

Indice

A Biella il più antico birrifico attivo d'Italia turismo.it - 30/09/2018	5
Nel quartiere Riva a Biella Il Mercatino dell'antiquariato minore per gli appassionati di cose d'altri tempi La Stampa Biella - Biella - 30/09/2018	8
Sapori d'autunno agli «Orti della Malpenga» La Stampa Biella - Biella - 29/09/2018	9
Un sabato con tantissime cose da fare Intopic.it - 29/09/2018	11
BIELLA LA CITTA DELLA LANA Ville & Casali - 01/10/2018	27
Un sabato con tantissime cose da fare laprovinciadibiella.it - 29/09/2018	32
Agli "Orti della Malpenga" tutti i sapori dell'autunno lastampa.it - 29/09/2018	48
MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO MINORE IN RIVA Il Biellese - 28/09/2018	54
PER CONOSCERE IL TERRITORIO E I SUOI PROTAGONISTI ARRIVA ANCHE "FUORIORTI" Il Biellese - 28/09/2018	55
Tra dimore e fabbriche... FuoriOrti Eco di Biella - 27/09/2018	58
DOMENICA 30 SETTEMBRE BIELLA E-bike e degustazioni Eco di Biella - 27/09/2018	59
EVENTI Proseguono i "Sabati colorati" nei negozi e per le vie cittadine Un sabato in centro città... al verde Eco di Biella - 27/09/2018	60
Birra & gin: l'incredibile coppia Il Mondo della Birra - 01/09/2018	62
Una birra può valere una messa All'estero piace la bionda italiana La Gazzetta Del Mezzogiorno - 25/09/2018	64
«Gi orti della Malpenga» Visite in dimore e luoghi simbolo del territorio Mercoledì si chiudono le iscrizioni La Stampa Biella - Biella - 21/09/2018	66
La Corsa della Speranza col Fondo Tempia contro il cancro La Corsa della Speranza col Fondo Tempia contro il cancro Eco di Biella - 20/09/2018	67
"Siamo industriali con un cuore artigiano": la storia secolare della birra Menabrea repubblica.it - 19/09/2018	69
investe nel futuro ^uova sala cottura e polo logistico Italia A Tavola - 01/09/2018	73
DJ ARCH NIGHT 2018 Milano GdaPress.it - 18/09/2018	74

“Birra al borgo” con il gruppo alpini Il Biellese - 18/09/2018	78
Otto fantastici “giganti” biellesi Il Biellese - 18/09/2018	79
Architetti in consolle: torna la Dj Arch Night 6e20.it - 17/09/2018	82
Birra Menabrea investe nel futuro Nuova sala cottura e polo logistico italiaatavola.net - 15/09/2018	84
Birra Menabrea investe nel futuro Nuova sala cottura e polo logistico - Italia a Tavola italiaatavola.net - 15/09/2018	88
La Dj Arch night fa volare gli architetti a Ibiza thewaymagazine.it - 14/09/2018	92
Un autunno a tutta birra! turistinviaggio.it - 14/09/2018	96
Architetti in consolle: torna la Dj Arch Night milanodabere.it - 13/09/2018	99
TRENTINO ALTO ADIGE: BIRRE DI MONTAGNA GustoSano - 01/09/2018	102
Milano, curiosità e diffidenza all’inaugurazione del primo Starbucks: "Lo proveremo, ma..." ilponente.com - 13/09/2018	104
Biteg, il turismo enogastronomico fa tappa nel Biellese La Stampa Biella - Biella - 13/09/2018	107
Risò, Vercelli mette l’accento sulle eccellenze del territorio lastampa.it - 13/09/2018	110
Il Biellese è pronto a mettersi in gioco con “Biteg” e punta sull’enogastronomia lastampa.it - 13/09/2018	113
Il duo Putetto e Pellegrini vince il torneo a Gressoney lasentinella.gelocal.it - 12/09/2018	116
Cocktail & barbecue, proposte intriganti da Bonaventura Maschio bargiornale.it - 12/09/2018	119
Torna a Milano la Dj arch night milanotoday.it - 12/09/2018	127
Parco Maria Carolina ospita l’evento “September&Pubs”: tra i protagonisti Briga e I Ditelo Voi casertaweb.com - 11/09/2018	132
UN MERCATO IN CENTRO CITTÀ E GLI INCONTRI PER GLI OSPITI STRANIERI Il Biellese - 11/09/2018	134
La Stracada, la 41esima edizione Sabato 15 Settembre 2018 diariodelweb.it - 10/09/2018	135
Con “Biteg” Biella sarà per quattro giorni al centro dell’enogastronomia regionale Intopic.it - 10/09/2018	138
Con “Biteg” Biella sarà per quattro giorni al centro dell’enogastronomia regionale lastampa.it - 10/09/2018	141
Filippo Martelli si prende il 9 al Cubo di Courmayeur	144

Gazzetta Matin - 10/09/2018

“Gli Orti de La Malpenga” si presenta giovedì a Torino Eco di Biella - 10/09/2018	145
Le eccellenze dell' enogastronomia in vetrina a Biella La Stampa Cuneo - Cuneo - 10/09/2018	146
Le eccellenze dell' enogastronomia in vetrina a Biella La Stampa Novara - VCO - Novara - VCO - 10/09/2018	147
Le eccellenze dell' enogastronomia in vetrina a Biella La Stampa Biella - Biella - 10/09/2018	148
Le eccellenze dell' enogastronomia in vetrina a Biella La Stampa Vercelli - Vercelli - 10/09/2018	149
Le eccellenze dell' enogastronomia in vetrina a Biella La Stampa Alessandria - Alessandria - 10/09/2018	150
Le eccellenze dell' enogastronomia in vetrina a Biella La Stampa Valle d'Aosta - Valle d'Aosta - 10/09/2018	151
Le eccellenze dell' enogastronomia in vetrina a Biella La Stampa Asti - Asti - 10/09/2018	152
Starbucks Roastery a Milano: perché devi andarci (anche se non c'è il frappuccino) it.paperblog.com - 07/09/2018	153



Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Italia Europa Africa America del Nord America Centrale America del Sud Asia Oceania Città a-z Nazioni a-z Monumenti

HOME / [tradizioni](#)

30.09.2018

Biella Museo della Birra Casa Menabrea

A Biella il più antico birrificio attivo d'Italia

Casa **Meabrea** è un vanto non solo per la città di Biella ma per l'Italia intera



Casa Menabrea, bottiglie di birra

©Birra Menabrea.it



AUTORE: F. G.

Si chiama **Casa Menabrea** il **Museo della Birra di Biella**, ed è il più antico birrificio attivo in Italia. E' dal 1846, infatti, che produce birre di qualità ed ha scritto quindi la storia della birra italiana. La qualità viene offerta non solo dalle materie prime, malto ed orzo, ma anche dalle acque assolutamente pure delle vicine Alpi biellesi, la cui fonte si trova ad oltre 1500 metri di altitudine. E dall'esperienza tecnica raffinata che si aggiunge alla passione. Casa Menabrea è dunque motivo d'orgoglio non solo per la città di Biella ma anche per l'Italia intera.

Se siete appassionati di birra, non perdetevi i migliori prodotti per brindare in compagnia

Per questo si è sentita l'esigenza di esprimere la storia di questa passione con il museo, recuperando e restaurando i macchinari originari dell'Ottocento, gli utensili d'officina, gli attrezzi degli antichi bottai, le bottiglie e i boccali. Ma anche le illustrazioni, le fotografie antiche, i libri commerciali e le immagini pubblicitarie. Oltre a numerosi premi che l'azienda ha conquistato negli anni. Tra le varie onorificenze e premi rintracciabili nella qualità dell'acqua, nella scelta del luppolo, del ceppo di lievito e del malto che si sono affiancati, ovviamente, all'amore degli uomini, dal mastro birraio ai tecnici che si dedicano agli altri processi di fabbricazione, spiccano Diplomi d'Onore, Medaglie d'Argento e ambite Medaglie d'Oro. Tutto questo si può ammirare nel museo attraverso un percorso formativo tra gli arredamenti d'epoca che celebra e ripercorre le tappe più significative del marchio.

Il percorso è inoltre corredato da pannelli illustrativi e didascalici con l'obiettivo di unire agevolmente storia e didattica e offrire un'esperienza leggera e appagante come potrebbe essere assaporare un boccale di birra. Ecco, dunque, che sotto queste volte antiche si intrecciano storia e didattica, facendo sì che il museo sia diventato non un luogo di sola raccolta di reperti, ma testimonianza di vitale attualità. Casa Menabrea organizza visite guidate ed eventi dedicati, partecipando anche a varie iniziative legate al territorio. Dopo la visita al Museo è d'obbligo, naturalmente, la piacevole sosta alla **Birreria Menabrea**, ricavata dalle vecchie stalle dello stabilimento e integrata nel birrificio.

Seguici su:



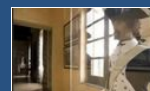
Monumenti nelle vicinanze



Museo alfieriano



Torre Troyana o Dell'Orologio



Museo Generale Bonaparte



Chiesa della Gran Madre di Dio

BIELLA
Piemonte

Altri luoghi da visitare

Segreti d'Italia





L'AGENDA

COSE DA
FARE

Evento

Nel quartiere Riva a Biella Il Mercatino dell'antiquariato minore per gli appassionati di cose d'altri tempi

Organizzato dall'Ente Manifestazioni Biella Riva, nell'omonimo rione, oggi dalle 8 alle 19 ritorna il «Mercatino dell'antiquariato minore», per tutti gli appassionati di cose d'altri tempi. In piazza San Giovanni Bosco e nelle vie limitrofe prenderanno posto le bancarelle degli oltre cento espositori che giungo-

no da Piemonte, Liguria, Lombardia e Valle D'Aosta. In occasione di questo appuntamento sarà possibile visitare, nello stesso quartiere, **Casa Menabrea**, il museo dedicato alla storia della celebre birra biellese (10-19), e anche il Macist, il «Museo di arte contemporanea senza tendenze» (15-19,30).



Il mercatino di Riva



EVENTO

SIMONA ROMAGNOLI

Sapori d'autunno
 agli «Orti
 della Malpenga»

P. 52

Oggi e domani nell'omonima villa a Vigliano la quarta edizione della mostra-mercato Il Fai propone una serie di visite ad altri luoghi del territorio connotati da un'anima verde

Agli “Orti della Malpenga” tutti i sapori dell'autunno

EVENTO

SIMONA ROMAGNOLI
 VIGLIANO

È tutto pronto per la IV edizione degli «Orti della Malpenga», la mostra-mercato dedicata agli ortaggi e ai frutti del periodo autunnale, in programma oggi e domani (9,30-18,30) nell'omonima villa di Vigliano, che in quest'occasione si potrà anche visitare così come altri luoghi particolarmente significativi del territorio. Organizzato dall'associazione L'OrtoAccorto con l'Accademia Piemontese del Giardino (presieduta dall'architetto Paolo Pejrone), la delegazione Fai, la condotta di Slow Food, l'Istituto Agrario e l'Alberghiero, l'evento si svolge nel parco di Villa Malpenga, disegnato dall'architetto paesagista Giuseppe Roda tra l'Ottocento e il Novecento, ma

anche nell'adiacente orto.

Sono quattro gli elementi che caratterizzano la manifestazione: la mostra-mercato con una cinquantina di produttori, selezionati tra le eccellenze ortofrutticole e della

biodiversità; la didattica, che prevede lezioni pratiche condotte dai professori e dagli allievi dell'Istituto Agrario; le «Conversazioni nel verde», conferenze, incontri e laboratori con vari esperti tra cui Paolo Pejrone, Vittorio Sella della Sella & Mosca e Piercarlo Grimaldi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; «Orto a tavola» con piatti proposti dalla

famiglia Ramella de La Croce Bianca di Oropa, degustazioni a tema, show cooking affidati a Mina Novello di Sapori Biellesi, allo chef stellato Sergio Vineis e agli studenti dell'Alberghiero.

Tra le novità di questa edizione viene proposta una sor-

ta di rassegna-viaggio tra le regioni d'Italia con lo scopo di valorizzare la varietà e la ricchezza del patrimonio orto-

frutticolo italiano. S'incomincerà quest'anno con la Sardegna e la collaborazione con Su Nuraghe Biella: l'ente forestale regionale Forestas presenterà alcune essenze molto particolari e poco conosciute.

Il Fai proporrà infine l'iniziativa «fuoriOrti», una serie di visite ad altri luoghi del territorio connotati da un'anima verde e dall'attenzione al paesaggio, alle coltivazioni e all'ambiente. Oggi le mete sono Casa Zegna a Trivero, dove la visita sarà condotta da Anna Zegna, e Palazzo La Marmora al Piazza, dove a fare gli onori di casa sarà Francesco Alberti La Marmora (alle 11), il Lanificio Maurizio Sella e il suo archivio a Biella, che verranno illustrati da Angelica Sella, e il Lanificio Piacenza e il Parco Burcina a Pollone, dove a far da cicerone sarà Guido Pia-



cenza (alle 14). Domani sono previste invece viste al museo **Casa Menabrea** a Biella e a Villa La Malpenga, le cui ricchezze architettoniche e ambientali saranno svelate da Ernesto Panza e Guido Piacenza (alle 11) e Villa Era a Vigliano con Silvia Rivetti e a Cittadellarte a Biella con Armona Pistoletto (alle 14). —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



La kermesse «Orti della Malpenga» è alla quarta edizione



SAREM
Biella, Via E. Bona 25
 tel. 015 28639

LA PROVINCIA DI BIELLA.it

SAREM
Biella, Via E. Bona 25
 tel. 015 28639

[Biella](#) [Circondario](#) [Cossatese](#) [Valli Mosso e Sessera](#) [Valle Elvo](#) [Valle Cervo](#) [Basso Biellese](#) [Fuori Provincia](#)

[Prima pagina](#) [Cronaca](#) [Attualità](#) [Economia](#) [Politica](#) [Eventi e cultura](#) [Sport](#) [Biella TV](#) [Gallery](#)

[La Provincia di Biella](#) > [Attualità](#) > Un sabato con tantissime cose da fare

Attualità, Eventi e cultura [Biella Circondario](#) - 29 settembre 2018

0 commenti.

Un sabato con tantissime cose da fare

Tutti gli appuntamenti in programma oggi nel Biellese.



Mostra: Giuseppe Bozzalla: appunti di viaggio

fino al 14 ottobre 2018 – Mostre
Biella, Museo del Territorio Biellese

Mostra dedicata agli 'Appunti di viaggio' di Giuseppe Bozzalla, una raccolta di cinquantacinque disegni provenienti dai taccuini dell'artista, recentemente acquistata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Biella. INFO Tel. 015 2529345 museo@comune.biella.it

INFO

Museo del Territorio Biellese
 Telefono 015 2529345
www.museo.comune.biella.it
museo@comune.biella.it

Selvatica: mostre parallele: La Valsessera selvatica di Stefano Ramella

fino al 31 ottobre 2018 – Mostre
Bielmonte, Albergo Bucaneve

La Valsessera selvatica di Stefano Ramella. Uno sguardo inedito sull'Oasi Zegna.

Una selezione di scatti di Stefano Ramella, fotografo del territorio, innamorato dell'Alta Valsessera. Gli scatti ritraggono paesaggi

Hobby Center
 il fai da te

HUSQVARNA 135



Super Offerta!

PREZZO DI LISTINO € 358,90-

€ 219,90

RISPARMI € 139!!

Scopri di più!

Offerta valida fino al 30 settembre salvo esaurimento scorte

HOBBY CENTER • Via G. Cantono 46/b • Andorno Micca (BI)
 Tel. 015 471941 • [f](#) [Silmafer](#)

2

[Condividi](#)

[Tweet](#)

[G+](#)

[Share](#)

Popolari

Recenti



Incidente mortale in superstrada, la vittima ha 66 anni

marzo 18, 2018



Giorgia Gallo ragazza di vent'anni muore in un incidente stradale

marzo 10, 2018



Muore a 28 anni il ricordo della fidanzata

gennaio 18, 2018



Tumore fulminante uccide un giovane papà

febbraio 18, 2018



Allarme crescente, dopo la Bennet anche Esselunga ritira i Fiochi Jocca dagli scaffali

aprile 14, 2018

Telefono 015 2529345
www.comune.biella.it
cultura@comune.biella.it

Tintura naturale con funghi e licheni

fino al 30 settembre 2018 – Arte e Cultura

Pettinengo, Assoc. Casa Clementina, via Italia 6

Corso di tintura naturale con funghi e licheni (2 giorni).
Classificazione dei funghi e licheni tintori, estrazione dei colori e tintura sulla lana.
(tessera associativa annuale euro 20 + corso euro 250).

INFO

Assoc. Casa Clementina
Telefono 348 3326570
www.casaclementina.eu
casaclementina10@gmail.com

18^a Sagra del Maccagno

dal 29 settembre 2018 al 30 settembre 2018 – Enogastronomia

Valle Mosso, Crocemosso

Organizzata dalla Pro Loco.

INFO

IV edizione de Gli orti de La Malpenga

dal 29 settembre 2018 al 30 settembre 2018 – Enogastronomia – Orario:

dalle 9.30 alle 18.30

Vigliano Biellese, Villa La Malpenga

Mostra mercato per l'orto, il frutteto d'autunno e dintorni.
Espositori, laboratori, conversazioni nel verde, didattica, degustazioni.
Regione ospite Sardegna.
Ingresso euro 7; ridotti euro 5; ingresso gratuito fino a 14 anni.
Orari: dalle ore 9.30 alle 18.30 – chiusura casse ore 17.30.

