Immagine che contiene testo, diagramma, schermata, Carattere

Descrizione generata automaticamente

**COMUNICATO STAMPA**

Biella, 7 maggio 2024

**Venerdì 14, sabato 15 e domenica 16 GIUGNO 2024 torna “BIS BIELLA SAPERI E SAPORI”, terza edizione dell’evento diffuso di Fondazione BIellezza organizzato da Corto Circuito con il supporto di ATL Terre dell’Alto Piemonte, GAL Montagne Biellesi e preview Bolle di Malto.**

L’appuntamento enogastronomico diffuso del biellese, nato per provare le eccellenze del territorio ma anche per imparare a conoscerle attraverso visite gastro-culturali. Un’ampia e articolata offerta di eventi ed iniziative che si articola su tre giorni: un segnale virtuoso di un coinvolgimento totale del territorio biellese e dei suoi attori, dalla città alle valli montane fino alla Serra e alla Baraggia.

Bis Biella saperi e sapori giunge alla sua 3a edizione e lo fa proseguendo in un percorso di maturità territoriale tale per cui si inizia a intravedere la sua radicata identità fatta di produttori, di luoghi e di conoscenza tramandata. In questa nuova edizione si fortificano le radici e si prospettano nuovi orizzonti che, tra le altre novità, vedono anche nuove collaborazioni come quella con l’associazione di volontariato e promozione sociale Corto Circuito, già organizzatrice di Bolle di Malto, che con entusiasmo e profondo senso di riconoscenza ha guidato l’organizzazione di questa edizione nei sentieri del gusto biellese.

Inclusivo, genuino e promozionale le caratteristiche che l’evento vuole trasferire a chiunque verrà a conosce il nostro meraviglioso territorio e sarà ospitato nelle bellissime location degli eventi che nella maggior parte dei casi sono gratuiti al pubblico. Un intreccio di sentieri con al centro la nostra storia, un incrocio di sapori con al centro un’unica ricetta, una rete di persone animate da un’unica passione: Biella e il suo strepitoso territorio.

Il seme di Bis vede nel turismo locale il suo naturale frutto e il suo scopo, l’enogastronomia si fa motore e volano per le comunità locali, per i produttori, per i sapori e i prodotti di eccellenza.

Nel Biellese si produce qualità: i tessuti sono conosciuti in tutto il mondo ma il vino, le birre, i formaggi, i salumi, il miele meritano la stessa valorizzazione e divengono oggi una nuova motrice di attrazione e linfa economico sociale che proietta il territorio verso un nuovo orizzonte.

BIS Biella saperi e sapori vuol anche essere l'occasione per far scoprire quanto lavoro, competenza ed entusiasmo animano i produttori di eccellenza. Le montagne e la natura, le valli e l'acqua più leggera d’Europa sono una risorsa che si sente anche in ciò che mangiamo.

BIS Biella saperi e sapori raccoglie il meglio del Biellese e lo racconta attraverso un programma fitto e un calendario pensato per soddisfare interessi e gusti differenti tra luoghi storici e visite in spazi poco conosciuti. Lo fa scegliendo di camminare attraverso le nostre valli ma anche, per esempio, con eno-gastro-tour in bicicletta e tanti altri sentieri che scoprite raggiungendo Biella.

Non ci resta che aspettarvi a Biella, scegliete il vostro sentiero e fate il Bis!

**ANTEPRIMA DEL PROGRAMMA (in aggiornamento)**

**Venerdì 14 giugno**

Palazzo Ferrero - Corso del Piazzo, 29 – Biella

ore 10.00

**I tessitori del gusto, il territorio si racconta**

Presentazione di BIS - Biella Saperi & Sapori

ore 10.15

**Produzione e innovazione di un caseificio cooperativo**

Il *Caseificio Valle Elvo* è un caseificio cooperativo con sede ad Occhieppo tra produzione di formaggi e innovazione di prodotti grazie a progetti dedicati e di sperimentazione. Oggi il caseificio conta 55 soci, 11 dipendenti e lavora ogni anno 4,5 milioni di litri di latte all’anno. Produce 8 tipologie di formaggi freschi, 14 formaggi da stagionare e stagionati, 4 formaggi di capra e poi burro, ricotta industriale, famigliare e yogurt. Oltre alla lavorazione del latte dei propri soci si occupa di progetti innovativi legati al mondo caseario. Relatore: Costante Giacobbe, vice presidente Caseificio Valle Elvo.

