



# I Prodotti dell'Ecomuseo del Biellese

presentazione sabato 10 ore 17.30

Accanto alla tradizionale selezione enogastronomica, verranno esposti in uno specifico settore, i prodotti dell'ecomuseo biellese. Tali prodotti, che esprimono la competenza locale, sono il risultato di un processo che realizza un corretto rapporto con il territorio contribuendo allo sviluppo eco-sostenibile e alla diffusione di un'etica della responsabilità verso il paesaggio naturale e culturale. Lo spenser, gli scapin, le bielline, affiancheranno quindi l'olio di noce, le navette di Biella, il macagn, i formaggi caprini, la paletta, i canestrelli, il pan d'arbo, il riso di Baraggia...



SAPORI BIELLESI

Ricerca, tutela e promozione del patrimonio enogastronomico di qualità



ORARIO:  
venerdì 19.00/22.00  
sabato 15.00/22.00  
domenica 10.00/19.30

INGRESSO  
3 euro/ridotto 2,5 euro

**P** Navetta gratuita  
domenica 11 dalle 15 alle 19  
parcheggio con navetta  
continua e gratuita dal  
mercato coperto di Ponzone



EEPROGETTI.IT - Biella

SAPORI BIELLESI



Settima Edizione  
nuovi

# Sapori della Primavera biellese

I PRODOTTI DELL'ECOMUSEO



Fabbrica della ruota - Pray Biellese

9/10/11  
maggio 2008

# nuovi sapori della primavera biellese

ORARIO:  
venerdì 19.00/22.00 • sabato 15.00/22.00  
domenica 10.00/19.30

30 Produttori selezionati propongono i migliori risultati della loro inventiva e saper fare.



# venerdì 9 ore 18.00

INCONTRO

La civiltà del castagno contro la civiltà del riso: la montagna contro la pianura.

RELATORI

IRMA NASO

docente di storia medievale Università di Torino.

ENZO VIZZARI

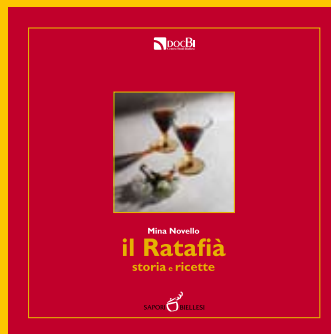
critico enogastronomico, direttore guide de l'Espresso.



presentazione del libro:

## Il Ratafià storia e ricette di Mina Novello

VENERDÌ 9 ORE 21.15

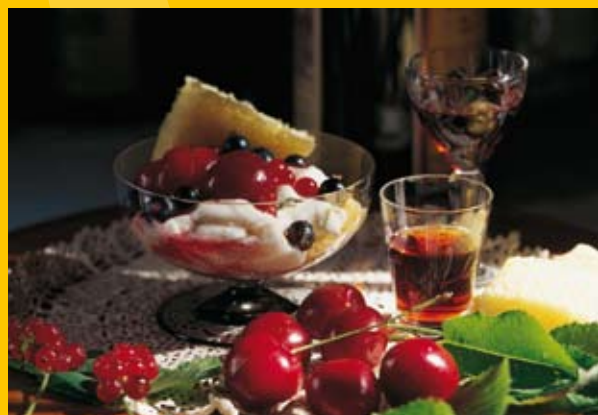


Nel libro che ripercorre la storia del Ratafià, viene presentata una selezione di ricette tratte da testi classici. Ne vengono inoltre suggeriti inediti utilizzi in cucina.

Y seguirà degustazione

## Il Ratafià di Andorno

Il ratafià è un liquore investito di leggendarie virtù che conobbe, a partire dal '700, una grande fortuna, determinando la nascita di una produzione artigianale diffusa, di cui rimane testimonianza nel Biellese. Il ratafià prodotto ad Andorno, già apprezzato da papi e regnanti, vive oggi una stagione di rilancio.



## Una degustazione al volo (fin quando ce n'è)

Durante la manifestazione sarà possibile degustare piatti tipici biellesi preparati secondo ricette tradizionali con ingredienti di qualità.

### PRENOTAZIONI ALLA CASSA

• sabato 10  
**Fundua 'd sèile (Rumex acetosa)**  
dalle ore 19.30 alle 20.30

• domenica 11  
**Tagliolini alla biellese**  
dalle ore 12.30 alle 13.30

con il patrocinio di:



## Degustazioni:

oltre ai vari prodotti di qualità, sarà possibile assaggiare anche:

## le Navette di Biella®

Il dolce è prodotto per iniziativa di Sapori Biellesi con ingredienti che si riferiscono al territorio.



## il Macagn

Prodotto "a latte caldo" negli alpeggi della Valsesia e dell'Alta Valsessera.



## l'Olio di noci e il Nusüggio

Prodotto dall'azienda agricola "Oro di Berta" per iniziativa di Sapori Biellesi in collaborazione con il Museo laboratorio del Mortigliengo.



A.T.O.



## Progetto Sorgenti di Cultura

Presentazione sabato 10 maggio ore 18.30

*Alla scoperta  
del "gusto"  
dell'acqua di alcune  
sorgenti storiche*

Il Biellese noto da tempo per l'abbondanza, la leggerezza ed il pregio delle proprie acque, è ancora ricco di sorgenti storiche che attendono di essere riscoperte e valorizzate. Di alcune di queste fontane, presentate anche nel loro contesto storico e ambientale, sarà possibile bere l'acqua, alla quale vengono a volte attribuite proprietà terapeutiche.

