food culture festival

Alchè mica

il festival delle

Protagoniste del Gusto

: terredialbaluceeartemisia

: accademiaalchèmica

: alchèmicagourmet

BIELLESE
CANAVESE

dal 1 al 9

marzo 2025

quarta edizione

una settimana per golosi di bellezza in cui:

vagabondare tra luoghi storici, parchi naturali, alpeggi, cascine, vigne, mercati contadini, cantine, agriturismi, osterie;

partecipare a masterclass, seminari, itinerari, visite aziendali, degustazioni, pranzi e cene;

scoprire colori, profumi, aromi, sapori autentici ed eccellenze del Biellese e del Canavese;

incontrare le Protagoniste del Gusto biellese e canavesano.

www.atl.biella.it
IG @alchemicafestival @protagonistedelgusto
FB protagoniste del gusto
alchemicafestival@gmail.com

un evento no-budget ideato da etnica+

a cura di Enzo Napolitano Stella Scialpi Silvia Maffeo
insieme a Nora Bourkab Elena Coppo Oliviero Girardi Barbara Greggio Loubna Kouhail Prasad Napolitano Giulia Scialpi

in collaborazione con

TERRE DELL'ALTO PIEMONTE · museo ALESSI · Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese · Slow Food Biella · Associazione Le Donne della Birra

comunità di gusto

il festival delle Protagoniste del Gusto

Nella primavera 2021, in piena pandemia, l'Associazione Etnica di Biella ha organizzato Foody Academy, un ciclo di seminari e di webinar in cui le donne erano le principali protagoniste.
Da quella esperienza è derivata la prima edizione di Alchèmica, un festival di cultura gastronomica diffuso su due territori e finalizzato a far incontrare le Protagoniste del Gusto - contadine, allevatrici, casare, cuoche, cheffes, pasticcere, vignaiole, sommelier, barlady, gastronome, giornaliste - e a farne conoscere storie, estetiche, talenti, creatività, eccellenze.
Siamo giunti alla quarta edizione che, come tradizione, si tiene nel Biellese e nel Canavese tra il 1 e il 9 marzo 2025.
Il festival propone tre aree tematiche :

: accademiaalchèmica
talk, masterclass, laboratori, visite aziendali, itinerari;

: alchèmicagourmet
mercatini contadini e incontri gastronomici con le protagoniste del gusto;

: terredialbaluceeartemisia
incontri gastronomici con **le Protagoniste dell'Erbaluce** : viticoltrici, distillatrici, cheffes, sommèlieres e altre protagoniste;

Il programma aggiornato
al 21 febbraio
è disponibile su

atl.biella.it

IG @alchemicafestival
@protagonistedelgusto

divertitevi!

Enzo Napolitano Stella Scialpi Silvia Maffeo

alchemicafestival@gmail.com

IL FESTIVAL UNICO IN ITALIA
CON PIÙ DI 40 EVENTI E 60 PROTAGONISTE DEL GUSTO

ORGOGLIOSAMENTE NO-BUDGET

il menù di Alchèmica

5	Accademia Alchèmica	web	bibliografia **La Biblioteca di Alchèmica**

sabato 1 marzo

5	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Netro	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta dei formaggi di Cascina Albertana**
6	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Cerrione	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta degli ortaggi di L'Orto d'Asporto**
6	Accademia Alchèmica Le Protagoniste dell'Erbaluce	San Giorgio Canavese	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta degli Erbaluce di Fontecuore**
7	Accademia Alchèmica Le Protagoniste dell'Erbaluce	Borgomasino	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta degli Erbaluce di La Palera**
7	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Roasio	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta di L'Amaro del Bacca**
8	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Vigliano Biellese	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta degli ortaggi di La Fucina**
8	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Masserano	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta dei formaggi di La Crava Cuntenta**
9	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Vigliano Biellese	visita aziendale | degustazione **L'Erbario di Villa Era**
9	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Buronzo	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta dei risi di Cascina Angiolina**
10	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Bairo Scuderia Piasenti	itinerario | degustazione **Escursione a cavallo ed esperienza brassicola**

domenica 2 marzo

10	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Candelo Ricetto Medievale	mercato contadino **Il Mercato della Terra di Slow Food**
11	Accademia Alchèmica	Candelo Cinema Verdi	**Donne che salvano la Terra a cura di Slow Food**
11	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Vigliano Biellese	visita aziendale | degustazione **Alla scoperta dei vini del Castello di Montecavallo**