INFO

Telefono 348 2642603
www.lamalpenga.it
info@lamalpenga.it

Fuori Orti: incontri Biella Fa Territorio durante la due giorni de Gli Orti della Malpenga

dal 29 settembre 2018 al 30 settembre 2018 – Arte e Cultura

Biella e dintorni, varie sedi

Programma:

sabato:

ore 11 Anna Zegna: Casa Zegna e Lanificio Ermenegildo Zegna, passando attraverso il giardino segreto di famiglia: Trivero, via G. Marconi 23

ore 11 Francesco Alberti La Marmora: Palazzo La Marmora: otto secoli di storia, trent'anni di attività: Biella, corso del Piazzo 19

ore 13 light lunch

ore 14 Angelica Sella: al Lanificio Maurizio Sella, storie di impresa, di fotografia e di famiglia: Biella, via C. Sella 10

ore 14 Guido Piacenza: 300 anni di storia raccontati al Lanificio Piacenza, al Parco della Burcina e nel giardino di famiglia: Pollone, ritrovo al parcheggio del Lanificio Fratelli Piacenza, area produttiva Cisi.

Domenica:

ore 11 Casa Menabrea, Museo della Birra, Biella, via E. Ramella Germanin 2

ore 11 Ernesto Panza di Biui e Guido Piacenza: a spasso nel parco della villa La Malpenga, Vigliano Biellese, via per Ronco



BIELLA. THE CITY OF WOOL
 FROM THE PLAINS TO THE MOUNTAINS,
 THIS LAND HAS MADE ITS FORTUNE FROM
 THE LIGHTEST WATER IN ITALY, WHICH
 HAS ENABLED ITS TEXTILE INDUSTRY,
 PARKS, VINEYARDS AND EVEN ITS BEER TO
 FLOURISH

BIELLA, LA CITTÀ DELLA LANA

Dalla pianura alla montagna, il territorio ha fatto la sua fortuna sull'acqua più leggera d'Italia che ha portato ricchezza e benessere all'industria tessile, a parchi, a vigneti e persino alla birra

di MARIA PAOLA GIANNI - FOTO ARCHIVIO AZIENDA DEL TURISMO ATL BIELLA

Se l'acqua è fonte di vita, a Biella è sempre stata anche motivo di benessere e ricchezza. La splendida cittadina della lana ai piedi delle Alpi, infatti, è caratterizzata da fonti di acqua incredibilmente leggera (non a caso la *Lauretana* è di Biella), tale da conquistare il primato in Italia e forse

anche in Europa. Un'acqua che ha portato ricchezza all'industria tessile biellese conferendo a lane e sete qualità e morbidezza uniche durante tutte le fasi di lavorazione, scippando all'Inghilterra il primato che un tempo vantava. Un'eccellenza *made in Italy* che tutto il mondo ci invidia di aziende del calibro

di Nino Cerruti, Felice Piacenza ed Ermenegildo Zegna. Questi ultimi due, oltre a essere grandi imprenditori, erano anche appassionati della natura e dei loro luoghi di origine, rispettivamente Pollone e Trivero, dove hanno creato dei parchi di affascinante bellezza con rarità botaniche e spettacolari fioriture



INFO
 AZIENDA DEL TURISMO ATL BIELLA
 PZAVITTORIOVENETO 3
 WWW.ATLBIELLA.IT
 WWW.ALPIBIELLESE.FU

in uno straordinario rigoglio di colori. Il territorio biellese, davvero ricco, accoglie con la sua natura, la montagna, i parchi naturali e le sue acque limpide. E poi la città, la sua storia, l'archeologia industriale, il borgo del Piazza. Di più. I Palazzi Cisterna e Ferrero, la Basilica e Chiostro di San Sebastiano, la chiesa barocca della SS. Trinità, il Battistero. Una cittadina, quella di Biella, a misura d'uomo e anche virtuosa, capace di offrire servizi gratuiti come l'ingresso al Parco pubblico della Burcina, alla funicolare appena rinnovata e al grande parcheggio per auto in piazza Curiei, proprio dove si prende la funicolare, in pieno centro. Non mancano i numerosi

luoghi dello spirito, i ricetti come quello di Candelo, i borghi medievali e i castelli come quelli di Montecavallo o di Castellengo. Il tutto allietato dalla tipica cucina piemontese tra risotti, salumi e cacciagione, con i suoi vini pregiati: basta citare *le doc Lessona, Bramaterra o Coste della Sesia*. Insomma, scoprire quest'area significa innamorarsi di questo territorio che vanta l'*hashtag: #innamoratidelbiellese*. Ville, castelli e vino, in sostanza, caratterizzano soprattutto l'area orientale, mentre la pianura, verso il vercellese, produce il *riso della Baraggia* biellese, di altissima qualità, unico riso *dop* d'Italia. La montagna, infine,

è luogo di allevamenti e produzione di formaggi di latte vaccino, toma e maccagno i più diffusi, e anche un'occasione per assaggiare piatti tipici, come la polenta concia, ossia "conciata" con formaggio e burro fuso. Non mancano, poi, aziende con capre che producono formaggi caprini.

LA CITTÀ DEL TESSILE
 L'attività che ha caratterizzato il biellese fin dal Medioevo è quella tessile, con lavorazioni di fibre di alta qualità, attraendo così in città tutti i servizi possibili, come la ferrovia fino al centro già dalla metà dell'800, le banche, i negozi, i giornali. La ragione del

DOVE DORMIRE



SANTO STEFANO SPA RELAIS****

Immerso nel verde in un'oasi di assoluto relax, in una posizione strategica a pochi km da Biella, tra Milano e Torino, offre un soggiorno rilassante, con una prestigiosa Nuxe Spa, un ottimo ristorante e nuove camere e suite con Spa privata da mille e una notte. Meraviglioso, da provare.

Via Garibaldi, 5 - Sançigliano
www.relaisantostefano.com

ALBERGO RISTORANTE BUCANEVE***

Definirlo tre stelle è riduttivo, l'hotel alpino vale molto di più.



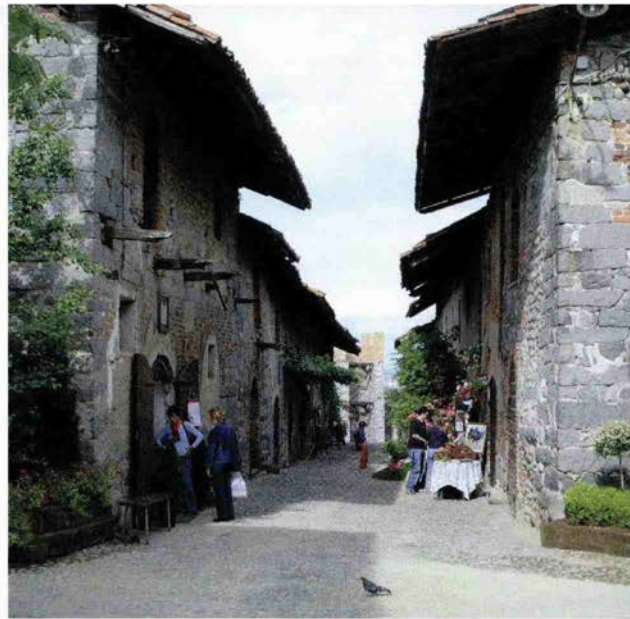
Perfetto d'inverno, a soli cinque minuti a piedi dalle piste da sci, si trova nel punto più alto della splendida Oasi Zegna, con panorami mozzafiato meravigliosi anche

d'estate. Ha la Spa, un eccellente ristorante ed è aperto tutto l'anno, chiuso solo a novembre.
 Strada Panoramica Zegna, 232
 Località Bielmonte- www.bucaneve.eu

AGRITURISMO 'LA CAROSERA'

Incantevole B&B dell'Alto Piemonte, le quattro camere, finemente arredate e con bagno privato, si trovano nell'originario fabbricato settecentesco, sopra le storiche cantine dell'azienda vitivinicola *Centovigne*, dove c'è il Castello di Castellengo. La posizione vicino a Torino, Milano e Alessandria lo rende punto di partenza ideale per visitare i laghi Maggiore, d'Orta, di Viverone, e non solo.

Fraz. Castellengo 29, Cossato
www.lacarosera.com



successo nei secoli di quest'area è stata da sempre l'acqua, particolarmente leggera, con residuo fisso bassissimo – e nel ciclo di lavorazione della lana l'acqua si usa dall'inizio alla fine – tale da permettere ai biellesi, a parità di capacità tecnica e imprenditoriale, di raggiungere il massimo della qualità. È questo il *plus-valore* di Biella. Non solo acqua leggera, ma anche abbondante, perché qui ci sono tantissimi corsi d'acqua e piove parecchio.

PARCO BURCINA E OASI ZEGNA

Ecco perché la vegetazione è verdeggianti e i parchi sono stupendi. A Parco Burcina, ad esempio, c'è la conca di rododendri più estesa d'Italia, ben due ettari molto curati, che grazie al terreno acido, all'umidità del clima e all'acqua abbondante, cresce rigogliosa. Parco Burcina e Oasi Zegna hanno storie simili, perché entrambi sono stati realizzati in modo scientifico da industriali tessili: da Giovanni Piacenza il primo, da Ermenegildo Zegna la seconda. Il Parco Burcina si estende per 57 ettari, è pubblico, sempre aperto, a ingresso libero: qui tutto l'anno si può andare a correre, a leggere, a portare a spasso il cane e, da marzo ad agosto, si susseguono le fioriture di narcisi, azalee, rododendri, tulipani, fino alle ortensie, le ultime della stagione. All'interno del parco ci sono due suggestivi ristoranti,



come il delizioso *Cascinotto*, aperto da primavera ad autunno. La *Panoramica Zegna* è una strada di 26 chilometri che unisce Trivero alla Valle del Cervo, progettata negli anni Trenta da Ermenegildo Zegna, trasformando la montagna in un giardino ricco di abeti, rododendri e ortensie, per offrire agli operai del suo stabilimento un luogo



SOPRA, IL CENTRO STORICO MEDIEVALE DI CANDELO E I RHODODENDRI DI PARCO BURCINA. A DESTRA, GIUSEPPE GRAZIOLA, PRESIDENTE ENOTECA REGIONALE DEL BIELLESE E DELLA SERRA.
 ABOVE, THE MEDIEVAL HISTORIC CENTRE OF CANDELO AND THE RHODODENDRONS OF PARCO BURCINA. RIGHT GIUSEPPE GRAZIOLA, PRESIDENT OF THE REGIONAL WINE BAR OF BIELLA AND THE SERRA.

di svago. Sulle orme di Ermenegildo Zegna i discendenti della famiglia hanno proseguito il progetto di tutela con l'Oasi Zegna, area naturale protetta estesa per circa cento chilometri quadrati. Trivero è l'ultimo paese della valle, qui è nata e ancora oggi è fiorente la fabbrica Zegna con ben 450 operai e un magnifico museo del tessile. Altro prodotto la cui qualità nasce dall'acqua biellese è la **birra Menabris**, molto famosa con ben 170 anni di storia e vincitrice di diversi riconoscimenti di qualità, anche come la miglior birra del mondo e a Biella c'è pure il museo.

SHOPPING E NON SOLO

La zona offre diverse occasioni per fare shopping. Il Lanificio Cerruti, nato nel 1881, è oggi ancora attivo nella sua sede di un tempo, affacciato sul torrente Cervo, con un punto vendita aziendale pieno di collezioni uomo e donna, e c'è anche un settore dedicato alla sartoria "su misura". Lì vicino si raggiunge l'ex lanificio Trombetta, ampio quattro piani, costruito nel 1871 e oggi sede della *Fondazione Pistoletto - Cittadellarte*, voluta dall'artista di

origini biellesi Michelangelo Pistoletto, che dal 1998, insieme a una collezione permanente di arte povera, ospita mostre e convegni, nonché laboratori per giovani artisti provenienti da tutto il mondo. Shopping di qualità anche al punto vendita aziendale del Lanificio Zegna a Trivero con abbigliamento classico per uomo e un itinerario automobilistico segnalato dal *Touring Club Italiano* come uno dei più belli d'Italia, grazie alla splendida vista a 360 gradi su Alpi e pianura Padana. A cinque chilometri da Biella, a Pollone, c'è il Lanificio Piacenza, fondato nel 1733 da Pietro Francesco Piacenza, la cui famiglia ha poi creato la riserva naturale speciale Parco Burcina. A poca distanza dal parco c'è il punto vendita Piacenza, specializzato in cachemire, con un vasto assortimento di tessuti, capi di abbigliamento di elevata qualità per uomo e donna, e maglieria.

VILLE E VIGNETI

Ma questo territorio è anche terra di eccellenti aziende vitivinicole. Suddivisa in diverse borgate, ad esempio, Lessona si adagia fra le colline

DOVE MANGIARE

TRATTORIA D'ORIA

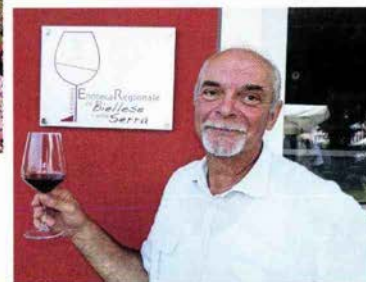
Via Mazzini, 15 - Candelo, Biella
www.trattoriadoria.it

RISTORANTE MALVAROSA dell'Enoteca regionale del Biellese e della Serra

Via XI Febbraio, 7 - Lessona
www.enotecadellaserra.it

AGRITURISMO

ALPE MONCERCHIO
www.alpemoncerchio.it



del biellese orientale disseminate di vigneti dai quali si ottiene il pregiato vino omonimo, una delle cinque doc dell'area. Qui il Nebbiolo ha una finezza e un'eleganza unica. Da visitare le prestigiose aziende vitivinicole locali come l'agriturismo *La Prevostura* (www.laprevostura.it), seguita dall'enologo Michele Colombo, direttore del *Gal Montagne Biellesi*, oppure *Tenute Sella* (www.tenutesella.it) diretta da Paolo Benassi. Tante aziende vitivinicole, ma anche ville. Come precisa a *Ville&Casali* Giuseppe Graziola, presidente dell'*enoteca regionale del Biellese e*

L'INTERVISTA

Laura Zegna: "VI SPIEGO LA STRADA DI MIO NONNO"

"Emenegildo Zegna era mio nonno, papà di mio padre, nato a Trivero, un paese di montagna, dove c'erano solo dei pastori e poca attività. Ma il nonno era legatissimo alle sue origini e, insieme al fratello costruì qui il loro lanificio, fiorente ancor oggi, per dare lavoro alla gente di Trivero, avviando una produzione di altissima qualità di tessuti maschili". A parlare è Laura Zegna, nipote di Emenegildo Zegna, nonché fondatrice e presidente del *Consorzio Turistico Alpi Biellesi*, di grande valorizzazione dell'area (www.alpiellesi.eu). "Dobbiamo ringraziare la prestigiosa acqua che sgorga dalle nostre sorgenti", prosegue Laura Zegna, "che tratta nel miglior modo possibile le lane *merinos* che arrivano dall'Australia, le più fini del mondo". "Il nonno era un imprenditore speciale, dopo aver realizzato la fabbrica si preoccupò anche del paesaggio, allora molto povero, e piantò intere pinete. Voleva permettere a tutti di salire fino alle parti più alte della montagna, così costruì la strada *Panoramica*



Zegna con un tracciato studiato nei minimi particolari e con la massima competenza di esperti tra ingegneri, architetti e botanici, affinché tutte le sue opere fossero davvero speciali". Dal '38 in poi Emenegildo Zegna iniziò a far piantare alberi lungo la montagna molto scoscesa e ripida, il cui terreno oggi è ben tenuto grazie a queste piantumazioni, per lo più conifere sempre-verdi. "Poi si concentrò sulla costruzione di locande, alpeggi e attrazioni varie per dare vita alla montagna", prosegue, "noi, suoi eredi, abbiamo lanciato il progetto dell'*Oasi Zegna* e la *Panoramica Zegna* è quasi una colonna vertebrale in un territorio turistico vicino a Torino e a Milano, tra neve d'inverno con *skilift* e scuole sci e tante meravigliose attrazioni. Come il *santuario della Madonna della Brughiera* tra il comune di Trivero e quello di Mosso, a 800 metri, guidato dal famoso don Dino, nell'incantevole frazione Brughiera, costituito da due edifici sacri del XVII secolo". Da provare, l'agriturismo *Alpe Moncerchio*, a 1450 metri, dove dormire, degustare ottimi prodotti locali e godersi uno splendido panorama sul Monte Rosa. Ma questo è solo un "assaggio" dell'*Oasi Zegna* (in alto: un taccuino di Emenegildo Zegna nel museo di Casa Zegna).



SOPRA, ALESSANDRO CICCIONI, PROPRIETARIO DI "CENTOVIGNE" AL CASTELLO DI CASTELLENGO. ABOVE, ALESSANDRO CICCIONI, OWNER OF "CENTOVIGNE" AT CASTELLENGO CASTLE.

della *Serra*, "le ville del ceto nobile della biellese sono frutto di una tradizione secolare della viticoltura di Lessona per ragioni pedoclimatiche. Qui già dal '700 tutti i nobili biellesi avevano le vigne, come i Lamarmora, fondatori dei Bersaglieri, i Sella delle banche, gli Avogadro di Quinto o i Marocchetti. Insomma, Lessona si contraddistingue per vigneti e casali nobiliari". All'inizio dell'autunno, poi, l'occasione si fa ghiotta per visitare la meravigliosa villa ottocentesca *La Malpensa*, a Vigliano Biellese, aperta al pubblico per la mostra

mercato *Gli Orti della Malpensa*, a cura dell'*Accademia Piemontese del Giardino*. un'opportunità da non lasciarsi scappare per ammirare il giardino storico del conte Emanuele Panza e trovare tutto quello che riguarda piante, fiori, vivai, orti e frutteti. <http://orti.lamalpensa.it>.

