Il existe plusieurs types de soupes à base de pain, comme la *supa mitunà* qui, au printemps s'enrichit du goût des herbes des prés, tandis qu'en hiver elle prend la saveur des poireaux et du chou vert. Le *tapulun* est une ancienne recette à base de viande d'âne finement hachée et cuite à feu lent dans le vin rouge. Les *capunet* sont des roulés de feuilles de chou vert ou de bette farcis d'un mélange de viande hachée, œufs, pain rassis et d'autres ingrédients pour 'vider le garde-manger'. Pour ce qui concerne les fromages, les *tumin* mélangés à l'ail et au piment deviennent des *sancarlin*, par contre quand ils sont assaisonnés d'huile, de vinaigre et d'épices, ils prennent le nom de *frachèt* et si on les laisse macérer entiers dans l'huile avec beaucoup de piment, ils se transforment en *tumin eletric* piquants.

Outre les biscuits, est-ce qu'il y a un dessert typique ?

Comme dessert après un déjeuner typique biellais, goûtez le *palpitun*, un gâteau à base de pain rassis, de poires et de chocolat (et parfois une goutte de Fernet), ou le zabaglione qui se prépare avec du vin rouge ou du lait ou bien le *bunet*, le flan classique au chocolat et aux Amaretti, présent dans tout le Piémont.

Avec tous ces bois, est-ce qu'il y a du bon miel ?

Bien évidemment. Le territoire peu pollué et, en grande partie, non anthropisé est l'idéal pour l'apiculture. Un grand nombre de miels sont produits en montagne, comme le miel délicat de rhododendron et le miel toutes fleurs. On produit aussi d'excellents miels de châtaigner, de tilleul, de pissenlit et d'acacia. Il faut aussi goûter la moutarde de pommes et la moutarde de raisin, préparées en concentrant le jus de fruit avec une longue cuisson (plus de 12 heures) jusqu'à le transformer en un sirop dense et brun à servir avec le bollito (viande de bœuf bouillie), les fromages, la paletta (charcuterie) et la polenta.

Pourquoi est-ce que la bière est si bonne ?

Les eaux du Biellais sont célèbres pour leur légèreté exceptionnelle (l'eau de source Lauretana est la plus légère d'Europe), d'où la production de bières d'excellente qualité sur le territoire. La plus connue est la Menabrea, qui a été jugée plusieurs fois la meilleure *Lager* au monde, mais il y a aussi de sublimes bières artisanales à découvrir.

Est-ce vrai que le Vermut a été inventé par un biellais?

En effet : c'est le distillateur et herboriste Antonio Benedetto Carpano qui a inventé le Vermut en 1786, en mélangeant du vin de muscat à des herbes aromatiques et des épices. Carpano était d'origine biellaise mais son atelier se trouvait à Turin ; la nouvelle boisson fut immédiatement un succès dans tout le Piémont et conquit même la cour de la Maison de Savoie.

Quelle est la liqueur la plus célèbre de la zone ?

C'est le Ratafià di Andorno, traditionnellement tiré de la macération alcoolique de cerises sauvages, réalisé avec une recette qui a 500 ans.

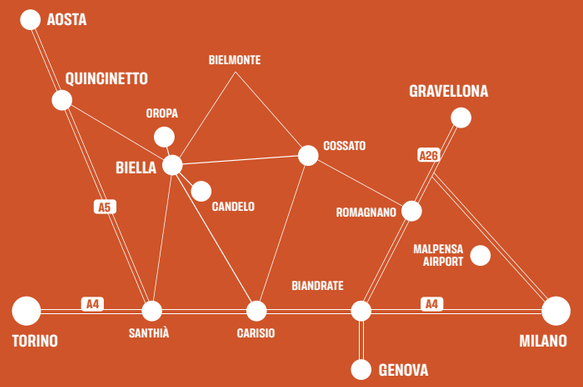
Pour plus de renseignements :

ATL Terre dell'Alto Piemonte
Biella Novara Valsesia Vercelli
Piazza Vittorio Veneto 3 - 13900 Biella
+39 015 351128
infobiella@terrealtopiemonte.it
www.atl.biella.it

biellaturismo

Découvrez l'excellence œnogastronomique du territoire biellais

Besoin des conseils sur les endroits où manger?



TEXTES: OLIMPIA MEDICI | PROJET GRAPHIQUE: ANDREA DALLA FONTANA
ÉQUIPE ARC-EN-CIEL

REGIONE PIEMONTE

TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

FR

BIELLAIS : NOTES DE VOYAGE

Les Saveurs du Biellais

L'œnogastronomie biellaise est l'expression d'un territoire unique qui, au cours des siècles, a réussi à obtenir la synthèse parfaite entre les ingrédients de la plaine et ceux de la montagne. Vous êtes curieux ? N'hésitez pas à poser toutes les questions que vous voulez.

Quels sont les ingrédients de base de la cuisine traditionnelle biellaise ?