12	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	**Agliè** Nord Ovest Trek	itinerario | degustazione **Agliè: arte e storia, natura e vini Erbaluce.**
12	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	**Bairo e Agliè** Scuderia Piasenti	itinerario | degustazione **In carrozza! Per scoprire il Castello Ducale e i torcetti di Agliè**

lunedì 3 marzo

13	Accademia Alchèmica	**Vermogno** Vermogno Vive	presentazione **Primavera Gastronomica** Erbass

martedì 4 marzo

14	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	**Pralungo** Birrificio Un Terzo	degustazione narrata **L'Erbaluce di Caluso e la Sciatò Margot**
14	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	**Biella Piazzo** Biella Jazz Club	concerto | degustazione **Alchèmica in Jazz**

mercoledì 5 marzo

15	Alchèmica Gourmet	**Biella** Fondazione Pistoletto	mercato contadino **Let Eat Bi**
15	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	**Biella** Fondazione Pistoletto	degustazione narrata **Pizza Biellese**
16	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	**Biella** Enoteca da Sergio	degustazione narrata **Alla scoperta della Doc Canavese, l'Erbaluce e le uve a bacca nera, storia e caratteristiche.**
16	Alchèmica Gourmet	**Occhieppo Inferiore** Taverna del Gufo	cena a dei mani **Omaggio alle donne del gusto.**

venerdì 7 marzo

17	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	**Vigliano Biellese** Erbavoglio	corso **Corso di Cucina Vegetale**
17	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	**Occhieppo Superiore** Villa Mossa	degustazione **Crosit e Vermut**
18	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	**Biella** Cook Lab	corso **La Cucina Piemontese**
18	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	**Massazza** Casa Fabbro	degustazione narrata **Sapere e Sapore** Pop Sommelier
19	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	**Caluso** Ristorante Gardenia	narrazioni e degustazioni **Le Protagoniste del Gusto del Canavese**

sabato 8 marzo

20	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	da Cerrione a Viverone Ippica S.Giorgio Azienda Pozzo	itinerari e degustazioni **A cavallo tra boschi e vigneti.**
21	Alchèmica Gourmet	San Giusto C.se Pasticceria Cinque Sensi	degustazioni **Un dolce per tutte le Donne**
21	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	Levone Le Masche	itinerario | degustazioni **Il Canavese autentico: l'Erbaluce e le Masche**
22	Accademia Alchèmica	Biella Idea	masterclass **Fabbricare Sogni**
23	le Protagoniste dell'Erbaluce Accademia Alchèmic	Biella Idea	simposio **Le Protagoniste del Gusto del Biellese e del Canavese**
24	Alchèmica Gourmet	Portula Il frutteto di Bersej	merenda **Merenda cenoira con vermut e bitter biellesi**
24	Alchèmica Gourmet	Bioglio La Mascaria	merenda **Merenda cenoira**
25	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	Chiaverano Revel Chion	visita aziendale | degustazioni **alla scoperta dei Vermouth di Erbaluce di Revel Chion**
25	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Biella Piazzo Caffè Deiro	degustazioni **Aperitivo artistico x Deiro**

domenica 9 marzo

26	le Protagoniste dell'Erbaluce Alchèmica Gourmet	Settimo Vittone Figliej	itinerario **Camminata e degustazione tra i vigneti di Settimo Vittone**
26	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Pavone Canavese La Cascinassa	corso **Cucina, carne e chiacchiere**
27	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Castagnea Portula Oro di Berta	pranzo **Tèssere Gusto: allo scoperta dei sorprendenti sapori delle piante tessili e tintorie commestibili**
27	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Ivrea Birrificio Rabèl	degustazioni **Dalla Birra alla caccio alle Streghe**

off: giovedì 13 marzo

28	Accademia Alchèmica Alchèmica Gourmet	Castagnea Portula Oro di Berta	masterclass **Tèssere Gusto: conoscere e cucinare le piante tessili e tintorie commestibili**

accademia alchèmica

da sabato 1 a domenica 9 marzo

La Biblioteca Alchèmica

una selezione di testi sulla gastronomia
bibliografia a tema curata da

BiblioBi | Polo Bibliotecario Biellese
polobibliotecario.biella.it

sabato 1 marzo

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

sabato 1 marzo 25

Cascina Albertana | Netro
albertana.net

alla scoperta dei formaggi di Cascina Albertana

con

Sara Girelli

allevatrice e casara

Visita all'azienda, narrazione, degustazione
e acquisto dei formaggi caprini

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: 3388250679

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

sabato 1 marzo 25 | 08:30_12:30

L'Orto d'Asporto | Via Kennedy 48
Cerrione | lortodasporto.it

alla scoperta degli ortaggi di L'Orto d'Asporto

con

Laura Formagnana

imprenditrice agricola

Visita all'azienda, narrazione, degustazione e acquisto di prodotti.