ore 11.00

**Dal bosco alla casa. Fare rete come fattore di innovazione. Un percorso a tappe.**

L’esperienza della *Cooperativa Terra di casa* ci racconta come l’utilizzo del legname locale si declina nell’edilizia. Dalla prima esperienza di filiera fino alla costituzione della Rete d’impresa. *Terra di casa* lavora nel settore dell'edilizia sostenibile, della bioarchitettura e del risparmio energetico, privilegiando le ristrutturazioni e riqualificazioni degli immobili esistenti, attraverso l'uso di legno proveniente da filiere locali, di materiali naturali di origine naturale e di tecnologie innovative a basso impatto ambientale. Relatore: Diana Sartori, Amministratore Delegato Cooperativa Terra di casa.

ore 14.30

**Alla scoperta del territorio**

Parcheggio Burcina - Via Attilio Botto, 7 - Pollone  
**La Burcina, un po' giardino un po' alpeggio!**

Trekking a cura di Vagamondi.

Una facile camminata all'interno del Parco della Burcina per conoscerne la storia, le specie botaniche più significative e le piccole realtà pastorali che ancora oggi vivono al suo interno. Da qui si inizierà a raccontare come nascono i formaggi tipici del biellese. A fine escursione, trasferimento libero al Caseificio Rosso per visita guidata al museo *Forma* e degustazione. Durata: 2 ore. Quota di partecipazione all'escursione: 15€ (minori sotto i 14 anni compiuti gratuito). Massimo 20 posti disponibili. Prenotazione obbligatoria: Valentina 340 922 4043 (whatsapp) entro le ore 12 del 13 giugno.

ore 18.00

**Le pagine dei sapori**

BI-BOx Art Space - Via Italia, 38 - Biella

**È davvero solamente del semplice riso?**

a cura di La Balocchina con Edoardo Ferla, sommelier del riso

Il riso, antico e versatile, è al centro di un viaggio che esplora le sue origini, produzione e impatto sulla cultura alimentare mondiale. Attraverso una panoramica delle diverse varietà e delle regioni di produzione principali, il talk esaminerà la storia millenaria del riso e il suo ruolo cruciale nella dieta di milioni di persone in tutto il mondo. Dal consumo globale alle tradizioni culinarie italiane legate al riso, si esploreranno le sfaccettature culturali e gastronomiche di questo cereale fondamentale. Approfondendo concetti come l'IGP e la DOP, il talk metterà in luce l'eccellenza biellese e italiana nel settore del riso, evidenziando la diversità e la bellezza di questo alimento essenziale nella tavola di molte culture. Prenotazione obbligatoria: info.bibox@gmail.com - entro 13 giugno.

ore 18.00 - 24.00

Piazza Vittorio Veneto - Biella

**Aspettando Bolle di Malto**

a cura di Cortocircuito

Torna a Biella dal 14 al 16 giugno *Aspettando Bolle di Malto*, l’anteprima della attesissima nuova edizione di *Bolle di Malto* 2024, la rassegna nazionale dei birrifici artigianali, che anche quest’anno sarà in collaborazione con BIS – Biella Saperi & Sapori e Fondazione BIellezza. Per questo lungo fine settimana del gusto di alta qualità volto a promuovere le eccellenze gastronomiche e culturali del Biellese scenderanno in campo i birrifici artigianali biellesi insieme ad alcuni punti di street food. Sarà possibile anche acquistare prodotti enogastronomici locali nei banchetti a cura di GAL.

ore 20.00

Cenoira - Piazza S. Giovanni Bosco, 7 - Biella

**Dalla Serra al Rosa! Vitigni del super vulcano e di antichi ghiacciai**

Degustazione a cura di Popsommelier

Serata di degustazione vini insieme ai produttori del territorio Canavese e Biellese e alle loro eccellenze, abbinate a una proposta gastronomica selezionata dalla cucina di Cenoira. Produttore Canavese: Azienda agricola Ilaria Salvetti. Produttore Biellese: Gaggiano Viticoltori. Quota di partecipazione: 35€. Prenotazioni: Popsommelier 370 373 3836 - info@popsommelier.it entro 11 giugno 2024

