mitunà che in primavera si arricchisce del gusto delle erbe dei prati, mentre in inverno acquista il sapore dei porri o del cavolo verza. Il *tapulun* è un'antica ricetta a base di carne d'asino sminuzzata finemente e cotta a fuoco lento nel vino rosso. I *capunet* sono involtini di foglie di verza o bietola ripieni di un misto di carne trita, uova, pane raffermo e altri ingredienti 'svuota dispensa'. Per quanto riguarda i formaggi, i *tumin* amalgamati con aglio e peperoncino diventano *sancarlin*, quando sono invece insaporiti con olio, aceto e spezie, prendono il nome di *frachèt* e se lasciati interi a macerare in olio con abbondante peperoncino, si trasformano in ardenti *tumin eletric*.

Oltre ai biscotti, c'è qualche dolce tipico?

Per concludere in dolcezza un tipico pranzo biellese assaggiate il *palpitun*, una torta a base di pane raffermo, pere e cioccolato (e a volte un goccio di Fernet). Oppure provate lo zabaglione, che una volta si preparava con vino rosso o latte, o il *bunet*, classico budino al cioccolato con amaretti presente in tutto il Piemonte.

Con tutti questi boschi ci sarà dell'ottimo miele?

Naturalmente sì. Il territorio poco inquinato e in gran parte non antropizzato è ideale per l'apicoltura. Molti mieli sono prodotti in montagna, come il delicato miele di rododendro e il millefiori. Si trovano anche ottimi mieli di castagno, tiglio, tarassaco e acacia. Assaggiate anche la mostarda di mele e la mostarda di uva, preparate concentrando il succo di frutta con una lunga cottura (anche più di 12 ore) fino a trasformarlo in uno sciroppo denso e bruno, con cui accompagnare il bollito, i formaggi, la paletta e la polenta.

Perché la birra di Biella è così buona?

Le acque del Biellese sono famose per l'eccezionale leggerezza (l'acqua della sorgente Lauretana è la più leggera d'Europa) ed è anche per questo che nel territorio si producono birre di ottima qualità. La più famosa è la Menabrea, giudicata più volte la migliore *lager* del mondo, ma ci sono anche eccellenti birre artigianali tutte da scoprire.

È vero che il Vermut è stato inventato da un biellese?

Proprio così: è stato il distillatore ed erborista Antonio Benedetto Carpano, a inventare il Vermut nel 1786 miscelando vino moscato con erbe aromatiche e spezie. Carpano era di origine biellese ma aveva la sua bottega a Torino; la nuova bevanda fu subito un successo in tutto il Piemonte e conquistò perfino la corte dei Savoia.

Qual è il liquore più famoso della zona?

Il Ratafià di Andorno, tradizionalmente ricavato dalla macerazione alcolica di ciliegie selvatiche, secondo una ricetta vecchia di 500 anni.

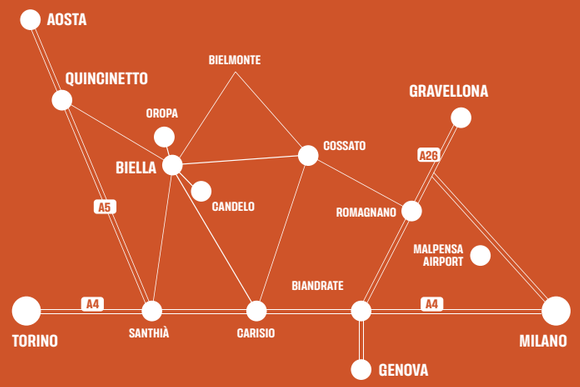
Per ulteriori informazioni:

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

Scoprite le eccellenze enogastronomiche del territorio biellese

Qualche consiglio su dove mangiare?



TESTI: OLIMPIA MEDICI | PROGETTO GRAFICO: ANDREA DALLA FONTANA
ÉQUIPE ARC-EN-CIEL

BIELLESE: APPUNTI DI VIAGGIO

I Sapori del Biellese

REGIONE PIEMONTE

TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

L'enogastronomia biellese è l'espressione di un territorio unico, che nei secoli è riuscito a ottenere la sintesi perfetta tra gli ingredienti di pianura e quelli di montagna. Curiosi? Sentitevi liberi di fare tutte le domande che volete.

Quali sono gli ingredienti base della cucina tradizionale biellese?