IL CASTELLO DI CASTELLENGO
 Come spiega Alessandro Ciccioni, proprietario, insieme alla moglie Magda Zago, dell'azienda viticola *Centovigne* (www.centovigne.it) al Castello di Castellengo, "il nebbiolo è un vitigno montano che si è sviluppato anticamente sotto il Monte Rosa e ha occupato nell'alto Piemonte una produzione con una superficie di 40mila ettari per tutto l'800, fino all'arrivo della fillossera. La caratteristica dei nostri nebbioli è straordinaria, grazie ai terreni acidi che conferiscono alle bacche dell'uva una particolare mineralità". E ancora: "Il Castello di Castellengo produce vino dal '600. Il territorio biellese è stato tra i primi a mettere i viti in bottiglia, lanciando un salto culturale enorme, dal prodotto alimento al prodotto commerciale. Noi produciamo 40mila bottiglie l'anno, per lo più di uve *nebbiolo*, ma abbiamo anche una pregiata produzione di *erbaluce*, che è

l'unico vitigno tradizionale bianco del nostro territorio". Abbiamo anche aperto una struttura ricettiva, l'agriturismo *La Carosera* a Cossato per attrarre in questa piccola bomboniera del castello turisti non solo del mondo enologico" (www.lacarosera.com).
 Altra graziosa cittadina collinare del biellese orientale è Masserano, dal raccolto centro storico medievale con caratteristici portici, chiesa e campanile del XIII secolo e il cinquecentesco *Palazzo dei Principi*. Diviso in diverse frazioni sparse sulle colline ricche di vigneti che producono il pregiato *bramatera*, il paese conserva un nucleo più antico di grande suggestione. Ma è soprattutto il *Palazzo dei Principi Ferrero Fieschi*, oggi sede del municipio, ad aver mantenuto un grande potere evocativo. "È un vero gioiello barocco con la sua lunga galleria, spesso paragonata a quella della reggia di Venaria che però è del '700, mentre la nostra è del '600, lunga ben 41 metri, piena di stucchi barocchi e affreschi meravigliosi", spiega a *Ville&Casali* Stefano Cavaliere, direttore del *Polo Museale Masseranesse*. www.polomusealemasseranesse.com. Non resta che prendere l'auto, arrivare al centro di Biella, al parcheggio gratuito della funicolare, e scoprire questo incredibile territorio.



SAREM
ASSICURAZIONE
Biella, Via E. Bona 25
tel. 015 28639

SAREM
ASSICURAZIONE
Biella, Via E. Bona 25
tel. 015 28639

[Biella](#) [Circondario](#) [Cossatese](#) [Valli Mosso e Sessera](#) [Valle Elvo](#) [Valle Cervo](#) [Basso Biellese](#) [Fuori Provincia](#)

[Prima pagina](#) [Cronaca](#) [Attualità](#) [Economia](#) [Politica](#) [Eventi e cultura](#) [Sport](#) [Biella TV](#) [Gallery](#)

[La Provincia di Biella](#) > [Attualità](#) > Un sabato con tantissime cose da fare

Attualità, Eventi e cultura Biella Circondario - 29 settembre 2018

0 commenti.

Un sabato con tantissime cose da fare

Tutti gli appuntamenti in programma oggi nel Biellese.



Mostra: Giuseppe Bozzalla: appunti di viaggio

fino al 14 ottobre 2018 – Mostre
Biella, Museo del Territorio Biellese

Mostra dedicata agli 'Appunti di viaggio' di Giuseppe Bozzalla, una raccolta di cinquantacinque disegni provenienti dai taccuini dell'artista, recentemente acquistata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Biella. INFO Tel. 015 2529345 museo@comune.biella.it

INFO

Museo del Territorio Biellese
Telefono 015 2529345
www.museo.comune.biella.it
museo@comune.biella.it

Selvatica: mostre parallele: La Valsessera selvatica di Stefano Ramella

fino al 31 ottobre 2018 – Mostre
Bielmonte, Albergo Bucaneve

La Valsessera selvatica di Stefano Ramella. Uno sguardo inedito sull'Oasi Zegna.

Una selezione di scatti di Stefano Ramella, fotografo del territorio, innamorato dell'Alta Valsessera. Gli scatti ritraggono paesaggi incontaminati dell'Oasi Zegna più selvatica e gli animali che la popolano.

Popolari

Recenti



Incidente mortale in superstrada, la vittima ha 66 anni

marzo 18, 2018



Giorgia Gallo ragazza di vent'anni muore in un incidente stradale

marzo 10, 2018



Muore a 28 anni il ricordo della fidanzata

gennaio 18, 2018



Tumore fulminante uccide un giovane papà

febbraio 18, 2018



Allarme crescente, dopo la Bennet anche Esselunga ritira i Fiocchi Jocca dagli scaffali

aprile 14, 2018

[Prossimo »](#)

2
[Condividi](#)
[Tweet](#)
[G+](#)
[Share](#)

MD
L'Orologiaio
di Di Liddo
-40% -40% -40%
Scopri di più! >>
Via Italia, 62 - Biella - Tel. 015.28401
mail: info@lorologiaiobiella.it - www.lorologiaiobiella.it

TAG DELLA SETTIMANA

[biella](#) [carabinieri](#) [biellese](#) [incidente](#)
[meteo](#) [Poltzia](#) [eventi](#) [auto](#) [cossato](#)
[ospedale](#)

cultura@comune.biella.it

Tintura naturale con funghi e licheni

fino al 30 settembre 2018 – Arte e Cultura

Pettinengo, Assoc. Casa Clementina, via Italia 6

Corso di tintura naturale con funghi e licheni (2 giorni).

Classificazione dei funghi e licheni tintori, estrazione dei colori e tintura sulla lana.

(tessera associativa annuale euro 20 + corso euro 250).

INFO

Assoc. Casa Clementina

Telefono 348 3326570

www.casaclementina.eu

casaclementina10@gmail.com

18^a Sagra del Maccagno

dal 29 settembre 2018 al 30 settembre 2018 – Enogastronomia

Valle Mosso, Crocemosso

Organizzata dalla Pro Loco.

INFO

IV edizione de Gli orti de La Malpenga

dal 29 settembre 2018 al 30 settembre 2018 – Enogastronomia – Orario:

dalle 9.30 alle 18.30

Vigliano Biellese, Villa La Malpenga

Mostra mercato per l'orto, il frutteto d'autunno e dintorni.

Espositori, laboratori, conversazioni nel verde, didattica, degustazioni.

Regione ospite Sardegna.

Ingresso euro 7; ridotti euro 5; ingresso gratuito fino a 14 anni.

Orari: dalle ore 9.30 alle 18.30 – chiusura casse ore 17.30.

INFO

Telefono 348 2642603

www.lamalpenga.it

info@lamalpenga.it

Fuori Orti: incontri Biella Fa Territorio durante la due giorni de Gli Orti della Malpenga

dal 29 settembre 2018 al 30 settembre 2018 – Arte e Cultura

Biella e dintorni, varie sedi

Programma:

sabato:

ore 11 Anna Zegna: Casa Zegna e Lanificio Ermenegildo Zegna, passando attraverso il giardino segreto di famiglia: Trivero, via G. Marconi 23

ore 11 Francesco Alberti La Marmora: Palazzo La Marmora: otto secoli di storia, trent'anni di attività: Biella, corso del Piazzo 19

ore 13 light lunch

ore 14 Angelica Sella: al Lanificio Maurizio Sella, storie di impresa, di fotografia e di famiglia: Biella, via C. Sella 10

ore 14 Guido Piacenza: 300 anni di storia raccontati al Lanificio Piacenza, al Parco della Burcina e nel giardino di famiglia: Pollone, ritrovo al parcheggio del Lanificio Fratelli Piacenza, area produttiva Cisi.

Domenica:

ore 11 **Casa Menabrea**, Museo della Birra, Biella, via E. Ramella Germanin 2

ore 11 Ernesto Panza di Biui e Guido Piacenza: a spasso nel parco della villa La Malpenga, Vigliano Biellese, via per Ronco

ore 14 Silvia Rivetti: a Villa Era, tra i filari della vigna e sulle tracce della rivista Eubiotica, Vigliano Biellese, via G. Rivetti 53



Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[Comuni come Biella e](#)

[impianto](#)



Agli “Orti della Malpenga” tutti i sapori dell’autunno



La kermesse «Orti della Malpenga» è alla quarta edizione

CONDIVIDI



SIMONA ROMAGNOLI
VIGLIANO

SCOPRI TOP NEWS



Publicato il 29/09/2018

È tutto pronto per la IV edizione degli «Orti della Malpenga», la mostra-mercato dedicata agli ortaggi e ai frutti del periodo autunnale, in programma oggi e domani (9,30-18,30) nell'omonima villa di Vigliano, che in quest'occasione si potrà anche visitare così come altri luoghi particolarmente significativi del territorio. Organizzato dall'associazione L'OrtoAccorto con l'Accademia Piemontese del Giardino (presieduta dall'architetto Paolo Pejrone), la delegazione Fai, la condotta di Slow Food, l'Istituto Agrario e l'Alberghiero, l'evento si svolge nel parco di Villa Malpenga, disegnato dall'architetto paesaggista Giuseppe Roda tra l'Ottocento e il Novecento, ma anche nell'adiacente orto.

Sono quattro gli elementi che caratterizzano la manifestazione: la mostra-mercato con una cinquantina di produttori, selezionati tra le eccellenze ortofrutticole e della biodiversità; la didattica, che prevede lezioni pratiche condotte dai professori e dagli allievi dell'Istituto Agrario; le «Conversazioni nel verde», conferenze, incontri e laboratori con vari esperti tra cui Paolo Pejrone, Vittorio Sella della Sella & Mosca e Piercarlo Grimaldi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; «Orto a tavola» con piatti proposti dalla famiglia Ramella de La Croce Bianca di Oropa, degustazioni a tema, show cooking affidati a Mina Novello di Saponi Biellesi, allo chef stellato Sergio Vineis e agli studenti dell'Alberghiero.

Tra le novità di questa edizione viene proposta una sorta di rassegna-viaggio tra le regioni d'Italia con lo scopo di valorizzare la varietà e la ricchezza del patrimonio ortofrutticolo italiano. S'incomincerà quest'anno con la Sardegna e

VIDEO CONSIGLIATI



Ultime offerte voli da 23€ andata e ritorno
Jetcost.it



Monti: “Ministri come vuole Di Maio hanno causato il male del Paese”



Voli low cost e biglietti aerei
Jetcost.it



Aumenta il deficit al 2.4% e lo spread sale: come e perché gli italiani pagheranno

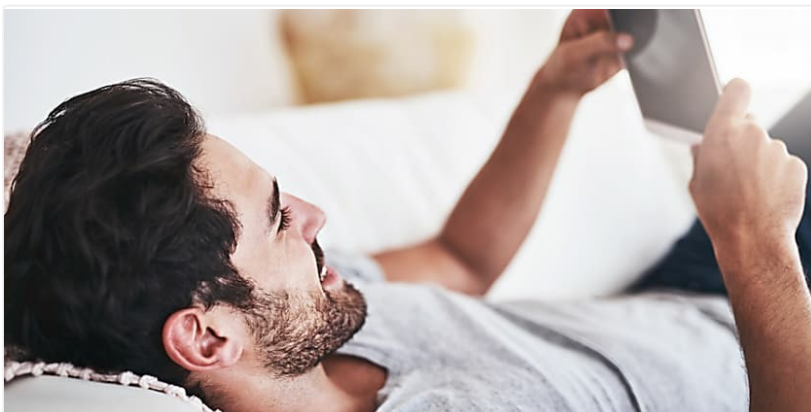
Contenuti Sponsorizzati da Taboola

la collaborazione con Su Nuraghe Biella: l'ente forestale regionale Forestas presenterà alcune essenze molto particolari e poco conosciute.

Il Fai proporrà infine l'iniziativa «fuoriOrti», una serie di visite ad altri luoghi del territorio connotati da un'anima verde e dall'attenzione al paesaggio, alle coltivazioni e all'ambiente. Oggi le mete sono Casa Zegna a Trivero, dove la visita sarà condotta da Anna Zegna, e Palazzo La Marmora al Piazzo, dove a fare gli onori di casa sarà Francesco Alberti La Marmora (alle 11), il Lanificio Maurizio Sella e il suo archivio a Biella, che verranno illustrati da Angelica Sella, e il Lanificio Piacenza e il Parco Burcina a Pollone, dove a far da cicerone sarà Guido Piacenza (alle 14). Domani sono previste invece viste al museo **Casa Menabrea** a Biella e a Villa La Malpenga, le cui ricchezze architettoniche e ambientali saranno svelate da Ernesto Panza e Guido Piacenza (alle 11) e Villa Era a Vigliano con Silvia Rivetti e a Cittadellarte a Biella con Armona Pistoletto (alle 14).

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Taboola Feed



Babbel si paga (poco) ed è meglio così: ecco perché

Babbel

Contenuti Sponsorizzati

LA STAMPA Consigliati Per Te

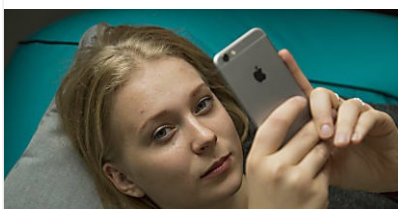


I funerali di Romy Schneider



L'avvocato dei tre rapinatori di Lanciano: "Sono rimasti sorpresi dell'arresto"

Guarda Anche





MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO MINORE IN RIVA

***Domenica 30 settembre - dalle 8 alle 19
Piazza S. Giovanni Bosco e dintorni***

Appuntamento con il mercatino dell'antiquariato minore, appuntamento classico di Riva. Dalle 8 alle 19 mostra mercato per tutti gli appassionati di cose d'altri tempi. Durante la giornata si potranno visitare la **Casa Menabrea**, in via Ramella Germanin 2 dalle 10 alle 19 e il Macist, museo di arte contemporanea internazionale senza tendenze il via Costa di Riva 11 dalle 15 alle 19.30 con ingressi liberi e gratuiti



La novità

PER CONOSCERE IL TERRITORIO E I SUOI PROTAGONISTI ARRIVA ANCHE "FUORIORTI"

A margine dell'edizione di quest'anno di "Orti de La Malpenga", la Delegazione Fai di Biella organizza, con Orto Accorto, otto incontri sul territorio. Gli incontri "fuoriOrti: Biella fa territorio", organizzati da Guido Piacenza (International Dendrology Society) e Francesca Chiorino (Delegazione Fai di Biella), saranno visite guidate dalla proprietà, all'interno di parchi, giardini, ville, palazzi e luoghi del lavoro, emblematici per il territorio biellese. Gli incontri previsti sono:

SABATO 29 SETTEMBRE, ore 11, a Trivero con Anna Zegna a Casa Zegna (nella foto a destra) e al Lanificio Ermenegildo Zegna, passando attraverso il giardino segreto di famiglia. Durante la visita si potrà avere accesso al giardino privato di Ermenegildo Zegna progettato con il contributo di Otto Maraini e riadattato successivamente da Pietro Porcinai.



SABATO 29 SETTEMBRE, ore 11, a Biella Piazza, con Francesco Alberti La Marmora a Palazzo La Marmora (foto a destra): otto secoli di storia e trent'anni di attività. Da trent'anni il Palazzo, per iniziativa di Francesco Alberti La Marmora, è aperto per eventi privati e aziendali, promuove e ospita rassegne culturali, offre visite guidate e attività per le scuole tutto l'anno, anche in collaborazione con la Rete Museale Biellese.



SABATO 29 SETTEMBRE, ore 13 a Biella, light lunch e a seguire con Angelica Sella al Lanificio Maurizio Sella (foto sopra a de-

stra), storie di impresa, di fotografia e di famiglia. Il complesso del Lanificio Maurizio Sella, antica fabbrica di famiglia e straordinaria testimonianza di archeologia industriale, è tutelato da vincolo monumentale. È stato oggetto di recenti lavori di restauro che hanno interessato anche l'antico giardino sul torrente. Dal 1991 vi hanno sede la Fondazione Sella e varie attività del Gruppo Banca Sella.



SABATO 29 SETTEMBRE, ore 14, a Pollone con Guido Piacenza che racconterà 300 anni di

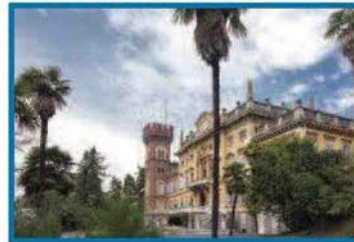


storia al Lanificio Piacenza (foto a destra), al Parco della Burcina e nel giardino di famiglia. Oggi il Lanificio produce tessuti di qualità eccellente usando le fibre più nobili. Il Parco Burcina nasce con cinque sequoie della California piantate da Giovanni Piacenza nel 1848 per commemorare la promulgazione dello Statuto Albertino, dando l'avvio al parco di un parco creato da Felice Piacenza, industriale e poeta, senza l'ausilio di un paesaggista.



DOMENICA 30 SETTEMBRE, ore 11 a Biella, visita a **Casa Menabrea** e al Museo della Birra, uno scrigno che racchiude un eccezionale patrimonio di cultura e tradizione. Inaugurato nel 2017, il Museo ripercorre gli oltre 170 anni di storia del birrifico attivo più antico d'Italia e ospita il Museo della Birra e l'archivio storico di Menabrea. Una testimonianza di vitale attualità, simbolo della storia e della passione che le famiglie Menabrea e Thedy hanno coltivato ininterrottamente dal 1846.

DOMENICA 30 SETTEMBRE, ore 11 a Vigliano, con Ernesto Panza di Biumo e Guido Piacenza a spasso nel parco della villa La Malpenga (nella foto a destra), sede della manifestazione dedicati agli orti. Il racconto della storia di questa storica residenza biellese dall'inizio dell'Ottocento ai giorni nostri.



DOMENICA 30 SETTEMBRE, ore 14 a Vigliano, con Silvia Rivetti a Villa Era (nella foto a destra). La dimora storica sulla collina viglianese costruita tra il 1884 e il 1888 su progetto dell'architetto Enrico Petitti di Torino è stata sede del centro Icare e della rivista Eubiotica, di cui conserva i documenti nella ricca biblioteca. Oggi è sede di un'azienda vinicola che ha ripreso e sviluppato qualitativamente la produzione.