**Sabato 15 giugno**

ore 9.00

**Alla scoperta del territorio**

Piazza Martiri della Libertà - Biella

**Pedalando per birrifici**

Escursione a cura di Skouty

È risaputo che la birra è il miglior integratore per il ciclista…o forse è quello che ci piace pensare! La nostra pedalata ci porta a conoscere due birrifici artigiani biellesi, dislocati tra la Valle Elvo e la Valle Oropa. Una pedalata all’insegna del divertimento e della conoscenza del nostro territorio, adatta a tutti coloro che vogliono scoprire i segreti che stanno dietro a una bevanda così…dissetante! Il pranzo sarà al Birrificio Elvo, con una degustazione delle loro birre. A seguire, nel pomeriggio, ci sposteremo al Birrificio Un Terzo per una visita alla produzione e una piccola degustazione. Durata: 9 ore. Quota di partecipazione all’escursione: 30€ + 20€ per il pranzo al Birrificio Elvo (facoltativo). Prenotazione obbligatoria: Ludovico Bizzocchi 348 288 8040 - ludovico@skouty.com - entro il 12 giugno.

ore 9.30

Cimitero di Torrazzo - Via Sala - Torrazzo BI

**La Serra Morenica, gioiello geologico e archeologico**

Trekking a cura di Vagamondi

Una escursione facile che ripercorre il lato biellese della Serra Morenica: un laghetto, uno stagno, bellissimi boschi di castagno e pinete. Cammineremo su formazioni geologiche, le morene, create dalla potenza del ghiacciaio Balteo nel suo pulsare durante le ere glaciali! Escursione giornaliera con pranzo al sacco. Lunghezza circa 11 km, dislivello di circa 300 m. A fine escursione trasferimento libero alla Pasticceria Massera per visita guidata allo stabilimento e degustazione. Durata: 5 ore. Quota di partecipazione all'escursione: 20€ (minori sotto i 14 anni compiuti gratuito). Massimo 20 posti disponibili. Prenotazione obbligatoria: Valentina 3409224043 (whatsapp) - entro le ore 12 del 14 giugno.

ore 17.00

Casa Zegna - Via Guglielmo Marconi, 23 Valdilana

**Oasi Zegna tra cultura e sapori del territorio**

Visita guidata a Casa Zegna con la mostra permanente “From sheep to shop”, per conoscere attraverso gli antichi tessuti e le immagini dell’archivio oltre 110 anni di storia del Gruppo Zegna, e la sua mostra temporanea “ATMOSFERICA. Stagioni e temperamenti” di Rebecca Moccia. Durata: 1 ora. Quota di partecipazione: 7€. Prenotazione obbligatoria: casazegna@fondazionezegna.org - entro 12 giugno 2024

ore 13.00

Gazometro - Viale Venezia, 1 - Biella

**Visita guidata al Gasometro**

a cura del FAI Giovani di Biella

L'ex gasometro di Chiavazza, risale agli anni Ottanta del 1800 e, fino agli anni Settanta del 1900, aveva la funzione di illuminare la città insieme ad un altro serbatoio dietro all'attuale Esselunga, l'originaria stazione ferroviaria della città. La visita del gasometro prevede un'introduzione storica e tecnologica e racconta le iniziative in corso e in fase di progettazione per la sua riqualificazione. Offerta suggerita a partire da 3€. Per informazioni: biella@faigiovani.fondoambiente.it

ore 16

**Le pagine dei sapori**

Pasticceria Massera Gino - Via Regina Margherita, 9 - Sala Biellese (BI)

**Dal cioccolato alla pralina**

Dopo un breve corso sul cioccolato verrà creata dai corsisti una tipologia di pralina come quella che ha vinto il concorso mondiale 2023, ispirata al territorio: torta della nonna. Verrà prodotta da zero, dalla grafica sul cioccolatino al prodotto finito. I corsisti potranno portarsi a casa la loro creazione equivalente. Quota di partecipazione: 10€. Prenotazione obbligatoria: massera.stefania@gmail.com - entro il 14 giugno.