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: 3334788380

in collaborazione con Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese

le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

sabato 1 marzo 25 | 10:00_18:00

Tenuta Fontecuore | Strada Misobolo 11
San Giorgio Canavese | fontecuore.it

alla scoperta degli Erbaluce di Fontecuore

con

Maria Luisa Monticelli

vignaiola socia dell'Associazione nazionale Le Donne del Vino

Visita narrata a Fontecuore: cantina di produzione, sale della dimora storica e degustazione vini dai nostri vigneti biologici certificati con accenni di cultura celtica enogastronomica.

Evento con posti limitati, a pagamento e solo su prenotazione

info e prenotazioni: 3356057730 tenuta@fontecuore.it

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

sabato 1 marzo 25 | 10:00_18:00

Azienda Agricola La Palera | Vicolo Plana 1 Borgomasino | lapalera.com

alla scoperta degli Erbaluce di La Palera

con

Giovanna Roffino

vignaiola

visita della cantina e assaggio gratuito di due Erbaluce

evento gratuito su prenotazione

info e prenotazioni: 347.3009687 lapalera@libero.it

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

sabato 1 marzo 25 | 16:00

Roasio | IG @amarodelbacca_it

alla scoperta dell'Amaro del Bacca

con

Alessandra Baccarin

Laboratorio di infusione delle erbe e degustazione gratuita.

evento su prenotazione

info e prenotazioni: 3460245287

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

sabato 1 marzo 25 | 10:00_17:00

Agriturismo La Fucina | Vigliano Biellese
agriturismolafucina.it

alla scoperta degli ortaggi La Fucina

con

Simona Migliaccio

ristoratrice

Visita all'azienda, narrazione, degustazione e acquisto di prodotti.

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: 3403055264 3454338197

in collaborazione con Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

foto Nicoletta Lupi

sabato 1 marzo 25 | 15:00

La Crava Cuntenta
Cascina Cottignano 1 | Masserano

alla scoperta dei formaggi La Crava Cuntenta

con

Manuela Zegna

allevatrice e casara

Visita all'azienda, narrazione e degustazione dei formaggi caprini.

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: 392 4046557

in collaborazione con Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

sabato 1 marzo 25 | 15:30_18:00

Villa Era | Vigliano Biellese

L'Erbario di Villa Era

un tesoro di sapienza ayurvedica

con

Gaja Laghezza tecnica in Ayurveda diplomata presso Ayurvedic Point di Milano

Walter Ruffatto bibliotecario

Ritrovo presso la Cascina Il Chioso. Visita guidata della dimora e della sua storia, biblioteca ed erbario ayurvedico. Introduzione all'uso delle piante nella medicina ayurvedica. Degustazione di un vino di Villa Era.

evento a pagamento con prenotazione entro giovedì 27 febbraio alle ore 18 : info@villaera.it 338.3141340

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

accademia alchèmica

sabato 1 marzo 25

Cascina Angiolina | Buronzo
cascina-angiolina.it

alla scoperta dei risi di Cascina Angiolina

con

Mariarosa Cappa
risicoltrice

evento gratuito con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: 3389592033

in collaborazione con Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

sabato 1 marzo 25 | 10:30

Scuderia Piasenti | Bairo

Escursione equestre ed esperienza brassicola

Escursione nelle campagne canavesane con visita al Birrificio Curtis Canava di Bairo e degustazione delle sue birre. Aperitivo finale in scuderia.

con

Paola Bellamacina

guida equestre ambientale | Scuderia Piasenti

evento a pagamento su prenotazione

maggiori info e prenotazioni: 3474167932

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

domenica 2 marzo

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

un evento

Slow Food Biella

Slow Food Mercato della Terra CANDELO

domenica 2 marzo 25 | 10:00_18:00

Ricetto Medioevale | Candelo

Il Mercato della Terra di Candelo

Incontri e dialoghi
con le Protagoniste del Gusto di Slow Food

info: 3475620019 eventi@slowfoodbiella.it

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

un evento Slow Food® Biella

in collaborazione con

etnica+

info:
3401296177
eventi@slowfoodbiella.it

domenica 2 marzo 25 | 10:30

Cinema Verdi | Candelo

Donne che salvano la Terra

proiezione docufilm e dibattito con

Irene Calamante
Bruna Ferro
Elisa Mosca
Ariele Muzzarrelli
Rita Tieppo
Miranda Tomatis

introduce Roberto Costella | Slow Food Piemonte

coordina Stella Scialpi | Alchèmica

Seguirà - sulla terrazza del Cinema Verdi - una piccola degustazione gratuita dei prodotti delle Donne che salvano la Terra.

