



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.

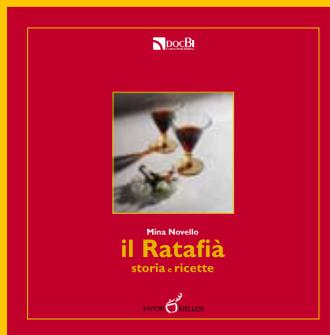
RELATORI
IRMA NASO
docente di storia medievale Università di Torino.
ENZO VIZZARI
critico enogastronomico, direttore guide de l'Espresso.



presentazione del libro:

Il Ratafià storia e ricette di Mina Novello

VENERDÌ 9 ORE 21.15

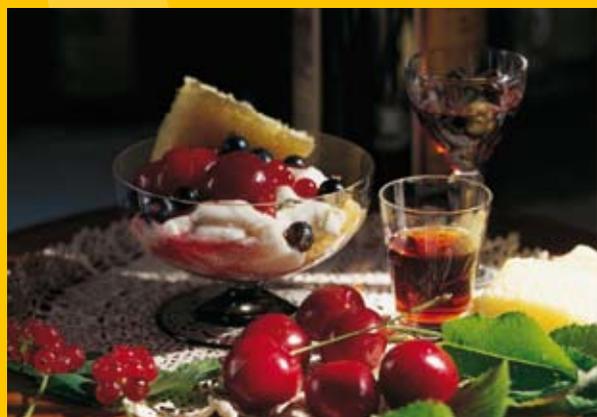


Nel libro che ripercorre la storia del Ratafià, viene presentata una selezione di ricette tratte da testi classici. Ne vengono inoltre suggeriti inediti utilizzi in cucina.

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.