DOMENICA 30 SETTEMBRE, ore 14 a Biella, con Armona Pistoletto alla Fondazione Pistoletto-Cittadellarte (nella foto a destra) per conoscere il progetto "Let eat Bi", che fa parte del Terzo Paradiso in terra biellese per la messa in rete della filiera alimentare per attivare il potenziale produttivo e solidale della terra intesa come bene comune. I visitatori visiteran-





PROGRAMMA PARALLELO Incontri aperti a tutti su prenotazione

Tra dimore e fabbriche... FuoriOrti

Oltre alla location principale, con il Fai in visita a splendidi angoli del Biellese

VIGLIANO Gli incontri fuoriOrti, organizzati da Guido Piacenza (International Dendrology Society) e Francesca Chiorino (Delegazione FAI di Biella), sono concepiti come delle visite guidate dalla proprietà, all'interno di parchi, giardini, ville, palazzi e luoghi del lavoro, emblematici per il territorio biellese. Gli incontri "Biella fa territorio", saranno aperti a tutti, con prenotazione obbligatoria su www.fai-prenotazioni.it (entro il 26 settembre 2018) con contributo di 10 euro a persona, unendo a uno degli incontri una visita alla manifestazione Orti de La Malpensa. Questi tutti i luoghi visitabili.

Casa Zegna. L'iniziativa FuoriOrti offre una straordinaria occasione per entrare in contatto con il mondo Zegna: un patrimonio di notevole entità che ruota attorno al Lanificio fondato a Trivero nel 1910 e ancora oggi operativo, che porta il nome del fondatore Ermenegildo Zegna.

Palazzo La Marmora. Con la sua torre ottagonale quattrocentesca e l'imponente facciata neoclassica, da otto secoli il Palazzo è la casa dei Marchesi Ferrero della Marmora, oggi Mori Ubalini degli Alberti La Marmora. E da 30 anni è una dimora aperta.

Lanificio Sella. Numerosi documenti d'archivio permettono di ricostruire la storia e l'evoluzione architettonica del complesso del Lanificio Maurizio

Sella, antica fabbrica di famiglia e straordinaria testimonianza di archeologia industriale tutelata da vincolo monumentale.

Lanificio Piacenza. Una storia come tante, gente che a fine Cinquecento migra da Piacenza nel Biellese e commercia in lana e poi la lavora. Costruiscono un lanificio a Pollone, in provincia di Biella, e poi uno più grande a Torino ad inizio secolo scorso. Oggi il lanificio produce tessuti uomo/donna di qualità eccellente usando le fibre più nobili.

Casa Menabrea. A pochi passi dal cuore dello storico **birificio** biellese sorge "Casa Menabrea", dal 2017 ~~uno~~ scrigno che racchiude un eccezionale patrimonio di cultura e tradizione.

Villa Era. Villa Era è una dimora storica sulla collina di Vigliano Biellese, costruita tra il 1884 e il 1888 su progetto dell'architetto Enrico Petitti di Torino.

Let Eat Bi. La visita si snoderà attraverso le mostre principali di Cittadellarte con particolare approfondimento del progetto Let Eat Bi, il Terzo Paradiso biellese.



DOMENICA 30 SETTEMBRE

BIELLA

E-bike e degustazioni

Biella. Domenica si terrà un'escursione guidata in e-bike di circa 40 chilometri con soste degustative in aziende locali. Durante le varie tappe, i partecipanti avranno la possibilità di acquistare i vari prodotti,

che potranno poi ritirare comodamente all'arrivo dal tour. Il costo di partecipazione è di 25 euro e comprende accompagnatore certificato Csen e ristoro finale. Questo il programma con le tappe: ritrovo e iscrizioni dalle 8.30 e partenza alle 10 dal B&B Il Cortile (via P. Bora, 22). Prima tappa: Cascina La Noce: degustazione di prodotti; seconda tappa: Ristorante Croce Rossa: piatto di polenta concia; terza tappa: Caseificio Valle Elvo: degustazione di prodotti caseari; quarta tappa: Birra Menabrea: visita al museo e degustazioni; rientro al B&B alle 17 con ristoro finale e ritiro dei prodotti. ~~Su prenotazione~~, sarà possibile noleggiare le e-bike. **Info:** tel.: 333-8575382.



EVENTI Proseguono i “Sabati colorati” nei negozi e per le vie cittadine

Un sabato in centro città... al verde

E domenica in Riva ritornano le bancarelle del mercatino dell'antiquariato minore

Sarà un fine settimana a colori, quello che si prepara a vivere il centro cittadino. Proseguono infatti le animazioni e gli intrattenimenti legati ai “Sabati colorati” nei negozi e per le vie, così come le numerose iniziative ideate per rivitalizzare il commercio e non solo.

E a proposito di colori, sabato sarà la volta del verde.

Come di consueto, non mancheranno le associazioni sportive, che faranno provare a tutte le famiglie le diverse attività. In particolare, per questo fine settimana si potranno “praticare” rugby, pallacanestro, pattinaggio artistico, calcio, pattinaggio a rotelle, e si potrà scegliere anche di sperimentare il battesimo della sella. Previsti anche, come annunciato dalla Pro loco Biella e Valle Oropa, i laboratori didattici rivolti alle famiglie.

Al centro commerciale “I Giardini”, invece, sarà disponibile in maniera completamente gratuita... il salto nel vuoto, un'attrazione unica per grandi e piccini. E poco distante, l'Agorà Palace Hotel ospiterà Sergio Omassi e il workshop intensivo dal titolo “*I Gesti che parlano*”, dedicato al linguaggio del corpo: le

volto a un pubblico femminile in quanto rientra nella promozione che l'imprenditrice biellese Alessia Zuppicchiatti fa del suo libro “*Diventa la donna che vuoi*”) potranno imparare a leggere le vere emozioni dell'altro.

Domenica, in Riva, ritorna il mercatino dell'antiquariato minore, organizzato dall'Ente Manifestazioni Biella-Riva.

Le bancarelle resteranno allestite in piazza San Giovanni Bosco e dintorni dalle 8 alle 19.

Durante la giornata sarà

inoltre possibile visitare, dalle 10 alle 19, Casa Menabrea (via Ramella Germanin, 2) e il Museo di arte contemporanea Senza Tendenze (il Macist), di via Costa di Riva 11, aperto dalle 15 alle 19.30 con ingresso libero e gratuito.

● L.B.

intervenute (l'evento è ri-

Pub 28 Erbe

La “bionda” Genova

Birra & gin: l'incredibile coppia

Quattro birre alla spina, oltre 200 etichette di artigianali belghe e italiane e 350 gin.

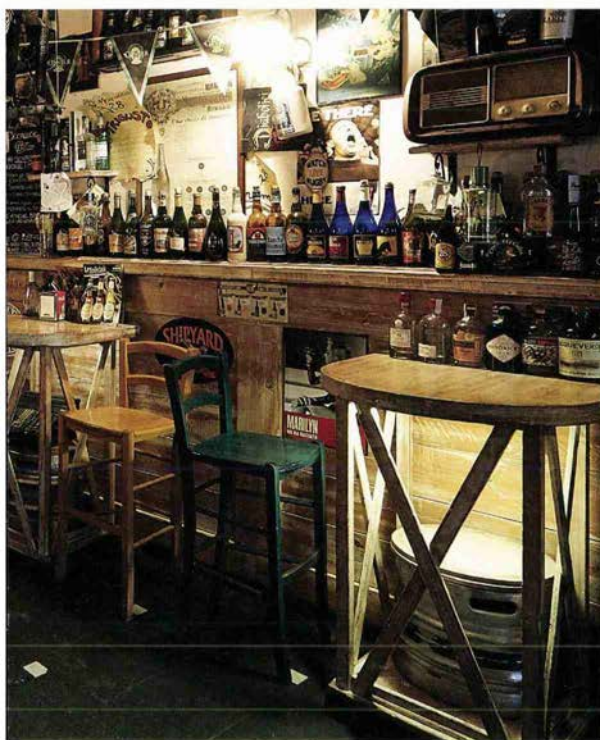
Questa è l'esclusiva offerta del pub di Gene Popolo, nel centro del capoluogo ligure.

di Giulia Crovetto

È il primo dei cinque locali che Gene Popolo ha aperto nel centro di Genova. Inaugurato nel luglio del 2007, il Pub 28 Erbe è nato come locale prettamente birrario e negli anni è andato evolvendosi affiancando alla birra una selezione di 350 etichette di gin, un distillato, come indica Gene, amatissimo, in grado di raccogliere appassionati da tutto il mondo e che quindi a Genova, città portuale e di conseguenza con un notevole transito di stranieri, non poteva mancare nelle sue migliori espressioni. «Il gin è una mia grande passione e penso che possa tranquillamente convivere all'interno di un locale birrario – spiega Gene Popolo –. Offro così l'opportunità alla clientela di scegliere, a seconda dell'occasione o della voglia del momento, il prodotto che preferisce, un gin o una birra, che non sono così lontani come si potrebbe pensare se si opta per una specialità da meditazione». Al Pub 28 Erbe (il nome è il suo indirizzo) si trovano, oltre a quattro spine, di cui un paio di specialità **Menabrea** (la bionda, la rossa, la doppio malto ecc.), Ichnusa non filtrata e una birra a rotazione, più di 200 etichette di specialità provenienti dai birrifici belgi e da microbirrifici italiani.



Gene Popolo, titolare del Pub 28 Erbe di Genova.



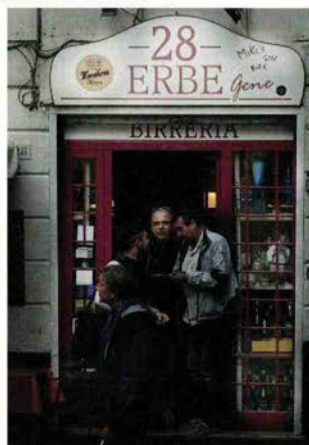
Alla scoperta del pub

Superato lo stretto ingresso dipinto di rosso che affaccia sulla centrale Piazza delle Erbe, il Pub di Gene si rivela subito estremamente affascinante con la sua ricchissima decorazione interna. Il locale, piccolo con soli 20 posti a sedere, tutte alte sedute, è assolutamente magico con le innumerevoli bottiglie di specialità birrarie, le targhe e i manifesti del settore, tra cui uno di **Menabrea** che riporta tutti i riconoscimenti internazionali conquistati dal birrifico di Biella.

Qui è possibile trascorrere una serata coinvolgente, fatta di attente degustazioni e di scoperte decisamente interessanti, magari scambiando qualche parola proprio con chi sta dietro il banco e sa spillare una birra come si deve. Durante la bella stagione ci si può fermare all'esterno, nel dehors sulla piazza condiviso con altri locali. Il Pub 28 Erbe non ha cucina e questa condivisione consente, se sorge un languore, di ricorrere alla cucina dei locali vicini, che peraltro sono della stessa proprietà.

La Scheda del Locale

Ragione sociale: Fratelli Badi
 Nome: Pub 28 Erbe
 Indirizzo: Piazza Erbe, 28 - Genova
 Gestione/proprietà: Gene Popolo
 Inaugurazione attuale gestione: luglio 2007
 Orario: 18.00/3.00 dal martedì al sabato.
 Chiuso domenica e lunedì
 Posti a sedere: 20 all'interno e 12 nel dehors
 Birre alla spina: un paio di specialità
Menabrea, Ichunusa non filtrata
 e una birra a rotazione
 Birre in bottiglia: oltre 200 etichette da Belgio e microbirrifici italiani
 Fornitore: Doreca





TRA LE NUOVE TENDENZE LA SPECIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO, LA DIFFUSIONE DEI BREWPUB, L'ACCOPIATA CON IL VINO E LA NASCITA DI FIGURE PROFESSIONALI COME IL SOMMELIER

Una birra può valere una messa All'estero piace la bionda italiana

GIAMBATTISTA PEPI

«**B**irra, e sai cosa bevi», suggeriva Renzo Arbore strizzando l'occhio, in uno spot del 1980 realizzato per AssoBirra, organizzazione che riunisce chi produce e distribuisce birra in Italia. Quell'invito, nel corso degli anni, sembra sia stato preso alla lettera dagli italiani, o almeno da uno su due. Che non solo hanno incrementato il consumo di "bionde", ma hanno anche raffinato il gusto, privilegiando sempre più quelle nostrane.

Illuminante a questo proposito l'ultima analisi di Coldiretti, secondo la quale i piccoli birrifici artigianali sono cresciuti del 535% in dieci anni, passando dai 113 del 2008 ai 718 del 2017, per una produzione di 50 milioni di litri sugli 1,452 miliardi circa complessivi (industriale più artigianale), con un consumo pro capite di 31,5 litri all'anno. Il fatturato totale del settore ha toccato i 6 miliardi di euro. E se l'export di birra nazionale ha registrato un aumento dell'8% con 278 milioni di litri, l'import di quella straniera ha subito una battuta d'arresto del 9%, scendendo a 645 milioni di litri.

Dati, questi, che rappresentano un volano all'occupazione. Tra i vantaggi portati all'economia italiana dal consumo di birra artigianale, infatti, si registra anche la spinta al lavoro tra gli under 35, risorsa preziosa per il comparto in termini di innovazioni che, come osserva la Coldiretti, vanno dalla certifica-

zione dell'origine a chilometro zero alla produzione di specialità altamente distinte fino ai brewpub, locali in cui viene servita la birra prodotta direttamente in loco. Senza dimenticare di una nuova figura professionale come il sommelier della birra. A sostegno della produzione ci sono poi le coltivazioni nazionali di orzo (con una produzione annua di quasi un milione di tonnellate) e di luppolo anche biologico.

Le cose stanno cambiando, quindi, al punto che numerose aziende internazionali si sono

accorte delle nostre "bionde" e vengono in Italia a fare shopping. Peroni e Piretti, storici brand italiani, sono stati i primi ad ammainare la bandiera tricolore quando nel 2016 sono stati acquistati, rispettivamente, dai giapponesi di Asahi e dalla danese Carlsberg. Poi è venuto il turno di tre piccole realtà che hanno ceduto alle lusinghe straniere: il Birrificio del Ducato (con sede in provincia di Parma) è infatti ora controllato al 70% dal birrificio belga indipendente Duvel Moortgat, pur mantenendo in Italia la guida dei fondatori: Manuel Piccoli e Giovanni Campari; la lombarda Hibu è passata ad Heineken (che aveva già acquistato Ichnusa e Moretti), mentre Birra del Borgo (localizzata a Borgorose in provincia di Rieti) ha ceduto il 100% delle quote al colosso internazionale Ab Inbev, quello di Beck's e Corona per intenderci. Resta invece, per ora, saldamente in mani italiane l'altoatesina Forst, che controlla anche il brand [Menabrea](#).

Ma non manca chi, come Baladin, pensa in grande. Fondato nel 1996 a Piozzo (Cuneo) dal mastro birraio Teo Musso come brewpub, cioè produzione e miscita diretta, il gruppo nel tempo ha allargato le mire e gli orizzonti, anche grazie all'ingresso con il 20% del presidente e fondatore di Eataly Oscar Farinetti. Divenuto anche birrificio agricolo, Baladin ha creato una rete di distribuzione in 41 paesi, pensando di potersi posizionare in mercati come quelli di Stati Uniti, Cina, Russia e Giappone. Sul versante domestico sta, invece, lanciando una catena di ristorazione in franchising, Pop&Toast, il cui primo locale ha aperto i battenti a Milano, sul Naviglio Grande. Non solo. Baladin, che dichiara 25 milioni di ricavi aggregati, con 6.500 clienti diretti in Italia, sta pensando anche allo sbarco in Borsa sull'AIM, il listino dedicato alle piccole e medie imprese.

Per Alessio Selvaggio, presidente di Unionbirrai, l'associazione che riunisce i produttori artigianali di birra, le potenzialità del settore sono anche nel connubio tra bionda e vino. "Il fenomeno delle Italian grape ale (Iga) - spiega-



► 25 settembre 2018

sta crescendo al punto che oggi la maggior parte dei microbirrifici italiani ne produce almeno una". Tanto che al consueto premio Birra dell'anno, organizzato a Rimini e vinto dal giovane Cr/Ak brewery di Campodarsego (Padova), Unionbirrai ha deciso per la prima volta di distinguere le birre con uve rosse da quelle con uve bianche.

(riproduzione riservata)

In dieci anni exploit dei birrifici artigianali (+535%) a 718 con una produzione di 50 milioni di litri

Il fatturato complessivo lievita a 6 miliardi di euro. Cresce l'export (+8%), cala l'import (-9%)





Appuntamenti

«Gi orti della Malpenga»

Visite in dimore e luoghi simbolo del territorio
Mercoledì si chiudono le iscrizioni

Si chiudono mercoledì le iscrizioni per partecipare alle visite a dimore e luoghi simbolo del territorio, legate alla IV edizione de «Gli orti della Malpenga» in programma sabato 29 e domenica 30 nell'omonima villa di Vigliano. Grazie all'iniziativa «fuoriOrti», promossa dal Fai, verranno organizzati due tour diffe-

renti (uno sabato e uno domenica) che toccheranno: Cittadellarte, Casa Menabrea, il Lanificio Maurizio Sella e Palazzo La Marmora a Biella; Casa Zegna a Trivero; il Lanificio Piacenza e il Parco Burcina a Pollone; Villa Era e la stessa Villa La Malpenga a Vigliano. Info e iscrizioni su www.faiprenotazioni.it.

L'EVENTO

La Corsa della Speranza col Fondo Tempia contro il cancro

Domenica, a Biella, attesi
in centinaia dalle 10.15

• lo speciale da pagina 11



GIOVANI e famiglie al via

SPECIALE CORSA DELLA SPERANZA 2018

CON IL FONDO EDO TEMPIA Mini-giro per bimbi alle 10.15, poi il via. Ai primi 800 iscritti la maglietta

Domenica tutti alla Corsa della Speranza!