La cucina tradizionale biellese è influenzata dalle caratteristiche del territorio, cioè un'agricoltura poco redditizia e una pastorizia diffusa. Gli ingredienti quindi sono pochi, ma ogni zona della provincia ha saputo interpretarli a suo modo creando i propri piatti tipici. Per gli abitanti della fascia collinare è stata fondamentale nei secoli la castagna, diventata parte essenziale dell'economia e delle tradizioni. Le castagne si mangiavano lessate con il latte, con il vino, si abbinavano al riso, si riducevano in farina. Ancora oggi sono impiegate nella preparazione di risotti, minestre e dolci. In passato le castagne e i formaggi erano una grande risorsa per i valligiani che li scambiavano con i prodotti della pianura: il riso e il mais. Il riso si coltiva nella fascia pianeggiante che unisce il Biellese al Vercellese, mentre il mais si è diffuso nel Settecento e, sotto forma di polenta, è diventato la base dell'alimentazione dei montanari.

Qual è il piatto più famoso della cucina biellese?

È la polenta concia, la specialità della conca di Oropa: una morbida crema di mais cotta a lungo nel paiolo, in cui viene sciolto abbondante formaggio locale e incorporato gustoso burro di cascina.

Nel Biellese ci sono anche le risaie, giusto?

Certo, infatti uno dei piatti tradizionali è il riso in cagnone, cioè riso lessato e amalgamato con toma e burro soffritto. Come la polenta concia è una preparazione semplice e antica che fonde le risorse di alpeggio con i prodotti della pianura.

Esistono piatti a base di pesce?

Dalla Riviera ligure, attraversando la pianura, i venditori ambulanti raggiungevano il Biellese con i loro pesci conservati, molto utilizzati nella cucina locale: le acciughe erano e sono ingrediente essenziale della *bagna cauda*, mentre il merluzzo salato, cotto con cipolle, latte o pomodoro, si accompagnava alla perfezione con la polenta. Le trote dei torrenti di montagna e i coregoni del lago di Viverone sono rinomati per la loro delicatezza.

Qualche ricetta meno nota?

Esistono diversi tipi di zuppe a base di pane, come la *supa*

Formaggi

Maccagno

Beddu

Il formaggio più diffuso è la toma, di antica tradizione alpina, prodotta sia con latte intero che con latte parzialmente scremato. Ogni alpeggio ha la sua toma, difficile trovarne due uguali. Il maccagno è un gustoso formaggio di montagna prodotto con latte vaccino crudo intero.

Toma

Sordevolo

Esistono diversi formaggi freschi tra cui il *beddu* stagionato sulla paglia, il delicato sordevolo, e i *tumin*. E non mancano i caprini: freschi, stagionati o aromatizzati. Anche il burro è di ottima qualità; quello a latte crudo dell'Alto Elvo è prodotto in alpeggio con tecniche tradizionali.

Salumi

Paletta di Coggiola

Salami di mucca e asino

La paletta di Coggiola è un prosciutto di spalla insaporito con erbe locali e pepe nero; viene insaccato nella vescica e fatto asciugare all'aria. Molto diffuso è il *salam d'la duja*, cioè

Salami sotto grasso

Salame di patate

conservato sotto grasso. Sono caratteristici anche i salami di asino e di carne bovina. In alcune zone si produce il salame di patate, a base di patate bollite e carne di maiale.

Colpo d'occhio

ANCORA OGGI DIVERSI MULINI A PIETRA MACINANO IL MAIS PER PRODURRE LA TRADIZIONALE FARINA DA POLENTA

IL RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE DOP È IL PRIMO E UNICO RISO DOP ITALIANO

I BISCOTTI TIPICI DEL BIELLESE.DALL'ALTO: I TORCETTI, LE PASTE DI MELIGA E I CANESTRELLI

NEL BIELLESE SONO PRESENTI DUE PRESIDI SLOW FOOD: IL MACCAGNO E IL BURRO A LATTE CRUDO DELL'ALTO ELVO

Biscotti

Canestrelli

Torcetti

Paste di meliga

I canestrelli biellesi sono fragranti cialde di wafer ripiene di cioccolato. A Crevacuore si producono i *canestrej* artigianali, cialde al cioccolato cotte tra le ganasce di un ferro arroventato e preparate secondo un'antica ricetta. Altri biscotti tipici sono i torcetti, dalla caratteristica forma ricurva, e le paste di meliga, a base di farina di mais.

Vini

Erbaluce di Caluso DOCG

Lessona DOC

L'Erbaluce è un vitigno a bacca bianca che cresce nel Canavese e con cui si producono un bianco fresco dagli aromi intensi e un ottimo passito. Il Biellese orientale è terra di grandi vini rossi di notevole

Bramaterra DOC

Coste della Sesia DOC

Canavese DOC

corpo e struttura, come il Bramaterra e il Lessona. Sono ottenuti da uve Nebbiolo a cui si aggiungono, a seconda della denominazione, vitigni locali come Vespolina, Croatina e Uva rara.