ore 18.00

BI-BOx Art Space - Via Italia, 38 - Biella

Birra & tessuti a cura dell’associazione Donne della Birra

ore 18.00

Centovigne - Via Castellengo, 29 - Castellengo (BI)

**Centovigne - Visita in cantina**

Visita guidata alle storiche cantine vinicole Centovigne con degustazione di 3 vini. Il Castello di Castellengo, situato sulle Prealpi biellesi sotto il Monte Rosa, ospita da secoli la produzione di pregiati vini che nascono nelle vigne circostanti su antichi terreni di origine glaciale marina, dove da sempre si coltivano principalmente Nebbiolo ed Erbaluce. Magda e Alessandro Ciccioni reinterpretano quotidianamente questa tradizione attraverso il recupero, quasi archeologico, delle antiche vigne, ricostituendo la storica proprietà chiamata oggi Centovigne, perché composta da piccoli vigneti distribuiti sulle colline tra il Castello di Castellengo e Mottalciata, in Alto Piemonte. Le settecentesche cantine valorizzano l’utilizzo di vasche in cemento e di grandi botti di rovere per l’affinamento dei vini, unendo nuove conoscenze e tradizione in un connubio di tecnologia e storia. Quota di partecipazione: 15€

Prenotazione obbligatoria: 3355252890 - entro 13 giugno.

ore 19.30

Cascina Foresto - via Castellengo, 64 - Castellengo (BI)

**Aperitivo musicale in Cascina**

Aperitivo con accompagnamento musicale a cura dei SITUAZIONISTI con Alessandro Chiorino voce e chitarra acustica, Martino Pini voce e chitarra acustica, Matteo Lorenzi percussioni.

Quota di partecipazione: 15€. Prenotazione obbligatoria: 370 1620286 - entro 13 giugno.

ore 20

Agriturismo Oro di Berta - Via dell’Oro, 173 - Fraz. Castagnea Portula (BI)

**Il Territorio nel piatto - Cena all’Agriturismo Oro di Berta**

Un antico opificio trasformato in un locale raffinato e familiare, tra natura, genuinità, tipicità, sostenibilità e prodotti a Km Zero. L’agriturismo l’Oro di Berta propone una cena all’insegna della tradizione con i prodotti tipici del territorio. Quota di partecipazione: 35€. Prenotazione obbligatoria: 33395536085 - entro 13 giugno.

ore 18.00 - 24.00

Piazza Vittorio Veneto - Biella

**Aspettando Bolle di Malto**

a cura di Cortocircuito

Torna a Biella dal 14 al 16 giugno *Aspettando Bolle di Malto*, l’anteprima della attesissima nuova edizione di *Bolle di Malto* 2024, la rassegna nazionale dei birrifici artigianali, che anche quest’anno sarà in collaborazione con BIS – Biella Saperi & Sapori e Fondazione Biellezza. Per questo lungo weekend del gusto di alta qualità volto a promuovere le eccellenze gastronomiche e culturali del Biellese scenderanno in campo i birrifici artigianali biellesi insieme ad alcuni punti di street food. Sarà possibile anche acquistare prodotti enogastronomici locali nei banchetti a cura di GAL.

**Domenica 16 giugno**

Dalle ore 10.00 alle ore 18.00

**Le pagine dei sapori**

Ricetto di Candelo - Piazza Castello, 31A - Candelo (BI)

**Mercato della Terra**

a cura di Slow Food Biella con la collaborazione del Comune di Candelo.