La Corsa della Speranza è un appuntamento da non perdere: è una passeggiata non competitiva e aperta a tutti, grandi e piccini, atleti, campioni e amatori. L'importante è partecipare per raggiungere tutti insieme lo stesso obiettivo: sconfiggere il cancro. È un'iniziativa che coniuga attività fisica, che significa salute, e speranza di trovare una cura. Il binomio sport-salute è da sempre considerato vincente: tra

le raccomandazioni del WCRF (l'organizzazione mondiale di ricerca sul cancro) viene, infatti, sottolineato come l'attività fisica praticata quotidianamente sia, unita ad una corretta alimentazione, fondamentale per la prevenzione di molte patologie tra cui quelle oncologiche. Per questo motivo **il ricavato della manifestazione sarà interamente devoluto ai progetti di ricerca del Fondo Edo Tempia**, che da anni si occupa di prevenzione

primaria e che promuove l'educazione alimentare e l'attività fisica nelle scuole.

Grazie alla generosità dei biellesi sono stati raccolti, nelle passate edizioni, preziosi fondi tutti investiti in progetti di ricerca e prevenzione.

Anche quest'anno viene riproposto il mini giro per tutti i bimbi (fino a 12 anni). Il percorso sarà breve (partenza da piazza Vittorio Veneto, andata e ritorno su via La Marmora) e a tutti i piccoli partecipanti verrà consegnato un palloncino colorato da lanciare in alto al momento della partenza. Per tutti gli altri, invece, il circuito cittadino sarà di 5 km, come gli anni scorsi.

L'appuntamento è a Biella, in piazza Vittorio Veneto, domenica 23 settembre alle 10,30.

Il mini-giro partirà alle 10,15.

Ad aspettare i partecipanti all'arrivo ci sarà un ristoro e seguirà l'estrazione di una lotteria con premi offerti da aziende biellesi.

Le iscrizioni saranno aperte domani mattina dalle 9 fino alla partenza della gara.

Maglietta. I primi 800 iscritti riceveranno la maglietta ricordo della manifestazione.

Il costo dell'iscrizione è di 10 euro per gli adulti e 5 euro per i bambini con età inferiore ai 12 anni.



AZIENDE SPONSOR E AMICHE

Lauretana, Coop, **Menabrea**, Botalla, Gabba, Alpha Broker, Azimut Wealth management, De Bernardi Parquets, Consulimpianti srl, Gastronomia Mosca, Boglietti 2, Oreficeria Stefano Pivano, Rodighiero Gioielli, Panetteria Sorelle Duò, In sport Piscina Massimo Rivetti, Pasticceria Ferrua, Pasticceria Coggiola, Farmacia del Centro.



Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

NETWORK ▾ **L'Espresso** **RE LE INCHIESTE**

LAVORO ANNUNCI ASTE Accedi

R.it | Sapori



🏠 **IN EVIDENZA** VINO RISTORANTI TRATTORIE RICETTE ITINERARI **TUTTI GLI ARGOMENTI** ▾



"Siamo industriali con un cuore artigiano": la storia secolare della birra **Menabrea**



I fondatori

L'antico birrificio di Biella, tra le montagne piemontesi, attraversa cinque generazioni ed è più vivo che mai, tra museo e nuove produzioni. [Seguici anche su Facebook](#)

di GIULIA MANCINI

🏠 birra produttori piemonte a tavola 👤 franco thedy

ABBONATI A **Rep:** Lo leggo dopo | 19 settembre 2018

16 Raccontare una storia lunga più di un secolo e mezzo significa addentrarsi nelle vicende umane di cinque generazioni, nel cambiamento di una città e di un impianto produttivo, ma soprattutto vuol dire concatenare gli aspetti umani a quelli aziendali. Questo è il caso di **Menabrea** in cui le vicissitudini produttive e familiari si incentrano a **Biella** e si concatenano come le bollicine della birra, a formare quel cappello di schiuma che funge da egida sotto cui lo stabilimento mantiene un assetto prevalentemente umano.

Sgorra dalle montagne d'Oropa l'acqua cristallina che nei decenni ha fatto la fortuna della città, dapprima con la lavorazione tessile della lana e poi con l'arte brassicola; su un percorso simile, valicando il passo di montagna, la **famiglia Thedy** è approdata qui da *Gressoney-Saint-Jean*. Ma la linearità spesso non collima con le vicende familiari, che si intessono sul ricamo di alberi genealogici intricati, dando come frutti figli, nipoti e generazioni.



L'EVENTO



"Per la pizza romana da oggi cambia tutto": il Manifesto della qualità

Un convegno ha dato il via al primo Pizza Romana Day, con lo scopo di ridare dignità a una tipologia di prodotto poco considerato fuori dai confini cittadini

Condividi

MANGIA E BEVI
GIANNI E PAOLA MURA



In Val di Fiemme l'abete bianco germoglia nel risotto

Condividi



Condividi

Era il **1846** quando i fratelli Caraccio, già caffettieri a Biella, decisero di intraprendere una nuova attività affiancandosi al signor Welf, come socio, per la produzione della birra, consapevoli che la purezza dell'acqua avrebbe giocato a loro favore, installando ai piedi della montagna il primo impianto brassicolo della città; in pochi anni la proprietà passa esclusivamente nelle mani dei Caracciolo, che nel 1854 affittano la loro birreria a due soci **Anton Zimmermann** e **Jean Joseph Menabrea**. Il primo aveva già fondato nel 1837 quella che si ricorda come la seconda birreria storica italiana, la prima fu la Würther, nonché la prima nell'allora Regno di Sardegna a produrre birra a bassa fermentazione; pochi anni di affitto e nel 1864 acquistarono l'intero stabilimento di produzione rimanendo soci, fino al 1872 quando Zimmermann uscì dalla proprietà.



Il cortile dello stabilimento in una foto d'epoca

Condividi

Il 6 luglio del 1872 acquisì vigore con il nuovo nome la società **G. Menabrea & Figli**: "La produzione era incentrata su una pils e una birra scura, all'epoca spesso la birra veniva diluita con acqua o miscelata con gassosa - racconta Franco Thedy mentre con lo sguardo accarezza le bottiglie storiche conservate nel museo - per questo era frequente che i birrifici producessero anche acque gassose" come si legge negli stendardi pubblicitari d'epoca. I riconoscimenti non tardano a venire, come il plauso del mercato, tanto che la birra Menabrea approda grazie a Quintino Sella, allora ministro delle Finanze, sulle tavole e nei salotti della politica, elogiandone le peculiarità in una missiva "birra squisita che fa onore non solo alla fabbrica ma anche al Biellese". Eventi drammatici portano alla dipartita nel 1895 di Carlo Menabrea, figlio del fondatore, lasciando una giovane vedova Eugenia e bambini piccoli alle prese con lo stabilimento; sovraccaricata da tali incombenze tre anni dopo la affitta al fratello Pietro, sotto la cui oculata gestione rimane fino al 1896, anno in cui i generi di Eugenia (le cui figlie nel frattempo cresciute si erano sposate) fondano una nuova società e acquisiscono l'azienda garantendo il passaggio all'interno della famiglia, mantenendo il nome.

Così i due cognati Antoniotti e Thedy instaurano un nuovo corso nel birrificio biellese: con loro la scelta delle materie prime divenne più accurata e le innovazioni tecnologiche, come le caldaie a carbone sostituite con quelle in rame alimentate a vapore, portano a "migliorare la qualità della produzione, ma anche ad aumentare il prestigio dell'azienda" come riporta Airoldi nel suo libro, **Birrerie storiche d'Italia**. "Da allora la mia famiglia si è presa cura del birrificio, crescendo insieme a lui, e incentrando la produzione e commercializzazione a partire da Biella" racconta **Franco Thedy**, esponente della quinta generazione oggi amministratore delegato dopo la scomparsa del padre Paolo nel 2005 e il precedente ingresso nel gruppo Forst nel 1991, la cui guida è rimasta nelle mani della famiglia.

TENTAZIONI
ENZO VIZZARI



Parma, la cucina più dissacrante nel regno della tradizione

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIA GRANELLO



Da Palermo a Pantelleria: la Sicilia gastronomica fa rete

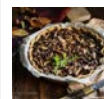
LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO
GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Crostata con patate e funghi pioppini
di [Tamara Giorgetti](#)



Tortine al cioccolato
di [Marianna Franchi](#)



Focaccia al grano arso
di [Donatella Simeone](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a redazione.sapori@repubblica.it



Franco Thedy

 Condividi

L'attaccamento alla storia e al luogo di origine trapelano dalle sue parole e dai suoi gesti, con orgoglio protettivo indica le macchine e i cimeli raccolti nel **Museo** voluto per rendere omaggio alla città e alla birra. La peculiarità è quella, negli anni, di aver voluto strenuamente mantenere lo stabilimento di produzione nei locali originali, ampliatisi per esigenze di volumi e non solo, "nonostante tutte le difficoltà di avere la produzione nel centro cittadino difendiamo la nostra sede con continui lavori di ammodernamento, rendendo lo spazio un vero e proprio esempio di archeologia industriale, siamo la più antica fabbrica di birra in attività nel luogo di origine", sottolinea Thedy passeggiando tra modernità e colorate vetrate liberty degli uffici. "Il nostro vuole essere anche un impegno verso la città che ci ha da sempre ospitati e ci ha permesso di crescere, anzi in alcuni casi è cresciuta nell'edilizia intorno al nostro stabilimento". Parole interrotte dal rumore di sottofondo degli impianti, ma anche dai lavori per l'ampliamento che vedrà nei prossimi mesi l'**inaugurazione della nuova sala cottura**.



Lo stabilimento, che è anche un museo

 Condividi

"Ogni intervento è stato compiuto nel rispetto degli spazi, anche quando dovemmo alzare la quota del soffitto nella sala fermentazioni abbiamo operato per mantenere la facciata esterna, perché è un luogo simbolo per la comunità biellese: la Menabrea era la prima tappa del pellegrinaggio della Madonna di Oropa verso il paese, non abbiamo voluto toccare la teca votiva". "Siamo un impianto industriale che mantiene ancora oggi una mentalità artigianale, abbiamo l'acqua perfetta e ci concediamo tempi di produzione più lunghi delle grandi industrie, poi la componente umana è rilevante" sembra che a Franco Thedy scorra birra nelle vene, eppure il cuore pulsa di entusiasmo e passione: "Faccio il lavoro che mi piace, anzi più che lavoro per me è una passione, sono nato qui in mezzo a fusti e bottiglie, sono cresciuto assaggiando birra dal bicchiere di mio padre e quando è scomparso ho affrontato il periodo più difficile, lavorativamente e umanamente, perché lui era stato per quaranta anni il

fulcro di tutto”.



Un angolo del museo Menabrea

 [Condividi](#)

Il futuro è una sfida che accoglie con entusiasmo e vigore, continuando a immettere sul mercato novità, facendo attenzione a che il livello industriale non vada a sradicare i valori tutelati dalla famiglia da cui discende; questo particolare si intuisce osservandolo con discrezione mentre parla con i suoi dipendenti, chiamandoli per nome e non trascurando informazioni personali che denotano conoscenza e affezione. Così solido nei rapporti umani da aver voluto coinvolgere un 'vicino di casa', il caseificio Botalla in un progetto ormai consolidato "siamo soliti trovarci a fine lavoro a bere una birra e lui - Andrea Bonino - portava un po' di formaggio, al che abbiamo pensato perché non provare a farne uno insieme?". Anni di prove e tentativi, sulla linea della tradizione del nord Europa, fino ad arrivare a **Sbirro**, il formaggio alla birra nato da un'amicizia, ancor prima che da una partnership. Il Museo, lo stabilimento dove modernità sposa l'architettura, un cimelio "per tassare i produttori di birra come rimborso per i danni di guerra mandato dall'Austria e rimasto in funzione fino al 1992" fino al cambiamento del sistema fiscale, bottiglie d'epoca che ricordano i diversi modi di tappare, uno spazio di degustazione e ristorante laddove un tempo sorgevano le stalle, ma soprattutto tanta passione per la birra. "Ancor prima che un'azienda vorrei trasmettere la mia passione per la birra, che passa dalla scelta alla lavorazione, per il corretto modo di servirla e il giusto abbinamento" ma da Franco Thedy passa anche tanta passione per il percorso fatto fin qui, senza che questo oscuri in alcun modo le prospettive future, anzi le incita e alimenta.

© Riproduzione riservata 19 settembre 2018

Birra



Menabrea investe nel futuro Nuova sala cottura e polo logistico


Birra Menabrea, il birrifico attivo più antico d'Italia, portabandiera dell'eccellenza italiana nel mondo, investe in tecnologia e prosegue il processo di ammodernamento degli impianti e della struttura produttiva

Un'operazione che vedrà la fase conclusiva nella prossima inaugurazione della nuova sala cottura, all'interno dello storico stabilimento dell'azienda di Biella, prevista a marzo 2019 e nella realizzazione del nuovo polo logistico alle porte di Biella nel rione Chiavazza.

«Per essere competitiva - dichiara **Franco Thedy**, ad del Birrifico Menabrea - un'azienda deve saper coniugare la propria storia e tradizione con una tecnologia all'avanguardia e rispettosa dell'ambiente. Con la nuova sala ridurremo i consumi energetici e aumenteremo la qualità produttiva. Stiamo inoltre ultimando il nuovo polo logistico a Chiavazza, che ci consentirà di disporre di un unico strategico magazzino di 4.500 mq. Una tranche di investimenti che vale 6 milioni di euro e che rientra nel progetto di riqualificazione dello stabilimento e degli impianti produttivi iniziato 10 anni fa, per un valore complessivo di 30 milioni di

euro. Operazioni economicamente impegnative, grazie alle quali siamo cresciuti sul mercato italiano, abbiamo implementato la nostra presenza all'estero, mantenendo saldo il legame con Biella e diventando un polo di attrazione importante per il territorio locale».

I numeri sono in questo senso eloquenti: aumento del fatturato, che nel 2017 si attesta sui 40 milioni di euro, rispetto ai 35 milioni del 2016; aumento degli ettolitri commercializzati, che passano da 200mila nel 2016 a 250mila ettolitri nel 2017 e marchio attualmente presente in 39 Paesi nel mondo.

«Negli ultimi anni - conclude Franco Thedy - abbiamo anche deciso di riposizionare il nostro brand in termini di immagine, con un'unica identità ed uniformità stilistica a livello mondiale: oggi la nostra etichetta e i nostri valori sono riconoscibili sia in Italia che all'estero»  cod 56908

Birra Menabrea
Via Ramella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com

**GDAPRESS**

La comunicazione globale e' uno strumento con il quale il quotidiano di cultura "gdapress" vuol rendere partecipi i propri lettori informandoli su avvenimenti in Italia e nel mondo.

La rilevanza degli argomenti e' a discrezione della redazione.

Cerca ...

Cerca**IN EVIDENZA**

- ◊ [DJ ARCH NIGHT 2018 Milano](#)
- ◊ [AGUA SANCTA – LA NUOVA MEZCALERIA di MILANO.](#)
- ◊ [The Winesider Best Italian Wine Awards 2018](#)
- ◊ ["al TOC par TUCC" Magenta](#)
- ◊ [Gianfranco Baruchello Doux comme saveur \(A partire dal dolce\) MATA Ex Manifattura Tabacchi Modena](#)
- ◊ [Ryoichi Kurokawa al-jabr \(algebra\) Galleria Civica di Modena](#)
- ◊ [Festival Franciacorta da Ronco Calino](#)
- ◊ [Festival della Biodiversità](#)
- ◊ [Festival filosofia 2018: Vero, finto, falso. Verità è il tema dell'edizione di settembre](#)
- ◊ [Festival d'Autunno al Ciocco Tenuta e Parco in Toscana](#)

RUBRICHE**DJ ARCH NIGHT 2018 Milano**

◉ 18 settembre 2018 📍 GDA 📍 02ARCH, 23bassi studio di architettura, aMDL, Angus Fiori architects, Atelier(s) Alfonso Femia srl, AXD Studio, Baldessari e Baldessari, Barreca & La Varra, Bartolomeo Fernandez Architetti, BEMAA, DJ ARCH NIGHT 2018, e45, FABRIC Integrated Architecture, Federico Delrosso Architects, GaS Studio, GBPA Architects, Gruppo C14, HIT archITects, LOMBARDINI22, Matteo Nunziati, Maurizio Favetta Kingsize Architects, Maurizio Lai, Metrogramma, MGAlab, milano, MQA MetroQuadro Architetti, One Works, P2A Design, Peia Associati, piuarch, PLANAIR / ATOMAA, PLUS ULTRA studio, Principioattivo Architecture Group, Progetto CMR, rgastudio, Roberto Murgia Architetto, SOLIDS - Integrated Design Solutions, Spagnulo & Partners, Studio Mabb, Studio Tenca & Associati, SUPERFUTUREDESIGN*&ASZarchitetti, WiP Architecture Technical Engineering. 🏷️ Architettura 👁️ 4

**DJ ARCH NIGHT 2018****I party negli showroom di design dove il DJ è l'architetto****Milano | 18 settembre | h 20.00**

Martedì 18 settembre a Milano gli architetti tornano a essere DJ per una sera con la quinta edizione di **DJ ARCH NIGHT**, l'iniziativa itinerante organizzata da **TOWANT** che quest'anno coinvolge quaranta studi milanesi e dodici showroom di design. Il claim per questa edizione è "music is architecture when architect is the dj".

Per una sera gli architetti, in veste di sound designer, si esibiranno con i loro **'progetti sonori'**, un vero e proprio **percorso musicale** tra le maggiori vie meneghine del design. I dodici showroom coinvolti in questo circuito sono: antoniolupi, Casalgrande Padana – Lualdi, Cosentino, Duravit, Élitis, GROHE, H2otto By Ceramica Sant'Agostino|Effegibi|Irsap|Vismaravetro, Herman Miller, Jab Anstoetz – Stone Italiana, MDF Italia, minotticucine, PEDINI.