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

domenica 2 marzo 25 | 10:30 e 14:00

sabato 8 marzo 25 | 10:30 e 14:00

Castello di Montecavallo | Vigliano B.se

Alla scoperta dei vini del Castello di Montecavallo

con

Martina Incisa della Rocchetta

contitolare

Visita guidata del castello, delle vigne e della cantina.
Degustazione guidata di 4 vini con abbinamenti gourmet. Con possibilità di pernottamento nel bed&breakfast
evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
(posti limitati) con sconto 10% in occasione di Alchèmica

info e prenotazioni:

+393899326879 info@castellodimontecavallo.it

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

domenica 2 marzo 25 | 14:00 | Agliè

escursione a piedi

Agliè: arte e storia, natura e vini Erbaluce.

con

Valentina Vennettilli

guida escursionistica ambientale | Nord Ovest Trek

passeggiata di circa due ore e mezza nel centro storico di Agliè, attraverso la campagna canavesana sulla Serra Morenica, tra le antiche Cascine Ducali, i boschetti, i vigneti e i luoghi del poeta Guido Gozzano sino a visitare la vigna e la cantina dell'Azienda Massoglia con possibilità di degustazione dei suoi vini.

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni:
328.3672157 (anche whatsapp) nordovestrek@gmail.com

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

domenica 2 marzo 25 | 16:00

Scuderia Piasenti | Bairo

In carrozza! Per scoprire il Castello Ducale e i torcetti di Agliè.

Escursione in carrozza, visita al Castello di Agliè, visita alla Pasticceria Alfonsi di Agliè e degustazione dei suoi torcetti. Aperitivo finale in scuderia.

con

Paola Bellamacina

guida equestre ambientale | Scuderia Piasenti

evento a pagamento su prenotazione

maggiori info e prenotazioni: 3474167932

accademia alchèmica

lunedì 3 marzo 25 | 18:30

Vermogno Vive APS
Via De Bernardi 52 | Vermogno

presentazione del programma della quarta edizione della

Primavera Gastronomica

a cura di

Marta Miolo
Francesca Castagnetti

Egda/Erbass

al termine aperitivo a pagamento

info: 3493310977 egda.alps@gmail.com
www.erbass.it IG @erbass.it. FB erbass

martedì 4 marzo

le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

martedì 4 marzo | dalle 18:00

Birrificio Un Terzo | Via Matteotti 19 | Pralungo

L'Erbaluce di Caluso e la Sciatò Margot

Claudia ed Elisa Pozzo Viticoltrici | Azienda Agricola Pozzo

Enrico Terzo Mastro birraio | Birrificio Un Terzo

Fulvio Giublena Coordinatore per il Piemonte e la Valle D'Aosta Guida alle Birre d'Italia

Menu: Erbaluce Spumante abbinato al Salume Mula di Scopel | Erbaluce Fermo abbinato al Formaggio Muffettato Fiurel Caseificio Rosso | Birra Sciatò Margot Abbinata al formaggio Boccadoro Caseificio Rosso | Birra Sciatò Rouge abbinata al Prosciutto Crudo Az. Agricola Valsesia

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria: 3534604786 info@birrificiounterzo.it

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

martedì 4 marzo 25 | 21:00

Biella Jazz Club | Biella Piazzo

Alchèmica in Jazz

prima del concerto di

Martha J. & Chebat Quartet

degustazione gratuita riservata ai soci del BJC di Ratafià di ciliegie, Genepy e Amaro Walser del Liquorificio Rapa

a cura di Alida Cappellaro

bevi responsabilmente | evento per maggiorenni

un evento biella JAZZ club in collaborazione con RAPA GIOVANNI ANTICO LIQUORIFICIO FONDATO NEL 1880 etnica+

mercoledì 5 marzo

alchèmica gourmet

mercoledì 5 marzo 25 | 10:00_13:00

Fondazione Pistoletto - Cittadellarte
Via Serralunga | Biella

Il Mercatino di Let Eat Bi

con le Protagoniste del Gusto e i loro prodotti.