La cuisine traditionnelle biellaise est influencée par les caractéristiques du territoire, à savoir une agriculture peu rentable et un élevage répandu. Il y a peu d'ingrédients mais chaque zone de la province a su les interpréter à sa façon en créant ses propres plats typiques. Pour les habitants des collines, la châtaigne a été fondamentale au cours des siècles, c'était une partie essentielle de l'économie et des traditions. On mangeait les châtaignes bouillies avec du lait ou du vin, on les combinait au riz, on les réduisait en farine. Aujourd'hui encore on les utilise pour préparer des risottos, des potages et des gâteaux. Autrefois, les châtaignes et les fromages étaient une grande ressource pour les habitants de la vallée qui les échangeaient avec les produits de la plaine : le riz et le maïs. Le riz se cultive dans la plaine qui unit le Biellais au Vercellais, tandis que le maïs, qui s'est répandu au 18ème siècle, est devenu, sous forme de polenta, la base de l'alimentation des habitants des montagnes.

Quel est le plat le plus célèbre de la cuisine biellaise ?

C'est la polenta concia, la spécialité du bassin d'Oropa : une crème souple de maïs cuite pendant longtemps dans un chaudron où l'on fait fondre beaucoup de fromage local et on incorpore du beurre de ferme savoureux.

Dans le Biellais, il y a aussi les rizières, n'est-ce-pas ?

Bien sûr ! En effet l'un des plats traditionnels est le riso in cagnone, à savoir du riz bouilli dans lequel on amalgame de la toma et du beurre frit. Comme la polenta concia, c'est une préparation simple et ancienne qui combine les ressources des alpages avec les produits de la plaine.

Est-ce qu'il existe des plats à base de poisson ?

À partir de la Rivière Ligurienne, les vendeurs ambulants rejoignaient le Biellais, en traversant la plaine, avec leurs poissons conservés qui étaient très utilisés dans la cuisine locale : les anchois étaient et sont un ingrédient essentiel de la *bagna cauda*, tandis que la morue salée, cuite avec les oignons, le lait ou la tomate, se mariaient à la perfection à la polenta. Les truites des torrents de montagne et les corégones du Lac de Viverone sont renommés pour leur saveur délicate.

Quelques recettes moins connues ?

Coup d'oeil

Fromages

Maccagno

Beddu

Toma

Sordevolo

Le fromage le plus répandu est la Toma, d'ancienne tradition alpine, produite aussi bien avec du lait entier que du lait partiellement écrémé. Chaque alpage a sa Toma, il est difficile d'en trouver deux identiques. Le Maccagno est un fromage savoureux de montagne produit avec du lait de vache cru entier.

Il existe différents fromages frais, entre autres le *beddu* affiné sur la paille, le délicat Sordevolo, et les *tumin*. Sans oublier les fromages de chèvre: frais, affinés ou aromatisés. Même le beurre est d'excellente qualité ; le beurre au lait cru de l'Alto Elvo est produit en alpage avec des techniques traditionnelles.

Charcuterie

Paletta di Coggiola

Saucissons de vache et d'âne

Saucisson sous graisse

Saucisson aux pommes de terre

La paletta di Coggiola est un jambon d'épaule aromatisé d'herbes locales et de poivre noir ; il est ensaché dans la vessie et séché à l'air. Le *salam d'la duja* est très répandu, c'est un saucisson conservé dans la graisse. Les saucissons d'âne et de vache sont aussi caractéristiques. Dans certaines zones, on produit le salame di patate, un saucisson à base de pommes de terre bouillies et de viande de cochon.

AUJOURD'HUI ENCORE PLUSIEURS MOULINS À PIERRE BROIENT LE MAÏS POUR PRODUIRE LA FARINE DE POLENTA TRADITIONNELLE

LE « RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE DOP » EST LE PREMIER ET UNIQUE RIZ AOP ITALIEN

LES BISCUITS TYPIQUES DU BIELLAIS À PARTIR DU HAUT : LES TORCETTI, LES PASTE DI MELIGA ET LES CANESTRELLI

DANS LE BIELLAIS, IL Y A DEUX SENTINELLES SLOW FOOD : LE MACCAGNO ET LE BEURRE À LAIT CRU DE L'ALTO ELVO

Biscuits

Canestrelli

Torcetti

Paste di meliga

Les Canestrelli biellesi sont des gaufrettes croustillantes au chocolat. À Crevacuore, on produit les *canestrej* artisanaux, des gaufrettes au chocolat cuites entre les mâchoires d'un fer brûlant et préparées selon une ancienne recette. D'autres biscuits typiques sont les Torcetti, à la forme recourbée caractéristique, et les Paste di meliga à base de farine de maïs.

Vins

Erbaluce di Caluso DOCG

Lessona DOC

Bramaterra DOC

Coste della Sesia DOC

Canavese DOC

L'Erbaluce est un cépage de raisins blancs qui pousse dans le Canavais, avec lequel on produit un vin blanc frais aux arômes intenses et un excellent Passito (Vin de paille). Le Biellais oriental est une terre de grands vins rouges au corps et à la structure remarquables, comme le Bramaterra et le Lessona. Ils sont obtenus à partir de raisins Nebbiolo auxquels on ajoute, selon la dénomination, des cépages locaux comme le Vespolina, le Croatina et l'Uva rara.