Come nelle precedenti edizioni, a ogni showroom sono abbinati più studi per un totale di quaranta nomi: 02ARCH, 23bassi studio di architettura, aMDL, Angus Fiori architects, Atelier(S) Alfonso Femia srl, AXD Studio, Baldessari e Baldessari, Barreca & La Varra, Bartolomeo Fernandez Architetti, BEMAA, e45, FABRIC Integrated Architecture, Federico Delrosso architects, GaS Studio, GBPA Architects, Gruppo C14, HIT archITects, LOMBARDINI22, Matteo Nunziati, Maurizio Favetta Kingsize Architects, Maurizio Lai, Metrogramma, MGAlab, MQA MetroQuadro Architetti, One Works, P2A Design, Peia Associati, piuarch, PLANAIR /

Design museum

Salone del Mobile

XXIII Mostra Orticola

Miant

BACHECA

- Ambiente
- Appuntamenti
- Architettura
- Arte
- Benessere e Bellezza
- BIT 2012/ 13
- BIT 2014/2015/2016/17/18
- Cinema
- Costume e società
- Cultura
- Design
- Enogastronomia
- EXPO 2015
- I SALONI 2012/2013/2014/2015/2016/17
- Il mondo dei bambini dalla A alla Z
- LA BIENNALE 2012/13/2014/2015/16/17
- La Cantina
- La Cucina
- Libri
- MADE EXPO 2012/13/2014/2015/16/17
- Medicina
- MIART 2012/2013/2014/15/16/17
- Musica
- Prossimi eventi
- Spettacoli
- Teatro
- Turismo

ATOMAA, PLUS ULTRA studio, Principioattivo Architecture Group, Progetto CMR, rgastudio, Roberto Murgia Architetto, SOLIDS – Integrated Design Solutions, Spagnulo & Partners, Studio Mabb, Studio Tenca & Associati, SUPERFUTUREDESIGN*&ASZarchitetti, WiP Architecture Technical Engineering.

Nel corso della serata gli architetti mixano dal vivo la propria playlist, con il supporto di DJ professionisti. I partecipanti, oltre a ricevere una shopper DJ ARCH Night in omaggio al terzo party visitato, potranno **votare la migliore performance musicale** per ogni showroom, attraverso un'apposita cartolina fornita all'ingresso.

Al termine le playlist finaliste saranno valutate da una **giuria di esperti** – Corrado Trisoglio speaker di RDS e Claudio Biazetti Web Music Editor di Rolling Stone – per eleggere la migliore di questa V edizione. Il vincitore sarà premiato con un viaggio per due persone a Ibiza, la città spagnola nota proprio per la sua movida.

DJ ARCH Night è una **manifestazione gratuita e aperta al pubblico**. Per accedere è necessario accreditarsi sul sito www.towant.eu con apposito modulo scaricabile cliccando sulla sezione dedicata all'evento. Inoltre **Birra Menabrea** animerà le serate come Drink partner dell'iniziativa.

DjArch Night è un'iniziativa ideata e realizzata da TOWANT, agenzia di pubbliche relazioni nel settore dell'architettura e del design che opera in Italia e all'estero con iniziative ed eventi non convenzionali. Tra questi vi sono ArchichefNight dove l'architetto è chef per una sera; ArchitectsParty, gli aperitivi negli studi di architettura; DesignLeague, torneo di calcio balilla del design organizzato durante il Salone del Mobile e Design Sail, giro in barca a vela tra i professionisti del settore.

DJ ARCH NIGHT V edizione | Milano 18 settembre 2018 | h 20.00

Per info: TOWANT | T 0571 1614943 | staff@towant.it | www.towant.eu

PROGRAMMA:

antoniolupi | Via di Porta Tenaglia 7

aMDL

FABRIC Integrated Architecture

Peia Associati

Casalgrande Padana – Lualdi | Foro Buonaparte 74

Angus Fiori architects

LOMBARDINI22

Maurizio Favetta Kingsize Architects

Cosentino | Piazza Fontana 6

Maurizio Lai

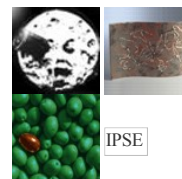
Spagnulo & Partners

SUPERFUTUREDESIGN*&ASZarchitetti

Duravit | Via S. Gregorio 49/51

23bassi studio di architettura

HIT archITects



IPSE

SINERGIA ARCHITETTI

CALENDARIO

SETTEMBRE: 2018

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
« Ago						

TEATRI CONCERTI MUSICALS

- Teatro alla Scala
- Teatro Arcimboldi
- Teatro laVerdi
- Teatro Manzoni
- Teatro San Babila Milano
- Teatro Nuovo
- Teatro Ciak
- Teatro Carcano
- Teatro Elfo
- Forumnet
- Teatro della Luna
- Piccolo Teatro
- Teatro Martinitt
- Teatro Filodrammatici
- Teatro Leonardo
- Teatro Franco Parenti
- Area Zelig
- Teatro Litta
- Barclays Teatro Nazionale
- Teatro del Buratto
- Teatro Verga
- Teatro Oscar
- Teatro Arsenale
- teatroct.it
- teatroutoff.it
- Teatro Menotti
- Teatro La Scala della Vita
- Teatro dal Verme

ARCHIVI

Seleziona mese





MONGRANDO

“Birra al borgo” con il gruppo alpini

Da venerdì a domenica a Mongrando, nella sede del circolo San Lorenzo, sono in programma tre serate “Birra la borgo”, con musica e la possibilità di cenare scegliendo grigliate e menu tipici. L’iniziativa è organizzata dal gruppo alpini di Donato. Sarà servita **birra Menabrea.**



ENDURANCE TRAIL, TOR DES GEANTS

Otto fantastici "giganti" biellesi

Finisher Galletto, Farkas, Lanari, Longhini, Ramella, Slanzi, Tallia e Tassone

■ L'essenza del Tor des Geants è tutta in queste fotografie pubblicate e in quell'indumento, indossato da Gianluca Slanzi e Roberto Tassone, dove campeggia il logo arancione del Tor con la scritta "Finisher". Questa gara ha due vincitori assoluti, il primo uomo e la prima donna, poi ha tutta una serie di "giganti", loro stessi vincitori, ovvero tutto coloro in grado di arrivare a Courmayeur entro le 18 di sabato scorso nel tempo limite di 150 ore dalla partenza sfidando freddo, vento, ghiaccio, impervie salite, durissime discese ma soprattutto se stessi.

In questa nona edizione del Tor le statistiche parlano di 894 partiti, 534 arrivati, 359 ritirati e 1 squalificato che, purtroppo, è una atleta biellese: ne parliamo nel box sotto.

Tra i 534 otto sono "giganti" biellesi. Di Yoselito Lanari (Gsa Pollone) e della sua fantastica impresa abbiamo parlato sul numero scorso de "il Biellese": la sua 32ª posizione assoluta in 98 ore 22 minuti e 31 secondi è certamente sensazionale. Ecco gli altri finisher "made in Biella": Chiara Tallia ha ter-

minato il suo Tor des Geants in 163ª posizione assoluta arrivando a Courmayeur nel primo pomeriggio di venerdì dopo 123 ore 2 minuti e 21 secondi. Quel che più conta è che la portacolori del Gsa Pollone (e del Gruppo Banca Sella) abbia terminato 16ª assoluta tra le donne.

Circa un'ora dopo, alle 16 in punto, ha tagliato il traguardo Piero Longhini, finisher in posizione 180 in 124h00'54".

Ha fatto il suo ingresso sulla rampa di arrivo poco prima delle 19, invece, Fausto Ramella Bagneri, biellese doc da una ventina d'anni residente in Valle d'Aosta: per lui 204ª posizione col tempo di 126 ore 53 minuti e 18 secondi.

Marco Galletto (BTT Trailer Team) uno dei biellesi più presenti al Tor, ha chiuso gli arrivi biellesi del venerdì, poco prima di mezzanotte: posizione numero 252 col tempo di 131h21'44".

Sabato, nell'ultima giornata di gara, gli altri tre arrivi. Intorno alle 10.30 hanno festeggiato il vettaiolo, nonché "Bestia Barbuta", Roberto Tassone e Ladislav Farkas (Mont Blanc Immobiliare/Menabrea), slovacco ormai di "passaporto" biellese: 354ª posizione in 142h21'56" per il primo

e 357ª posizione in 142h24'29" il secondo. Ultimo ad assaporare la gioia e l'emozione di oltrepassare quella passerella gialla, alle quattro meno un quarto, è stato Gianluca Slanzi a rappresentare, oltre La Vetta Running, anche l'Arma dei Carabinieri: 147h46'08" il suo tempo finale. Appuntamento al 2019: 10ª edizione.

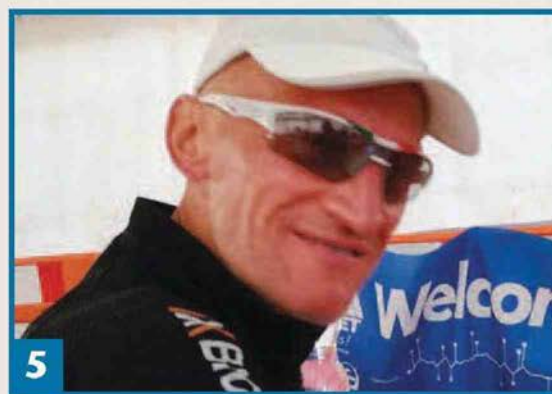
MA. AC.



Biellese [II]

► 18 settembre 2018



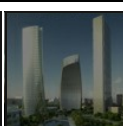
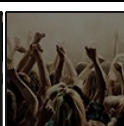
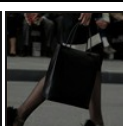
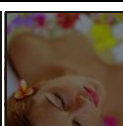
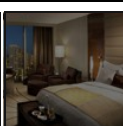
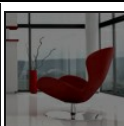


Gli atleti biellesi al traguardo del Tor des Geants 2018:
1 Chiara Tallia 2 Ladislav Farkas 3 Yoselito Lanari 4
Gianluca Slanzi e Roberto Tassone 5 Marco Galletto 6
Pietro Longhini 7 Fausto Ramella Bagneri



[Privacy Policy](#)[Iscriviti alla Newsletter](#)

Ricerca

[Eventi](#)[Fiere](#)[Alberghi](#)[Artentainment](#)[Bar e Ristoranti](#)[Wellness](#)[Shopping](#)[Clubbing](#)[Varie](#)[Home / Eventi](#)

Architetti in consolle: torna la Dj Arch Night

Calendario 6e20



18/09/2018 - 21:00

- Milano

[Share](#) 0 [Google +](#) 0 [Tweet](#) 0 [Pin](#) 0 [Tumblr](#) 0 [Email](#) 0

Un percorso musicale tra le vie del design.

Per una sera gli architetti, in veste di sound designer, si esibiranno con le loro architetture sonore in un vero e proprio percorso musicale tra le vie del design.

Sono dodici gli showroom coinvolti in questo circuito sono: Antoniolumi, Casalgrande Padana - Lualdi, Cosentino, Duravit, Élitis, Grohe, H2otto By Ceramica Sant'Agostino, Herman Miller, Jab Anstoetz - Stone Italiana, MDF Italia, minottucine, Pedini. A ogni showroom sono abbinati più studi per un totale di quaranta nomi, da Angus Fiori architects a Metrogramma, da Bartolomeo Fernandez Architetti a GBPA Architects.

Nel corso della serata gli architetti mixano dal vivo la propria playlist, con il supporto di dj professionisti. I partecipanti, potranno votare la migliore performance musicale per ogni showroom, attraverso un'apposita cartolina fornita all'ingresso. E ricevere una shopper DJ ARCH Night in omaggio al terzo party visitato.

Al termine le playlist finaliste saranno valutate da una giuria di esperti, composta da Corrado Trisoglio, speaker di RDS, e Claudio Biazzeiti, Web Music Editor di Rolling Stone. Il vincitore sarà premiato con un viaggio per due persone a Ibiza, capitale della movida.

DJ ARCH Night è una manifestazione gratuita e aperta al pubblico (per accedere è necessario accreditarsi sul sito [towant.eu](#)). A rinfrescare la serata ci sarà **Birra Menabrea**, partner dell'evento. Dj Arch Night è ideata da Towant, agenzia di eventi nel mondo dell'architettura e del design. Tra questi, ArchichefNight con architetti-chef per una sera, e il torneo di calcio balilla DesignLeague, organizzato durante il Salone del Mobile.

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

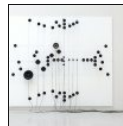
Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

- Milano



I prossimi 6e20



18/09/2018

Roberto Pugliese - Concerto per ...

Arte e musica



18/09/2018

Carla Accardi

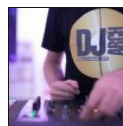
Personale dell'artista



18/09/2018

COLMAR presents IT'S THE A.G.E. ...

Milano Fashion Week



18/09/2018

Architetti in consolle: torna la Dj ...

Un percorso musicale tra le vie del design.



19/09/2018

I film di Venezia 75 a Milano con la ...

Per scoprire in esclusiva i film protagonisti della prossima stagione.



19/09/2018

Giardino dei Visionari Opening Party

Nuova stagione musicale

[Guarda tutti gli eventi del giorno](#)

Plan

Satellite





Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

...ne in cucina secondo Baldassare Agnelli.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Domenica 16 Settembre 2018 | aggiornato alle 12:39 | 55619 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME **BIRRA**

Birra Menabrea investe nel futuro Nuova sala cottura e polo logistico

Publicato il 15 Settembre 2018 | 10:28

Birra Menabrea, il birrifico attivo più antico d'Italia, portabandiera dell'eccellenza italiana nel mondo, investe in tecnologia e prosegue il processo di ammodernamento degli impianti e della struttura produttiva. Un'operazione che vedrà la fase conclusiva nella prossima inaugurazione della nuova sala cottura, all'interno dello storico stabilimento dell'azienda di Biella, prevista a marzo 2019 e nella realizzazione del nuovo polo logistico alle porte di Biella nel rione Chiavazza.



«Per essere competitiva - dichiara Franco Thedy, ad del **Birrifico Menabrea** - un'azienda deve saper coniugare la propria storia e tradizione con una tecnologia all'avanguardia e rispettosa dell'ambiente. Con la nuova sala ridurremo i consumi energetici e aumenteremo la qualità produttiva. Stiamo inoltre ultimando il nuovo polo logistico a Chiavazza, che ci consentirà di disporre di un unico strategico magazzino di 4.500 mq. Una tranche di investimenti che vale 6 milioni di euro e che rientra nel progetto di riqualificazione dello stabilimento e degli impianti produttivi iniziato 10 anni fa, per un valore complessivo di 30 milioni di euro. Operazioni economicamente impegnative, grazie alle quali siamo cresciuti sul mercato italiano, abbiamo implementato la nostra presenza all'estero, mantenendo saldo il legame con Biella e diventando un polo di attrazione importante per il territorio locale».

OFFERTA SKY BAR
TUTTA LA SERIE A NEL TUO LOCALE.

SCOPRI DI PIÙ > sky.it/bar

germogli, erbe e verdure di alta qualità

Electrolux **RINNOVA RISPARMIA 2018**
Electrolux Professional il guida alle agostazioni 2018

DA OLTRE TRENT'ANNI AL SERVIZIO DELLA TUA CREATIVITÀ

ROS

FIERA INTERNAZIONALE PER HOTELLERIE E RISTORAZIONE
15-18 OTTOBRE 2018
FIERA BOLZANO

KUMA FORNI
WOOD AND GAS
Made in Italy
ROTARY OVENS FOR RESTAURANTS
www.kumaforni.it

225 ALLUMINIO **16** ACCIAIO INOX
In Cucina l'Alluminio batte l'Acciaio Inox 14 a 1*
*Capacità di condurre il calore



I numeri sono in questo senso eloquenti: aumento del fatturato, che nel 2017 si attesta sui 40 milioni di euro, rispetto ai 35 milioni del 2016; aumento degli ettolitri commercializzati, che passano da 200mila nel 2016 a 250mila ettolitri nel 2017 e marchio attualmente presente in 39 Paesi nel mondo.

«Negli ultimi anni - Conclude Thedy - abbiamo anche deciso di riposizionare il nostro brand in termini di immagine, con un'unica identità ed uniformità stilistica a livello mondiale: oggi la nostra etichetta e i nostri valori sono riconoscibili sia in Italia che all'estero».

Per informazioni: www.birramenabrea.com



- [BEER](#)
- [BIRRA](#)
- [IAT](#)
- [ITALIAATAVOLA](#)
- [BIRRA MENABREA](#)
- [BIRRA](#)
- [BIRRIFICIO](#)
- [ITALIA](#)
- [MADE IN ITALY](#)
- [SALA DI COTTURA](#)
- [INNOVAZIONE](#)
- [TECNOLOGIA](#)
- [FRANCO THEDY](#)

ARTICOLI RECENTI





Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

...ne in cucina secondo Baldassare Agnelli.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Sabato 15 Settembre 2018 | aggiornato alle 10:47 | 55619 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME **BIRRA**



Birra Menabrea investe nel futuro Nuova sala cottura e polo logistico

Pubblicato il 15 Settembre 2018 | 10:28

Birra Menabrea, il birrifico attivo più antico d'Italia, portabandiera dell'eccellenza italiana nel mondo, investe in tecnologia e prosegue il processo di ammodernamento degli impianti e della struttura produttiva. Un'operazione che vedrà la fase conclusiva nella prossima inaugurazione della nuova sala cottura, all'interno dello storico stabilimento dell'azienda di Biella, prevista a marzo 2019 e nella realizzazione del nuovo polo logistico alle porte di Biella nel rione Chiavazza.