info: 01528400 cittadellarte.it

evento organizzato da Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

mercoledì 5 marzo 25 | 17:00

Cittadellarte - Fondazione Pistoletto
Al Bistrot le Arti | Via Serralunga 27 | Biella

narrazione e degustazione della

Pizza Biellese

con

Mina Novello

responsabile di Sapori Biellesi

La pizza, simbolo di italianità, preparata con la farina delle castagne biellesi, condita con la bagna cauda e con l'olio di noce, esalta il sapore proprio del territorio montano un tempo percorso dagli acciugai della Valmaira.

evento gratuito su prenotazione

info e prenotazioni:
minanovello@libero.it 015 7388393 (solo al mattino)

evento organizzato da SAPORI BIELLESI Associazione Biellese del Castagno i maron ed l'arbo Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese in collaborazione con RAMELLA BANQUETING Il Ricevimento diventa Arte

etnica+

le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

mercoledì 5 marzo 25 | 19:00

Enoteca da Sergio | Via Gramsci 12 | Biella

degustazione vini

Alla scoperta della Doc Canavese, l'Erbaluce e le uve a bacca nera, storia e caratteristiche.

con

Anna e Roberta Sappino

Viticoltrici | Azienda Alberta Luciana | Cavaglià

Gianni Moggio

I AM AGRICOLO project

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: O15 2472370 whatsapp 3899628424

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

alchèmica gourmet

Slow Food® Biella

un evento

evento a pagamento
con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni:
Stefania 3398350679

mercoledì 5 marzo 25 | 20:30

Taverna del Gufo | Occhieppo Inferiore

cena a sei mani

Omaggio alle Donne del Gusto

con le cuoche di Slow Food

Anna Della Valle

Osteria Due Cuori | Biella Piazzo

Stefania Mosso

Taverna del Gufo | Occhieppo Inferiore

Paola Naggi

Ristorante Impero | Sizzano

venerdì 7 marzo

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

venerdì 7 marzo 25 | 15:00

Erbavoglio Gastronomia Vegana
Piazza Collobiano 7 | Vigliano Biellese

Corso di Cucina Vegetale

con

Cristina Selva gastronoma e cuoca

Prepariamo insieme un pasto completo a base vegetale utilizzando ingredienti stagionali e locali, provenienti dalle aziende agricole della rete Slow Food Biella. Sperimentiamo gusti e abbinamenti nuovi e impariamo a bilanciare i nutrienti in una dieta 100% vegetale

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: erbavoglio vigliano@gmail.com 3332779875

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

venerdì 7 marzo 25 | 18:00

Pro Loco | Villa Mossa

Occhieppo Superiore

la cucina della tradizione

Crosit e Vermut

con le cuoche

Rita Pomodoro
Olga Ramella Pezza

una *merenda cenoira* con i vermouth biellesi accompagnati ai *crosit*, gnocchi della tradizione occhieppesi ottenuti impastando patate lesse, farina e acqua e serviti con un ragout di salsiccetta. I *crosit* erano il piatto tradizionale del cantone *Fier* (Fiario) per la festa della Chiesetta di San Giuseppe che ricorreva il mercoledì della terza settimana dopo la Pasqua (Tavo Burat e Giorgio Lozia, *Lan-cà da fè. L'antica cucina biellese*, De Alessi, 1989).

info e prenotazioni: Oliviero Girardi 3664533612

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

venerdì 7 marzo 25 | 19:45

Cook Lab | Via Italia 39 | Biella

cooking class

La Cucina Piemontese

L'antipasto di verdure Gianduia, i ravioli del Plin ripieni di verdure e la panna cotta con biscotto meliga e salsa vermouth

con

Paola Barbirato Cuoca | Cook Lab

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: whatsapp 3715234927 cook__lab@libero.it

alchèmica gourmet | accademia alchèmica

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

venerdì 7 marzo 25 | 19:00

Casa Fabbro - S.S. 230 n. 21 – Massazza

Sapore e Sapere

Esperienze gustative e letterarie. Un aperitivo, una degustazione di vini e un buon libro.

con

Giulia Busca

Casa Fabbro

Roxana Paredes, Luca Pieri e Alessandro Vitale

Popsommelier

Michele Sorrentino

Caffè Galleria To Mich

Un viaggio sensoriale guidato dai ragazzi di Popsommelier alla scoperta della Cantina Monteruello di Quaranti (AT) e di suoi 4 vini in abbinamento ad un aperitivo finger food in una location in cui si respira convivialità.
Tatto, vista, gusto, olfatto e perché non udito?
Per riscoprire i nostri sensi ascolteremo un estratto dell'opera "*Sotto il sole giaguaro*" di Italo Calvino.

