



SAE PROGETTE

SAPORI  BIELLESI

  
Slow Food®  
Condotta biellese

 DOCBI  
Centro Studi Biellesi

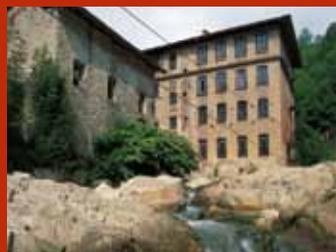
10<sup>a</sup> edizione

# Sapori di Primavera

4 MAGGIO: mostra mercato con assaggi e degustazioni di prodotti di qualità con la partecipazione dei Presìdi biellesi di Slow Food  
mostra: La birra e la sua immagine

Ricerca, tutela e promozione del patrimonio enogastronomico di qualità

SAPORI  BIELLESI



 DOCBI  
Centro Studi Biellesi

ORARIO  
sabato: vedi programma  
domenica: 10.00-18.00

INGRESSO domenica  
3 euro - ridotto 2,50 euro



# 3 e 4 maggio 2014

## Fabbrica della ruota Pray Biellese



Centro di Servizio per il Volontariato della Provincia di Biella  
La stampa di questo materiale è un servizio di promozione del volontariato



   
tel. 015.7388393

  
tel. 015.351128











con il contributo dell'Assessorato alla Cultura della Regione Piemonte L.58/78

# programma e orari

## SABATO 3 MAGGIO TUTTO BIRRA

- ore 13.00 pranzo con piatti innovativi a base di birra  
(prenotazione: tel. 015.7388393)

- ore 17.45 presentazione del libro "In cucina con la Top Restaurant Menabrea"



- ore 18.30 aperitivo con degustazione delle birre biellesi a cura di Sapori Biellesi (ingresso € 5,00 comprensivo dell'aperitivo)



- segue apertura della mostra "La birra e la sua immagine"

## LA MOSTRA "La birra e la sua immagine"

Attraverso una collezione di oggetti legati alla storia della birra (vassoi, bottiglie, bicchieri, calendari, locandine, sottobicchieri) si ripercorre l'ultimo secolo di produzioni locali e nazionali.



## DOMENICA 4 MAGGIO MOSTRA MERCATO E ASSAGGI

- ore 10.00 apertura esposizione e mostra "La birra e la sua immagine"
- ore 12.30 / 13.30 degustazione al volo Polenta concia  
(prenotazione all'ingresso € 5,00)



- ore 18.00 chiusura

con la partecipazione di



## Alla scoperta dei Presìdi Slow Food

Il progetto dei Presìdi, attraverso un lavoro in atto da dieci anni, ha affermato con forza valori fondamentali: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all'impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato. L'invito rivolto ai produttori compresi nell'elenco dei Presìdi di Slow Food consentirà di conoscere e apprezzare alcune delle più rilevanti specificità gastronomiche attraverso i presìdi del biellese e di scoprire la cultura alimentare ad essi sottesa.