«Per essere competitiva - dichiara Franco Thedy, ad del **Birificio Menabrea** - un'azienda deve saper coniugare la propria storia e tradizione con una tecnologia all'avanguardia e rispettosa dell'ambiente. Con la nuova sala ridurremo i consumi energetici e aumenteremo la qualità produttiva. Stiamo inoltre ultimando il nuovo polo logistico a Chiavazza, che ci consentirà di disporre di un unico strategico magazzino di 4.500 mq. Una tranche di investimenti che vale 6 milioni di euro e che rientra nel progetto di riqualificazione dello stabilimento e degli impianti produttivi iniziato 10 anni fa, per un valore complessivo di 30 milioni di euro. Operazioni economicamente impegnative, grazie alle quali siamo cresciuti sul mercato italiano, abbiamo implementato la nostra presenza all'estero, mantenendo saldo il legame con Biella e diventando un polo di attrazione importante per il territorio locale».

OFFERTA SKY BAR
TUTTA LA SERIE A NEL TUO LOCALE.

SCOPRI DI PIÙ >
sky.it/bar

germogli, erbe e verdure di alta qualità

Hai bisogno di ispirazione per il tuo hotel o ristorante?

VICTORINOX SWISS ARMY

GIMETAL
Fabbrica Italiana dal 1986

Caffè Cagliari 10+
Dopo il bis, un caffè da 10+

SAN MARZANO
DISCOVER OUR WORLD



I numeri sono in questo senso eloquenti: aumento del fatturato, che nel 2017 si attesta sui 40 milioni di euro, rispetto ai 35 milioni del 2016; aumento degli ettolitri commercializzati, che passano da 200mila nel 2016 a 250mila ettolitri nel 2017 e marchio attualmente presente in 39 Paesi nel mondo.

«Negli ultimi anni - Conclude Thedy - abbiamo anche deciso di riposizionare il nostro brand in termini di immagine, con un'unica identità ed uniformità stilistica a livello mondiale: oggi la nostra etichetta e i nostri valori sono riconoscibili sia in Italia che all'estero».

Per informazioni: www.birramenabrea.com



- [BEER](#)
- [BIRRA](#)
- [IAT](#)
- [ITALIAATAVOLA](#)
- [BIRRA MENABREA](#)
- [BIRRA](#)
- [BIRRIFICIO](#)
- [ITALIA](#)
- [MADE IN ITALY](#)
- [SALA DI COTTURA](#)
- [INNOVAZIONE](#)
- [TECNOLOGIA](#)
- [FRANCO THEDY](#)

ARTICOLI RECENTI





MAGAZINE - FINE LIVING PEOPLE

FASHION / LUXURY / LEISURE / DESIGN OF DESIRE / TRAVEL / SOCIETY / TRENDS

TARGETS



La Dj Arch night fa volare gli architetti a Ibiza

La cosa sta diventando sempre più travolgente: un'intera categoria professionale, gli architetti, che aprono gli studi periodicamente per attività ricreative e di aggregazione. Towant, l'agenzia di pubbliche relazioni che ha inventato la **Dj Arch Night**, a Milano il prossimo 18 settembre premierà anche la playlist più bella messa in campo dagli architetti. Con un bel viaggio per due a Ibiza, la patria del divertimento notturno. Fremono quindi i preparativi negli studi professionali, che per una notte si trasformano in dj booth e accolgono tutti i visitatori cercando di comunicare il loro mondo con la musica.

Che non è una forzatura per l'occasione. Un architetto ci ha detto: "Spesso durante le commissioni all'estero, non bastando più l'inglese per farci capire o trasmettere il mood di quello che vogliamo fare, comunichiamo con canzoni".

Martedì 18 settembre a Milano gli architetti tornano a essere DJ per una sera con la quinta edizione di **DJ ARCH NIGHT**, l'iniziativa itinerante organizzata da **TOWANT** che quest'anno coinvolge quaranta studi milanesi e dodici showroom di design. Il claim per questa edizione è "music is architecture when architect is the dj".

Per una sera gli architetti, in veste di sound designer, si esibiranno con i loro **'progetti sonori'**, un vero e proprio percorso musicale tra le maggiori vie meneghine del design. I dodici showroom coinvolti in questo circuito sono: antoniolupi, Casalgrande Padana - Lualdi, Cosentino, Duravit, Élitis, GROHE, H2otto By Ceramica Sant'Agostino|Effegibi|Irsap|Vismaravetro, Herman Miller, Jab Anstoetz - Stone Italiana, MDF Italia, minotticucine, PEDINI.

Come nelle precedenti edizioni, a ogni showroom sono abbinati più studi per un totale di quaranta nomi: 02ARCH, 23bassi studio di architettura, aMDL, Angus Fiori architects, Atelier(S) Alfonso Femia srl, AXD Studio, Baldessari e Baldessari, Barreca & La Varra, Bartolomeo Fernandez Architetti, BEMAA, Design International, e45, FABRIC Integrated Architecture, Federico Delrosso architects, GaS Studio, GBPA Architects, Gruppo C14, HIT archITects, LOMBARDINI22, Matteo Nunziati, Maurizio Favetta Kingsize Architects, Maurizio Lai, Metrogramma, MGAlab, MQA MetroQuadro Architetti, One Works, P2A Design, Peia Associati, piuarch, PLANAIR / ATOMAA, PLUS ULTRA studio, Principioattivo Architecture Group, Progetto CMR, rgastudio, Roberto Murgia Architetto, SOLIDS - Integrated Design Solutions, Spagnulo & Partners, Studio Mabb, Studio Tenca & Associati, SUPERFUTUREDESIGN* & ASZarchitetti.

Nel corso della serata gli architetti mixano dal vivo la propria playlist, con il supporto di DJ professionisti. I partecipanti, oltre a ricevere una shopper DJ ARCH Night in omaggio al terzo party visitato, potranno **votare la migliore performance musicale** per ogni showroom, attraverso un'apposita cartolina fornita all'ingresso.

Al termine le playlist finaliste saranno valutate da una **giuria di esperti** - Corrado Trisoglio speaker di RDS e Claudio Biazzetti Web Music Editor di Rolling Stone - per eleggere la migliore di questa V edizione. Il vincitore sarà premiato con un viaggio per due persone a Ibiza, la città spagnola nota proprio per la sua movida.

DJ ARCH Night è una **manifestazione gratuita e aperta al pubblico**. Per accedere è necessario accreditarsi sul sito www.towant.eu. con apposito modulo scaricabile cliccando sulla sezione dedicata all'evento. Inoltre **Birra Menabrea** animerà le serate come Drink partner dell'iniziativa.

Un autunno a tutta birra!

turistinviaggio.it/hotelbenessere/un-autunno-a-tutta-birra-28442



L'Oktoberfest, in programma dal 22 settembre fino al 7 ottobre 2018, è la festa della birra più conosciuta al mondo. Gli appassionati di birra possono prenotare l'albergo su [Hotels.com®](https://www.hotels.com) per viaggiare alla volta di Monaco di Baviera, scoprire la vera cultura tedesca ed esplorare la centenaria storia dei birrifici bavaresi.

Il Cocoon Hauptbahnhof è un accogliente hotel in pieno stile alpino nel centro di Monaco. Qui si può visitare la Hofbrau Brewery, tra i più celebri birrifici tedeschi, per scoprire i processi di fermentazione. The Cocoon Hauptbahnhof è disponibile a partire da euro 641 a notte per stanza.

Se non riuscite a trovare posto per partecipare alla prossima edizione dell'OktoberFest, ad Amsterdam c'è la Heineken Experience, a metà tra un museo e un percorso multimediale. La location è la fabbrica storica della Heineken. Quando è stata creata una fabbrica più moderna nella periferia di Amsterdam, l'edificio storico è stato riconvertito e, dal 1991, è aperto al pubblico che vuole conoscere la storia dell'azienda. L'esperienza che vi attende all'interno della fabbrica è intensa e insolita. E dopo aver visto come orzo, luppolo e acqua si trasformano in birra, arriva il momento dell'assaggio nel moderno bar installato, dove gustare una Heineken alla spina compresa nel prezzo del biglietto. L'hotel Asterisk è in posizione strategica per godere della Heineken Experience, appena a pochi passi, e delle bellezze della famosa città olandese. Una camminata di dieci minuti vi porterà alla piazza dei musei, tra i quali l'appena rinnovato Rijksmuseum e il Museo Stedelijk di arte moderna. Per una crociera negli storici canali di Amsterdam, ci si può imbarcare proprio dietro l'angolo. L'Hotel Asterisk Amsterdam è disponibile a partire da euro 1401 per notte per stanza.

L'Irlanda è in assoluto una delle "patrie della birra" e il suo cuore pulsante è la capitale, dove viene prodotta una delle birre cult a livello mondiale: la Guinness, celebrata presso la

Guinness Storehouse, prima attrazione in Irlanda per numero di visitatori internazionali. A questo edificio di sette piani, dove è possibile conoscere tutto sulla Guinness, è stato recentemente aggiunto anche un “tasting lab” dove i visitatori imparano a “gustare” al meglio la Guinness, e non solamente berla. Al settimo piano, inoltre, si trova il The Gravity Bar, dal quale gustando una pinta si può godere di una vista a 360 gradi su Dublino. Per godervi al meglio un soggiorno nel paradiso dei pub-crawlers, l’Ashling Hotel è il vostro the place to be: ubicato in posizione strategica per girovagare nel centro della capitale irlandese e a soli 15 minuti a piedi dalla storica Guinness Storehouse. Ashling Hotel Dublin è disponibile a partire da euro 1671 a notte per stanza.

A Biella (Italia) c’è il **Birrificio Menabrea**. La Birra Menabrea è un importante marchio brassicolo italiano, nato a metà dell’800. Birra d’élite, riconosciuta a livello internazionale, basata sul concetto di fatto-a-mano, continua a raccogliere premi internazionali. All’interno dello stabilimento di produzione nella città di Biella ha sede anche il Museo della Birra Menabrea, dove è possibile conoscere molti reperti tecnologici impiegati in passato nella produzione della birra, oltre a sfogliare antichi libri e registri aziendali che testimoniano la lunga storia dell’azienda. Alloggiate all’Agorà Palace Hotel per la sua felice posizione nel cuore di Biella, affacciata sul parco Zumaglini ed in prossimità della centralissima Via Italia, dove sono concentrati i negozi più eleganti della città. A pochi passi si trova la funicolare che conduce al borgo medievale del Piazzo da cui è possibile godere del piacevolissimo panorama della città dall’alto. Agorà Palace Hotel è disponibile a partire da euro 991 a notte per stanza.

In Slovenia, nella valle della Bassa Savinja, dove si trovano ben tre quarti di tutte le piantagioni slovene di luppolo, a fare gola ai turisti e ai cittadini più curiosi non è un birrificio ma una sorta di birreria outdoor. È stata inaugurata a Zalec la Pivska Fontana, la prima fontana di birra in Europa che permette di dissetarsi ai suoi 5 rubinetti. Con pochi euro è possibile acquistare un boccale ed essere pronti a fare il pieno di bontà per un massimo di 5 volte. Hotels.com vi propone una struttura a Dobrna, località termale a pochi chilometri di distanza dalla fontana di birra, dove potrete godere della spa dell’albergo con acque minerali benefiche di cui la zona è ricca. Alloggiando all’Hotel Vita – Terme Dobrna l’esperienza sarà doppiamente appagante tra birra e trattamenti benessere. Disponibile a partire da euro 1381 per stanza a notte.



Architetti in consolle: torna la Dj Arch Night

di Redazione

giovedì 13 settembre 2018



Al grido di “Music is architecture when architect is the dj” torna a Milano la Dj Arch Night. Per una notte intera, studi e showroom di design si trasformano in location dove il dj resident è l’architetto

Martedì **18 settembre** gli architetti tornano a essere DJ per una sera con la quinta edizione di **DJ Arch Night**.

Per una sera gli architetti, in veste di sound designer, si esibiranno con le loro architetture sonore in un vero e proprio percorso musicale tra le vie del design.

Sono **dodici gli showroom coinvolti** in questo circuito sono: Antoni Lupi, Casalgrande Padana – Lualdi, Cosentino, Duravit, Élitis, Grohe, H2otto By Ceramica Sant’Agostino, Herman Miller, Jab Anstoezt – Stone Italiana, MDF Italia, minotticucine, Pedini. A ogni showroom sono abbinati più studi per un totale di quaranta nomi, da Angus Fiori architects a Metrogramma, da Bartolomeo Fernandez Architetti a GBPA Architects.

SOCIAL MILANODABERE.IT



Nel corso della serata **gli architetti mixano** dal vivo la propria playlist, con il supporto di dj professionisti. I partecipanti, potranno votare la migliore performance musicale per ogni showroom, attraverso un'apposita cartolina fornita all'ingresso. E ricevere una shopper DJ ARCH Night in omaggio al terzo party visitato.

Al termine le playlist finaliste saranno valutate da una giuria di esperti, composta da Corrado Trisoglio, speaker di RDS, e Claudio Biazzetti, Web Music Editor di Rolling Stone. Il vincitore sarà premiato con un viaggio per due persone a **Ibiza**, capitale della movida.

DJ ARCH Night è una manifestazione gratuita e aperta al pubblico (per accedere è necessario accreditarsi sul sito towant.eu). A rinfrescare la serata ci sarà Birra **Menabrea**, partner dell'evento. Dj Arch Night è ideata da Towant, agenzia di eventi nel mondo dell'architettura e del design. Tra questi, *ArchichefNight* con architetti-chef per una sera, e il torneo di calcio balilla *DesignLeague*, organizzato durante il [Salone del Mobile](#).



CANALI CORRELATI

Motori
Luxury
Shopping
Nightlife
Hotel experience
Wedding

INFORMAZIONI

Dal: 18/09/2018 al: 18/09/2018

Centro

Evento diffuso - Milano

Gratis

Dalle ore 21.00

MAPPA



DESIGN DJ ARCH NIGHT EVENTI MILANO SALONE DEL MOBILE

© Copyright Milanodabere.it - Tutti i diritti riservati.

Milanodabere.it

Milanodabere.it è il magazine online dedicato all'**Enogastronomia**, al **Lifestyle** e all'Intrattenimento di Milano e dintorni, con uno sguardo attento all'Italia e al resto del mondo. **Arte, Design, Cultura, Food&Beverage, Travel, Hôtellerie, Wellness** sono alcuni dei temi trattati quotidianamente da giornalisti esperti e specializzati, con autorevoli approfondimenti su concerti, mostre, cinema, locali e ristoranti, che da quindici anni ne fanno il "quotidiano" dei milanesi, una fonte riconosciuta e attendibile.

CONTATTI

MDB S.r.L

Via Tagiura, 7
20146 Milano (Mi)
Telefono: (+39) 0248950802
Fax: (+39) 0242299764
Email: redazione@milanodabere.it
Email: commerciale@milanodabere.it

I PIÙ LETTI

Image, life in beauty
Sushi B: il gusto autentico del Sol Levante
Le statue di Harry Potter invadono Milano
Il ponte delle meraviglie
Apri Social Market, il fish&chips alla conquista dei Navigli
I miei nuovi menu
6 locali con giardino a Milano



Assaggi

20

TRENTINO ALTO ADIGE: BIRRE DI MONTAGNA

Grazie alla stretta vicinanza con la Germania, il Trentino ha da sempre assorbito le influenze della cultura nord europea anche per quanto riguarda la tradizione brassicola

A PARTIRE DAL 1972, IL TRENTINO ALTO-ADIGE È UNA DELLE CINQUE REGIONI ITALIANE A STATUTO SPECIALE. Il territorio si divide nelle provincie autonome di Trento e Bolzano per ragioni prettamente linguistiche: nella prima è l'italiano la lingua ufficiale; nella seconda persiste il bilinguismo italiano-tedesco. L'economia si basa su settore agricolo, viticoltura, allevamento e piccole medie imprese, tra cui molto sviluppata è l'industria alimentare. Tra queste, anche i circa 20 birrifici artigianali e i 5 beerfirm dislocati sul territorio. Materie prime d'eccellenza, tini di rame e birre fresche dal sapore netto e inconfondibile.

LA FORST

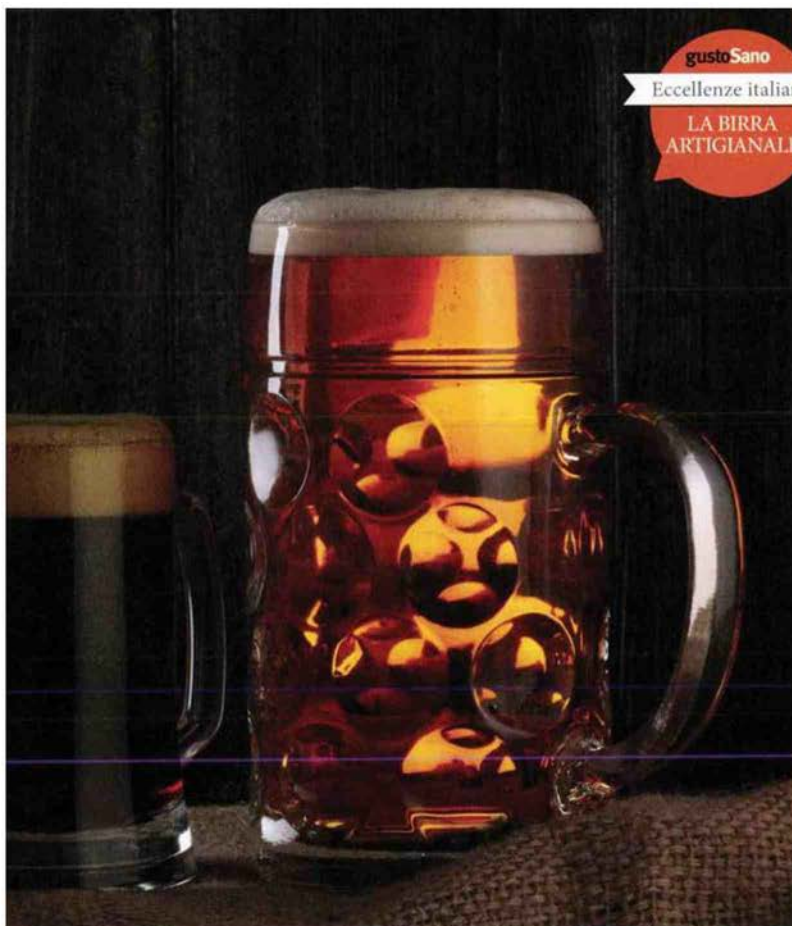
Valori che, insieme al rispetto dell'ambiente e alla valorizzazione del territorio locale, stanno alla

base di una delle realtà brassicole più antiche del Paese: la Forst.