Evento a pagamento con prenotazione obbligatoria entro il 4 marzo: 370 3733836 | info@popsommelier.it

le protagoniste dell’erbaluce | alchèmica gourmet

venerdì 7 marzo 25 | 20:00

Ristorante Gardenia | Corso Torino 9 | Caluso

Le Protagoniste del Gusto del Canavese

narrazioni e degustazioni con la Cheffe

Mariangela Susigan

Ristorante Gardenia | stella verde Michelin

in dialogo con

Morena Adda La Cascinassa | Pavone Canavese

Jyothi Aimino L’erm | Borgomasino

Romina Fioretta La Bottega dei Bombi | Vische

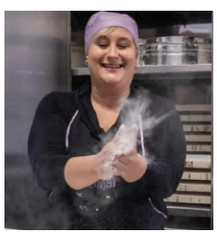
Sabrina Roccati Molino Roccati | Candia Can.se

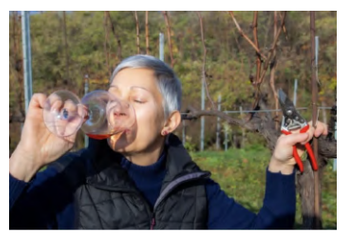
Ilaria Salvetti Cantina Ilaria Salvetti | Caluso

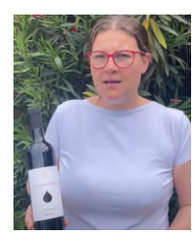
Monica Viola Cantine Crosio | Candia Canavese

info e prenotazioni: 3403915650 info@gardeniacaluso.it

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni







le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

sabato 8 marzo 25 | dalle 10:00 alle 13:30

da Cerrione al Belvedere di Rolle

A cavallo tra boschi e vigneti: una natura di emozioni, profumi e sapori.

con

Francesca Dalla Pozza

Guida Equitazione di Campagna F.I.S.E.
Istituto Eugenio Bona | Biella
Ippica San Giorgio | Cerrione

Elisa Pozzo

Imprenditrice vitivinicola
sommelier
Agricola Pozzo | Viverone

Ascolta, senti e assapora la natura percorrendo i sentieri della Serra a cavallo, o semplicemente camminando con i cavalli, per arrivare insieme al Belvedere di Agricola Pozzo e degustare i prodotti dei vigneti di Erbaluce, affacciati sul Lago di Viverone, e scoprendo con Elisa la storia di una passione, e di una famiglia, da sempre legate a queste terre.
L'itinerario, lento ma intenso di emozioni, è adatto a principianti ma per chi fosse alla sua prima esperienza a cavallo si suggeriscono, nelle settimane precedenti, lezioni propedeutiche alla "minima conduzione", per realizzare il percorso sereni e in sicurezza.
Per chi invece percorrerà l'itinerario a piedi, le studentesse e gli studenti dell'indirizzo Turistico dell' "IIS E.Bona", per l'occasione guide turistiche nell'ambito del progetto PCTO "*Equiturismo Slow: natura, sapori e sostenibilità*", accompagneranno dall'area pic-nic di Prelle fino alla degustazione al Belvedere, raccontando il paesaggio, la storia e le curiosità di queste zone.

partenza a piedi alle 9.30 dal parcheggio di Prelle
partenza a cavallo alle 10.00 presso Ippica San Giorgio | Cerrione

Evento a pagamento su prenotazione

Informazioni e prenotazioni: **Francesca Dalla Pozza 348.7529720**
Pietro Zanetta | Ippica San Giorgio 347.3795330
Elisa Pozzo | Agricola Pozzo 349.0535963

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

un evento in collaborazione con

alchèmica gourmet

sabato 8 marzo 25

Pasticceria Cinque Sensi | San Giusto Canavese

Un dolce per tutte le Donne

creazioni esclusive proposte per la Festa della Donna

da

Alessia Actis Giorgietto

Pasticcera

info e prenotazioni: 3515037119

le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

sabato 8 marzo 25 | 14:00 | Levone

escursione a piedi

Il Canavese autentico: l'Erbaluce e le Masche

con

Valentina Vennettilli

guida escursionistica ambientale | Nord Ovest Trek

passeggiata di circa due ore e mezza nel centro storico di Levone con le sue chiese e i suoi palazzi ricchi di storia e mistero, attraverso boschi, ponticelli e vigne per raccontare l'affascinante storia delle Masche di Levone sino a raggiungere la panchina gigante e visitare la vigna e la cantina dell'Azienda Le Masche con possibilità di degustazione dei suoi vini.

