gelato, a cura di “Alice Gelateria Naturale” (Biella).

Ore 21.00 - *Centro Le Rosminiane* (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi): “Il Castelmagno” ospiti Paola Gula e Massimo Monetti ed Elio Regazzoni direttore editoriale di “InForma” ONAF. Degustazioni di Castelmagno, caprina di Liretta, testun di pecora, erborinato di capra la Poiana, Castelmagno riserva. Vini abbinati:, Chardonnay langhe DOC, Vermouth del professore tenuta Arnulfo (su prenotazione allo 0152536728; prenotazioni@prolococandelo.it).

Ore 21.10 - *Chiesa di S. Maria Maggiore*: “Vita d’artista”, **concerto benefico** della Banda giovanile provinciale Anbima, diretta da Riccardo Armari, per l’Emporio solidale di Candelo.

5 Maggio domenica

Ore 10.00-19.00 Apertura stand nel Ricetto.

Interno Ricetto: esposizione e degustazione di dolci, a cura degli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore "GAE AULENTI"

Ore 15.00-18.00 - *Area spettacoli:* musica con il gruppo "Quinta Rua".

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie:* laboratorio Slow Food "*il presidio del burro a latte crudo dell'alto Elvo*", a cura di Paola Rosso Baietto.

Ore 17.30 - *Sala Cerimonie:* "Il rilancio dei sapori Biellesi sulla tavola di oggi", a cura di Mina Novello-sapori biellesi-Docbi.

Date:

- 25-26-27-28 aprile, 1-4-5 maggio 2019

Orari:

- Dalle ore 10 alle ore 19

Biglietti:

- Biglietto intero (4 euro)
- Ingresso gratuito (soci Pro Loco Candelo, diversamente abili con accompagnatore, minori di anni 14)
- Ingresso gratuito per i candelesi venerdì 26 sabato, 27 aprile e sabato 4 maggio

Parcheggi:

volontari indicheranno i parcheggi ai visitatori.

- **Parcheggi per disabili in prossimità piazza.**
 - **Tutti i parcheggi gratuiti**
 - **AREA CAMPER** nei pressi del borgo; gratuita.
-

Visite guidate del Ricetto:

25-26-27-28 aprile, 1-4-5 maggio 2019.

Alle ore 15:30; costo 4 euro a persona. Info e prenotazione tel. 015236728; prenotazioni@prolococandelo.it

Pacchetto benEssere:

25-26-27-28 aprile e 1-4-5 maggio - "Movimento per il benEssere psicofisico"

Dalle ore 10.00 alle 12.30 circa camminate nel verde verso la Baraggia con guide escursionistiche ambientali.

Durante le camminate verranno approfondite alcune nozioni sul Nordic Walking.

La quota di 10 euro comprende l'accompagnamento, l'assicurazione e l'ingresso al Ricetto.

Appuntamenti serali il 25-26-27-28 aprile e 1-4-5 maggio dalle ore 18.00 alle 20.30 circa.

Ritrovo in piazza Castello, di fronte all'ufficio Accoglienza della Pro Loco.

Prenotazioni tel. 3332662599 e info@ilmacchie.it

Pacchetto benEssere + visita guidata: 13 euro

Degustazioni:

Le prenotazioni per tutte le serate degustazione, che si terranno presso il *Centro Le Rosminiane* (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi) si ricevono fino a 24 ore prima della serata, fino ad esaurimento posti, con i seguenti contatti:

- Dario Torrione cell. 3336162720
- Wilmer Broglio cell.3404951093
- Paolo De Biasi tel. 0152539406
- Pro Loco tel. 0152536728; prenotazioni@prolococandelo.it

Laboratori Slow Food:

Sala Cerimonie

Costo 5 euro

Prenotazione fino a 24 ore prima, tel. 3401296177 email: condotta@slowfoodbiella.it

Durante tutti i giorni della manifestazione presso la cantina Torrione (III rua) dalle ore 10 alle ore 19 degustazione piatti sponsor, verranno inoltre serviti dolci della ditta De Mori.