

## *SAPORI di PRIMAVERA Decima edizione 2014*

**“Sapori di Primavera” 3-4 maggio 2014 alla “Fabbrica della Ruota” - Pray Biellese**

### **orario:**

**sabato: pranzo ore 13; presentazione libro 17,30; serata birra 18,30-22,00**

**domenica: mostra mercato 10-18,00**

### **ingressi:**

**sabato: vedi dettaglio in calce**

**domenica: 3 Euro, ridotto 2,50 - gratuito per i soci DocBi e Slow Food**

Sapori Biellesi, in collaborazione con la locale Condotta di Slow Food, con il supporto della Regione Piemonte, delle Fondazioni CRB e CRT, con il patrocinio dell'Ecomuseo del Biellese e dell'ATL, organizza la decima edizione della manifestazione “Sapori di primavera”, mostra mercato dei prodotti di qualità dell'enogastronomia biellese.

Parteciperanno i produttori del territorio selezionati da “Sapori Biellesi” e i Presidi Biellesi di Slow Food che offriranno in vendita e in degustazione i loro prodotti più pregiati, alcuni dei quali difficili da reperire sul mercato in quanto di produzione limitata.

Nell'ambito della manifestazione sono previsti, come sempre, specifici momenti dedicati alla cultura del cibo e dell'alimentazione: la presentazione della pubblicazione “In Cucina con la Top Restaurant Menabrea” a cura di Mina Novello, e della mostra “La birra e la sua immagine” a cura di Gianni Mazza e di Giovanni Vachino.

La mostra-mercato è allestita all'interno della “Fabbrica della ruota”- l'ex lanificio Zignone - inserita nel Sistema Ecomuseale della Provincia di Biella, riconosciuta come uno dei più interessanti esempi di archeologia industriale e caratterizzata dal sistema “telodinamico” di trasmissione dell'energia, l'unico conservato in Italia.

In questa edizione la manifestazione “apre” alla solidarietà sociale: è stato riservato uno spazio all'associazione “Libera Terra”, che ha recentemente inaugurato la propria sede biellese, dove saranno proposti in vendita prodotti coltivati nei terreni sequestrati alla mafia.

Saranno inoltre a disposizione del pubblico i prodotti dell'Ecomuseo del Biellese.

**In occasione di questa mostra-mercato sarà possibile degustare ed acquistare, tra i vari prodotti:**

\*la mostarda di mele, un prodotto di antichissima tradizione che si gusta con il bollito, la polenta, formaggi freschi e con insaccati particolari, ottenuto concentrando con una lunga cottura il solo succo di mele.

\* la paletta, prosciutto di spalla di maiale conservato nella vescica, tradizionale in molte località del Biellese più con piccole ma significative varianti nel processo di preparazione come nel caso della Paletta di Coggiola.

- \* pancetta, lardo e salumi tradizionali oltre preparati innovativi come il “tonno della Burcina”, tenerissima lonza di maiale cotta nel vino bianco e lasciata marinare in olio e.v. di oliva
- \* le marmellate tradizionali (di zucca, pere martin sec, pomodori verdi...), composte, frutta sciroppata, succhi di frutta.
- \* l’olio di noce e il *Nosuggio* prodotti, per iniziativa di Sapori biellesi in collaborazione con il Museo Laboratorio del Mortigliengo, mediante la spremitura a freddo dei mali di noce coltivate biologicamente
- \* la toma, il maccagno, il *macagn* – Presidio Slow Food, le tome magre e gli altri formaggi di latte vaccino delle valli biellesi, tomini freschi, il burro a latte crudo - Presidio Slow Food.
- \* i formaggi caprini lattici e presamici.
- \* vari tipi di miele della pianura (tarassaco, robinia, millefiori) e della montagna biellese (tiglio, castagno, erica, rododendro), preparati a base di miele e nocciole di varietà “tonda gentile” coltivata sulle pendici biellesi della Serra, quali la “Bugella”, crema spalmabile al cioccolato
- \* castagne secche e preparazioni varie a base di castagne
- \* I tradizionali e antichi “Canestrelli di Crevacuore”, cotti tra le ganasce di un ferro arroventato
- \* i “Canestrelli di Biella”-friabilissimi wafer farciti di cioccolato-, *crucant*, bicciolani, brutti e buoni, dolci diversi a base di farina di meliga e altri aromatizzati di vino locale, cioccolatini al liquore, grissini stirati e pani di produzione artigiana, “polenta imprigionata”, “ciamBielline”, *pan dal tessior*...
- \* le “Navette di Biella”, ed il *Pan d’arbo* i dolci con farina di castagne, ormai tradizionali, prodotti per iniziativa di Sapori Biellesi
- \* le birre artigianali prodotte nel Biellese e la birra Menabrea più volte “campione del mondo”.
- \* il Ratafià di Andorno, liquore a base di ciliegie selvatiche, di noci verdi, di albicocche e di ginepro.
- \* le grappe e liquori vari
- \* i vini del territorio: Caluso passito doc, Erbaluce docg, Canavese rosso, Cajanto, Biundin, Lessona, Vespolina, Coste della Sesia, ecc.
- \* Piante da frutto autoctone del Piemonte.

Il libro “**In cucina con la Top Restaurant Menabrea**”, a cura di Mina Novello, con il contributo straordinario dello chef Beppe Maffioli, sarà presentato sabato 3 alle ore 17,30 nella sala conferenze. La pubblicazione contiene un articolato insieme di ricette che impiegano quali ingredienti le tre birre della nuova linea prodotta dallo storico birrificio biellese.

### **Mostra “La birra e la sua immagine”**

In uno specifico settore trova spazio l’allestimento della mostra che documenta il vasto mondo del collezionismo birrario con una coloratissima gamma di oggetti direttamente o indirettamente legati al mondo della birra e relativi a etichette assai note o, ancor meglio, a piccolissime realtà conosciute solo agli intenditori, in molti casi non più attive da tempo.

La mostra è completata da una serie di fotografie, relative al birrificio Menabrea di Biella, esposte in occasione del Festival di Fotografia Storica “Memorandum”.

### **Degustazioni**

Sono previste degustazioni di particolari preparazioni a base di birra, delle birre biellesi e delle specialità eno-gastronomiche del territorio come sotto specificato.

### **Orari e prenotazioni**

#### **Sabato 3 maggio**

Ore 13. Pranzo con Menu degustazione con specialità a base di birra. Prenotazione obbligatoria tel. 015 7388393. € 30 bevande comprese

Ore 17,45. Presentazione del libro “In cucina con la Top Restaurant Menabrea”

Ore 18,30 –19,30 Aperitivo con assaggi di specialità a base di birra e birre in degustazione -Ingresso € 5 comprensivo dell’aperitivo. Apertura della mostra “La birra e la sua immagine”.

Dalle ore 19,30 alle 21,30 prosegue la degustazione delle birre - ingresso € 2.

Chiusura alle ore 22.

#### **Domenica 4 maggio**

Ore 10 apertura della mostra-mercato con degustazioni di prodotti enogastronomici e della mostra “La birra e la sua immagine”

Ore 12.30/13.30 degustazione della “polenta *cuncia*”, prenotazioni all’ingresso.

ore 18.00 chiusura della manifestazione

Per informazioni DocBi 015 7388393 [www.docbi.it](http://www.docbi.it) [www.saporibiellesi.it](http://www.saporibiellesi.it)