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni:
328.3672157 (anche whatsapp) nordovestrek@gmail.com

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

Elena Salmistraro
Piatto per dolci Holyhedrics
Alessi

sabato 8 marzo 25 | 16:30
Idea | Via Dal Pozzo 7 | Biella
accesso libero

Fabbricare Sogni

progetti e icone di Alessi, la Fabbrica dei Sogni

masterclass con

Francesca Appiani
Curator | Museo Alessi

Luisa Bocchietto
Architetto e Designer

introduzione

Adele Cortese | Idea

coordinamento

Stella Scialpi | Alchèmica

Gian Luca Bazzan | Atelier Bazzan

Al termine *Protagoniste del Gusto* seminario con narrazioni e piccole degustazioni di prodotti in sintonia con la natura, il territorio e le stagioni

IG @alchemicafestival @protagonistedelgusto
alchemicafestival@gmail.com

evento di formazione riconosciuto dall'Ordine degli Architetti di Biella

evento ideato da Enzo Napolitano | Alchèmica

organizzato da museo ALESSI · idea · ORDINE DEGLI ARCHITETTI PIANIFICATORI PAESAGGISTI E CONSERVATORI DELLA PROVINCIA DI BIELLA · etnica+

sabato 8 marzo 25 | 17:30_18:30

Idea | Via Dal Pozzo 7 | Biella

accesso libero sino ad esaurimento dei posti disponibili

Protagoniste del Gusto del Biellese e del Canavese

narrazioni e piccole degustazioni di prodotti in sintonia con la natura, il territorio e le stagioni

Sara Girelli

allevatrice e casara | Albertana | albertana.net

Elisa Mosca

allevatrice e casara | Alpeggio Fontanelle | fontanelleweb.wixsite.com

Bianca Seardo

viticoltrice di montagna | Azienda Agricola Figliej | IG @Figliej

Manuela Zegna

allevatrice e casara | La Crava Cuntenta | cottignano.com

coordinamento

Nora Bourkab e Silvia Maffeo

staff | Alchèmica

IG @alchemicafestival alchemicafestival@gmail.com

bevi responsabilmente | eventi per maggiorenni

evento organizzato da etnica+ idea con

alchèmica gourmet

sabato 8 marzo 25 | dalle 17:00

Il Frutteto di Bersej | Portula
ilfruttetodibersej.it

Merenda Cenoira

con

Chiara Cassone

contadina e ristoratrice

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: 3420509554

in collaborazione con Let Eat Bi il Terzo Paradiso in terra biellese

alchèmica gourmet

sabato 8 marzo 25 | dalle 17:00

La Mascaria | Bioglio | IG la_mascaria

Merenda Cenoira

con

Martina Scazzoli

contadina, allevatrice e ristoratrice

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: 3294031220

le protagoniste dell'erbaluce | accademia alchèmica

sabato 8 marzo 25 | 17:00

Revel Chion, dal 1850 | Via Casassa 4 Chiaverano (TO)

alla scoperta dei Vermouth di Erbaluce di Revel Chion

con

Monica Lanti

responsabile marketing e comunicazione

L'esperienza, della durata di un'ora e trenta circa, prevede il tour della distilleria con le cantine di invecchiamento, un minicorso su distillati e Vermouth, con classificazione e cenni storici, tecniche di distillazione e assaggio, degustazione di quattro prodotti tra cui i Vermouth di Torino Rosso, Bianco e Dry

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni:
commerciale@distilleria-revelchion.it distilleria-revelchion.it

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

sabato 8 marzo 25 | 18:00_20:00

Caffè Deiro | Palazzo Ferrero Biella Piazzo

Aperitivo Artistico x Deiro

con

Beatrice Scaramal

artista

Una lunga tavolata, un'atmosfera rilassata, musica in sottofondo e bevande da condividere, ognuno con la propria tela davanti da dipingere a proprio piacimento, seguendo le indicazioni di una pittrice. Un momento di condivisione e accessibilità alla pittura per tutti, dal principiante all'esperto!