Il bellissimo borgo del Ricetto di Candelo si anima con la presenza di una ventina di produttori, attirando cittadini della provincia e oltre. Il gruppo di trenta produttori che ha attivato il Mercato propone un’offerta ampia e variegata (birra, toma, maccagno, frutta e ortaggi freschi, conserve, miele, nocciole, salumi, grappe, farine e tanto altro) e ospita, a seconda della stagionalità, anche i Presidi Slow Food delle regioni vicine.

ore 9.30

Scuola media di Candelo - Via Franco Bianco, 14 - Candelo

**La Baraggia di Candelo: la savana biellese**

Trekking a cura di Vagamondi

Appena fuori Biella c'è un luogo che pare una savana: la Baraggia. Il paesaggio in questa piccola riserva naturale è unico, così come la sua storia geologica e di conseguenza la sua vegetazione. Con questa facile escursione si attraverserà tutta: lunghezza circa 12 km, dislivello quasi nullo. Durata: 3 ore. Quota di partecipazione all'escursione: 15€ (minori sotto i 14 anni compiuti gratuito). Massimo 20 posti disponibili. Prenotazione obbligatoria: Valentina 340 922 4043 (whatsapp) entro le ore 12 del 15 giugno.

ore 12.30

Palazzo La Marmora - Corso del Piazzo, 19 – Biella

**Alla scoperta del territorio**

ore 16.00

Casa Zegna - Via Guglielmo Marconi, 23 Valdilana

**Oasi Zegna tra cultura e sapori del territorio**

Visita guidata a Casa Zegna con la mostra permanente “From sheep to shop”, per conoscere attraverso gli antichi tessuti e le immagini dell’archivio oltre 110 anni di storia del Gruppo Zegna, e la sua mostra temporanea “ATMOSFERICA. Stagioni e temperamenti” di Rebecca Moccia. Durata: 1 ora. Quota di partecipazione: 7€. Prenotazione obbligatoria: casazegna@fondazionezegna.org - entro 12 giugno.

ore 17.00

Osteria di montagna Gribaud - Località Brughiera, 1 - Mosso Valdilana (BI)

**Merenda Sinoira**

Immersa in una natura rigogliosa e nelle suggestive atmosfere del vicino santuario della Madonna della Brughiera, l’Osteria di Montagna Gribaud propone una *merenda sinoira*, detta anche *marenda sinòira*, oppure *snòira*, un pasto tardo-pomeridiano di origine contadina, da consumare rigorosamente in compagnia per chi vuole concludere la giornata in maniera conviviale. Quota di partecipazione: piatto degustazione completo 18 € oppure piatto degustazione ridotto 10€. Presenti anche altre proposte sul menù. Prenotazione obbligatoria: 3478240707 - locanda@gribaud.it - entro 13 giugno.

ore 18.00 - 24.00

Piazza Vittorio Veneto - Biella

**Aspettando Bolle di Malto**

a cura di Cortocircuito

Torna a Biella dal 14 al 16 giugno *Aspettando Bolle di Malto*, l’anteprima della attesissima nuova edizione di Bolle di Malto 2024, la rassegna nazionale dei birrifici artigianali, che anche quest’anno sarà in collaborazione con BIS – Biella Saperi Sapori e Fondazione Biellezza. Per questo lungo weekend del gusto di alta qualità volto a promuovere le eccellenze gastronomiche e culturali del Biellese scenderanno in campo i birrifici artigianali biellesi insieme ad alcuni punti di street food. Sarà possibile anche acquistare prodotti enogastronomici locali nei banchetti a cura di GAL.

**Evento finale**

Ore 17.30

Castello di Montecavallo - Via per Chiavazza, 30 - Vigliano Biellese (BI)

**Concerto diVino**

Evento musicale a cura di Oropa Music Festival OFF in collaborazione con Castello di Montecavallo. Oropa Music Festival è stato ideato dal giovane concertista biellese Federico Gad Crema e rappresenta un appuntamento musicale annuale di grande prestigio, immerso nella suggestiva cornice di una delle valli più incantevoli d'Europa. Concerto del violinista Alexander Ishizuka-Hobbs. Durante la serata, gli ospiti avranno la possibilità di degustare due vini prodotti dalla cantina di Castello di Montecavallo al costo di 10€. Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria: tickets@oropamusicfestival.com oppure a +39 3661195390

INFO E AGGIORNAMENTI

[www.fondazionebiellezza.it](http://www.fondazionebiellezza.it)

INFO STAMPA

[federico.amato@efficere.it](mailto:federico.amato@efficere.it)

+39 3485261626