info e prenotazioni: Beatrice Scaramal 3472449387

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

domenica 9 marzo

le protagoniste dell'erbaluce | alchèmica gourmet

domenica 9 marzo 25 | 09:30_16:00
Settimo Vittone

itinerario a piedi

Camminata e degustazione tra i vigneti di Settimo Vittone

con l'accompagnamento di

Monica Maffei

RaccontaPassi

Escursione a piedi lungo parte della Via Francigena per visitare le tappe dei pellegrini e camminare lungo i terrazzamenti disegnati dalla sapiente "ingegneria contadina". Al termine, degustazione vino presso l' azienda agricola Figliej di Bianca Seardo.

info e prenotazioni: Monica: 378 0836599 info@raccontapassi.it

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

domenica 9 marzo 25 | 10:00_14:00
La Cascinassa | Via Cascine Verna 2
Pavone Canavese

Cucina, carne e chiacchiere

un corso dedicato alle donne per conoscere meglio tagli, metodi di cottura e segreti della carne bovina di Razza Piemontese.

con

Morena Adda allevatrice e macellaia
Francesca Molon chef

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: 340-37099692

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

domenica 9 marzo 25 | 13:00

Oro di Berta | Castagnea | Portula

Tèssere Gusto: alla scoperta dei sorprendenti sapori delle piante tessili e tintorie commestibili

pranzo a cura di

Paola Passuello cuoca

info e prenotazioni: 3339536085 orodiberta.it

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

domenica 9 marzo 25 | 16:00

Birrificio Rabèl & Tap Room
Via Torino 275 | Ivrea

Dalla Birra alla caccia alle Streghe

cultura e degustazione con

Monica Gobbi

Consulente Brassicolo | BeerBi-Tour
Ambasciatrice Piemonte | Donne della Birra

Visita guidata del Birrificio Rabèl con degustazione di quattro birre in abbinamento con bocconcini salati. Storytelling di donne, curiosità e aneddoti tutti al femminile nella storia della birrificazione.

Con possibilità di prenotare la cena in Tap Room.

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: Monica Gobbi
3757750317 whatsapp turismobrassicolo@gmail.com

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

giovedì 13 marzo 25 | 19:00

Oro di Berta | Castagnea | Portula

masterclass

Tèssere Gusto: conoscere e cucinare le piante tessili e tintorie commestibili

con degustazione finale

a cura di

Paola Passuello cuoca

info e prenotazioni entro martedì 11 marzo:
3339536085 orodiberta.it

sold out!

accademia alchèmica | alchèmica gourmet

info e prenotazioni:

Monica Gobbi
3757750317
turismobrassicolo@gmail.com

domenica 1 e 16 marzo 25 | 16:00
Museo della Pasticceria Massera
Via Regina Margherita 14
Bornasco Sala Biellese (BI)

Birra e Cacao
Incontro di Passioni

con

Monica Gobbi
Consulente Brassicolo | BeerBi-Tour
Ambasciatrice Piemonte | Donne della Birra

Stefania Massera
Titolare Pasticceria Massera | Chocolate Tester

Visita al Museo con degustazione di cinque birre in abbinamento a quattro praline al cioccolato e un pasticcino.

evento a pagamento
con prenotazione obbligatoria

bevete responsabilmente | evento per maggiorenni

la quinta edizione di

Alchèmica

si terrà da sabato 1 a domenica 8 marzo 2026

il festival di bellezza gastronomica

Cheffes!

femminile, plurale, nomade

sabato 4 e domenica 5
ottobre 2025
in Piemonte

due giorni dedicati ai golosi di bellezza
due giorni con cheffes, cheffes pâtissières, sommelières **e** vigneronnes
due giorni di colazioni, degustazioni, lezioni, aperitivi, pranzi, merende, cene

IG @festival.cheffes **@alchemicafestival**

Il festival è organizzato senza budget, senza contributi pubblici o privati ed è reso possibile solo grazie al sostegno comunicativo e progettuale dei nostri partner, alla disponibilità e all'entusiasmo dei protagonisti e delle protagoniste che hanno aderito, al volontariato dei nostri associati.
L'ideazione, l'organizzazione, la gestione e la comunicazione degli eventi gratuiti o a pagamento sono curate in totale autonomia dalle realtà aderenti che non sostengono alcun onere di adesione al festival.

©2025 Associazione Etnica - idee per l'economia solidale e interculturale - Via XX Settembre 11 - 13900 Biella - C.F. 90045400026 - legale rappresentante Enzo Mario Napolitano