Fondata nel 1857 da due imprenditori meranesi, Johann Wallnöfer e Franz Tappeiner, nel 1863 viene rilevata dalla famiglia Fuchs. Attualmente, grazie anche all'acquisizione del marchio piemontese **Menabrea**, la Forst è l'industria birraria italiana indipendente più produttiva. Situata a Lagundo, vicino a Merano (BZ), è passata dal produrre 230 ettolitri annui del 1863 agli attuali 800.000 ettolitri circa, ovvero, in un solo giorno, la capacità annua di un birrificio artigianale di dimensioni medio-grandi. L'azienda è ad oggi guidata dalla quarta generazione con Margherita Fuchs von Mannstein.

LA ZONA DI TRENTO

In provincia di Trento, a Daiano, si trova invece



gusto Sano
Eccellenze italiane
LA BIRRA
ARTIGIANALE

la Birra di Fiemme della famiglia Gilmozzi che, nel 1999, è stata tra le prime realtà a cogliere l'occasione di riportare in auge la birra artigianale italiana. Nata dall'acqua di una delle valli più suggestive e dalla passione di Stefano Gilmozzi, impiega esclusivamente materie prime di qualità, perfette per riscoprire e riproporre le ricette della tradizione. La gamma vanta sette birre: una Helles, una Weizen, una Keller, una Marzen, più classiche e in linea con la filosofia tedesca lungamente studiata dal mastro birraio, e due più particolari, una prodotta con il "caffè di Anterivo", varietà di lupino autoctona, l'altra con luppoli pregiati selezionati. A Mori (TN), a partire dal 2007, è situato il birrifico TeddyBier che ai malti di qualità e all'acqua dalle eccezionali caratteristiche, affianca la ricerca di luppoli provenienti da ogni parte del mondo e l'impiego di lieviti sia per la bassa che per l'alta fermentazione. La filosofia di produzione verte sull'equilibrio tra il rispetto

delle tradizioni, senza rinunciare all'estro della sperimentazione.

ALTO ADIGE

A tenere in vita le tradizioni brassicole altoatesine è invece il progetto di otto mastri birrai accomunati dalla passione per gli ingredienti e per il rito produttivo che esclude la filtrazione, per mantenere torbidezza e caratteristiche organolettiche delle birre. Tutto questo nasce con la volontà di "fare rete" e promuovere la bellezza del territorio, la convivialità e la gioia dello stare insieme, mentre ci si rinfresca con un prodotto artigianale accompagnato alle pietanze della cucina tipica regionale (www.birrificisudtirolesi.it).

Altri birrifici trentini conosciuti sono: 5+, BioNoc, Birra del Bosco, BirraFon, Birrifico Trento, Lagorai, Maso Alto, Melchiori, Plotegher, Rethia, Val Rendena.

Assaggi

01

BLANCHE BIRIFICIO 5+

Volume: 5,1% alc.

E leggermente velata, con una tonalità più dorata rispetto allo stile tradizionale. Il profumo è caratterizzato dal coriandolo e dalle bucce d'arancia con sentori di bergamotto. Sono questi aromi che fanno percepire un tono dolce all'assaggio. Il frumento introduce una leggera acidità e la tipica freschezza, mentre l'avena lascia una sensazione di morbidezza al palato.

www.5piu.com



VALKIRJA TRENTINA BIRIFICIO PLOTEGHE

Volume: 5% alc.

Una birra che riscopre l'antica tradizione vichinga nel consumare la "bevanda magica" durante i riti di matrimonio. Di colore ambrato velato, è una keller prodotta a bassa fermentazione. L'aroma è leggermente fruttato, equilibrato, dai sentori erbacei dati dalla luppolatura.

www.plotegherbeer.com



INTREPIDA BIRIFICIO MASO ALTO

Volume: 5% alc.

Una golden ale di montagna. Prodotta con orzo coltivato nei campi di proprietà dell'azienda, frumento e aggiunta di scorza di bergamotto bio, che dona freschezza e bevibilità. I luppoli di origine americana coltivati in Val di Cembra completano il carattere aromatico di questa birra biologica ad alta fermentazione.

www.masoalto.com





IL PONENTE

CONTATTI

ECONOMIA CULTURA SCIENZA SPORTIVO ESTERI SALUTE ITALIA



ULTIME NOTIZIE: [TRIA PRESSING SUL GOVERNO PER DEFICIT/PIL SOTTO IL 2%, SPREAD CALA](#)

Milano, curiosità e diffidenza all'inaugurazione del primo Starbucks: "Lo proveremo, ma..."

di [Gerasimo Terracciano](#) | Settembre 13, 2018 | 10:15



Si è parlato dei **prezzi** alti delle bevande - 1,80 euro per il caffè, 4 euro per il cappuccino (tanto che il Codacons ha denunciato il colosso all'Antitrust) - e delle lunghissime **file** che i clienti hanno fatto per entrare nel negozio, per **tre** giorni di fila.

In via **Cordusio** 3, a **Milano**, ha aperto la terza **Reserve Rostery** di Starbucks. Un compito affidato ai quasi 300 dipendenti del punto vendita, selezionati tra oltre 5mila candidati.

Stoppata la prima polemica per eccesso di insensatezza, visto peraltro che grazie all'open space da 3200 metri le panchine, le felci e i rampicanti **Piazza Cordusio** ieri sembrava un'oasi, passiamo alla seconda, decisamente meno ridicola.

Finalmente "colonizzata" anche **l'Italia**, patria del bello e della gastronomia. E non potevano mancare, come colonna sonora, le **note** della musica lirica italiana. "Con me **Starbucks** non può avere successo perchè mi piace il **caffè** in stile **italiano**, allungato come americano o variazioni, sono più per la tradizione". Il cibo (dai classici Muffins alla caprese, dai dolci alle insalate di farro) è tutto prodotto da **Princi**, con cui **Starbucks** da due anni ha un accordo di collaborazione e che nella **Roastery** milanese ha un bancone dedicato, a sinistra dell'ingresso. Anche tramezzini e brioches sono diversi: made in Italy.

Il primo **Starbucks** di **Milano** è diverso anche nella proposta. La versione più semplice, con crema di latte, costa **4 euro**.

Un trancio di pizza al taglio costa dai 5.50 i 7.50 euro, in base alla farcitura, una fetta di torta costa 6.50 euro e una 33 di birra (**Menabrea**, nulla di esaltante) costa 5 euro. Tutti coloro che vogliono assolutamente avere gli occhiali da sole di **Starbucks** saranno lieti di sapere che sono disponibili in tutti i **locali Reserve**, ovvero quello di **Milano**, **Seattle**, **New York City**, **Tokyo** e **Chicago** e che sono tutti caratterizzati dallo speciale logo **Reserve Roastery** sulla tempia, da iscrizioni custom interne e da un packaging esclusivo. Brok non svela la location dei nuovi store milanesi, per i quali sono però già iniziate le selezioni dei candidati da parte di **Percassi**: ognuno occuperà circa 25 persone. Poi sono arrivate le insegne di Roma e Firenze.

Articoli Correlati

- [Pensioni, come funziona la Quota 100?](#)
- [Elezioni Svezia: fiori e applausi per la festa amara dei socialdemocratici](#)
- [Manovra, Tria: 'Inutile sfiorare deficit se perdiamo risorse per lo spread'](#)
- [Torino: bimbo di una coppia no-vax lasciato da solo in classe](#)
- [Marconi, nuovo sciopero Ryanair: voli a rischio](#)
- [Juncker: "Nazionalismo? VelenoPolitica estera, stop unanimità"](#)
- [Grande Fratello Vip 3: Francesco Monte fuori dal cast del reality?](#)
- [Mondiali Pallavolo, Italia travolge Giappone all'esordio: 3-0 al Foto Italico di Roma](#)
- [Apple, il 12 settembre attesi 3 iPhone](#)
- [Il Parlamento Europeo contro l'Ungheria](#)
- [Salvini ha annunciato accordi di espulsione e rimpatrio di migranti entro l'autunno](#)
- [Moto2, ritirata la licenza di velocità a Romano Fenati](#)
- [Pronto il taglio delle accise sulla benzina: l'annuncio del sottosegretario Bitonci](#)
- [EPIDEMIA POLMONITE/ 'La legionella non si trasmette, le cause vere sono altre'](#)
- [Apple presenta tre nuovi iPhone](#)





ARTICOLI

-  [Copyright: ok Pe a proposta riforma - Ultima Ora](#)
-  [Stati Uniti, in arrivo l'uragano Florence: scaffali vuoti ed evacuazioni di massa](#)
-  [Russia, manifestazione contro riforma pensioni: oltre 1000 fermati](#)

DA REDATTORI

- [Ilva, i sindacati annunciano sciopero per l'11 settembre: 'Nessuna risposta dal governo'](#)
- [Lavoro: Disoccupazione scende al 10,4%. Ma crescono gli inattivi](#)
- [Crollo Genova, ABI: mutui sospesi per durata emergenza](#)
- [Addio alle lampadine alogene: vietate dal 1 settembre, ecco le alternative](#)
- [Crollo delle richieste di Cig: a luglio -57% rispetto al 2017](#)

ECONOMIA

-  [Crollo ponte Genova, Autostrade: "Rispettati tutti obblighi concessione"](#)
Gerasimo Terracciano
-  [Amazon in volata verso 1.000 miliardi di dollari di valore](#)
Gerasimo Terracciano
-  [Giorgetti: "Sforare il 3%? Si per mettere il Paese in sicurezza"](#)
Gerasimo Terracciano
-  [Costa Coffee, l'azienda con radici a Parma passa a Coca Cola](#)
Gerasimo Terracciano

[Altre notizie](#)

RASSEGNA

SIMONA ROMAGNOLI

Biteg, il turismo enogastronomico fa tappa nel Biellese

P. 45



In cantiere a SellaLab la creazione di una start-up che prosegue il lavoro di formazione e di ampliamento della rete, anche a evento concluso

Il Biellese è pronto a mettersi in gioco Con Biteg il turismo è enogastronomico

EVENTOSIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

«**O**spitare questo evento non potrà che fare del bene al territorio in prospetti-

va futura. Del resto la Regione ci ha scelti come sede di questa edizione anche per premiare un lavoro di sviluppo del settore agroalimentare, finalizzato al turismo enogastronomico, che sta dando importanti risultati e che potrà ancora crescere».

Sono le parole di Stefano Mosca, direttore dell'Atl, a

spiegare l'importanza del «Biteg», la Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico, che in questo fine settimana mostrerà il Biellese a importanti tour operator: una ventina italiani e una cinquantina esteri, provenienti da 18 diversi Paesi (dalla Russia, nazione «focus» di quest'anno, ma anche da Svizzera, Germa-



nia, Irlanda, Canada e Usa).

L'appuntamento, pensato anche come momento d'incontro e di scambio tra le realtà del settore food piemontese e italiano, per la città e il territorio diventa un'occasione per crescere ancora ed entrare a far parte del progetto che affianca l'expo.

Si tratta del Meg, il Mercato Enogastronomico delle eccellenze italiane, che sarà presente nel centro di Biella da domani a domenica con oltre cento prodotti tipici della penisola. Creatura dell'Olos Group, realtà che si occupa

dell'organizzazione del Biteg, il Meg sta già pensando a una collaborazione più stretta con Biella e in particolare con SellaLab, e il fermo obiettivo di creare una start-up che prosegua il lavoro di formazione e di ampliamento della rete anche a evento concluso.

«L'idea è quella di una sorta di formazione continua – spiega Simona Rossotti, presiden-

te di Olos –, rivolta alle imprese che producono e che si propongono al mercato con l'obiettivo di diventare anche elemento di attrazione per il turismo enogastronomico. La formazione dovrà riguardare la capacità di fare rete non solo sul territorio biellese ma anche con il resto del nostro Paese, proprio per dare forza a ciò che già esiste. Altrettanto interessante sarebbe connettere tra loro i tre settori grazie ai quali l'Italia è conosciuta in tutto il mondo: la cultura, il cibo e la moda».

Che la formazione sia alla base di un cambio di mentalità necessario per sviluppare un turismo legato all'accoglienza e alla qualità dei prodotti agroalimentari, lo dimostra l'atten-

to lavoro svolto in questi anni nel settore, sottolineato ancora dal direttore dell'Atl: «Sono nate molte realtà nuove nella viticoltura – aggiunge ancora Stefano Mosca – che, dopo studi accurati, hanno recuperato vitigni autoctoni. Nello stesso tempo i ristoratori hanno iniziato a inserire nelle loro liste anche i vini biellesi, che un tempo erano praticamente assenti. Un altro settore che si sta sviluppando è quello dei microbirrifici che, in senso turistico, propongono anche visite ai loro stabilimenti. Emblematico è il caso del nostro marchio più celebre, **la Menabrea**, che ha creato il suo museo, visitato nei primi otto mesi di apertura da circa 3.500 persone. Si sta inoltre lavorando sui formaggi, i grani antichi e il miele, ovviamente senza dimenticare il riso». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Gli spazi di Sellalab ospitano la Biteg fino a domenica



Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Risò, Vercelli mette l'accento sulle eccellenze del territorio

In piazza Zumaglini 8 ristoratori Ascom: fino a domenica si potranno degustare i prodotti tipici. Cooking show a Casa Verdi



CONDIVIDI



ROBERTO MAGGIO
VERCELLI

SCOPRI TOP NEWS



Pubblicato il 13/09/2018

Seicento metri quadrati di stand, 350 posti a sedere, 8 ristoratori Ascom, 6 dop e igp che rappresentano altrettante eccellenze del territorio. Da domani a domenica in piazza Zumaglini e via Vittorio Veneto è di scena «Risò - Vercelli mette l'accento sul riso», una vetrina creata per far conoscere e degustare i prodotti più tipici della provincia e non solo: a partire dal riso di Baraggia Biellese e Verellese Dop, l'unica denominazione riconosciuta in Italia sul riso, il cui Consorzio di tutela è capofila tra gli organizzatori dell'evento.

Nei tre giorni, sia a pranzo sia a cena, verranno proposti diversi tipi di risotti, accompagnati da altre specialità come le carni del Consorzio Carni Piemonte, vini del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini docg di Caluso e doc Carema e Canavese, del Consorzio tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte, e i formaggi Toma Piemontese dop e Castelmagno dop. Le diverse iniziative a corollario di Risò, tra cui convegni e cooking show, si inseriranno nel fitto calendario di eventi previsti per il fine settimana a Vercelli, tra cui la Notte Bianca, il Fora Tüt e il Tocco d'oro dell'Upo.

L'evento è sponsorizzato dalla Regione Piemonte, tramite un bando del Psr, e dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Vercelli. Numerose le collaborazioni, tra cui Ascom, Comune, Ente Risi, Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Ovest Sesia, Cgt e Alba Tetti. Si parte domani alle 17 con l'inaugurazione di Risò in piazza Zumaglini; con il taglio del nastro verranno aperti gli stand-vetrina delle dop in via Vittorio Veneto. Mezz'ora dopo, al salone Dugentesco, convegno dal titolo «Terra, Acqua

VIDEO CONSIGLIATI



Biglietti Aerei a prezzi imbattibili

Jetcost.it



Omicidio Avetrana, Sabrina Misseri potrebbe uscire dal carcere



Ultime Offerte Voli da 9€ A/R

Jetcost.it



Tutti pazzi per le "nuvole di uova", ecco il tutorial per prepararle

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

e Riso: risorse e prodotti di qualità», con diversi relatori, tra cui l'assessore Giorgio Ferrero, il presidente del Consorzio dop Riso di Baraggia Carlo Zaccaria, e la ricercatrice Mariangela Rondanelli.

Alle 19 - e sarà così pure sabato e domenica, anche a mezzogiorno - ci sarà l'apertura del ristorante Risò di piazza Zumaglini: in ogni turno verranno proposti piatti a base di riso, carne, formaggi e selezioni di dessert a cura dei ristoratori Ascom. Qualche esempio? Carnaroli dop di Baraggia con riduzione al sugo d'arrosto e fonduta di Maccagno, Carnaroli alla birra Menabrea mantecato allo sbirro, ossubuco, battuta al coltello, brasato e tanto altro. I menù completi sono consultabili su www.festivaldelriso.it.

Sabato dalle 16 a Casa Verdi cooking show a cui parteciperanno chef, blogger e sommelier del riso; domenica alle 9 prende il via «Scoprendo la Baraggia», pedalata tra le risaie con la Strada del Riso, e alle 16,30 in piazza Zumaglini «Cucinar Ramingo», performance di teatro e cucina con Giancarlo Bloise. «Speriamo - ha detto il presidente Zaccaria - che sia il primo di una serie di eventi che valorizzino il territorio, uno dei più importanti a livello paesaggistico». Hanno presentato l'evento l'assessora Daniela Mortara, la sindaca Maura Forte, il presidente della Carisver Fernando Lombardi, il presidente e direttore di Ascom, rispettivamente Tony Bisceglia e Andrea Barasolo.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Gratis? No, grazie! Babbel si paga (poco) ed è meglio così

Babbel



Di Mare: "Questo è uno str...", figuraccia in diretta a Uno Mattina



Una esperta di linguistica spiega come parlare una nuova lingua con solo 2...

Babbel



Lui giocava nel Psg, la moglie e le figlie: "Ora dobbiamo vivere con 50 euro a settimana"



Ultime offerte voli da 23€ andata e ritorno

Jetcost.it



Torna dall'ospedale molto dimagrito, la reazione del cane è meravigliosa



Ultime Offerte Voli da 23€ A/R

Jetcost.it



Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

manfatturiero e tessile

trovati negli ex lanifici Rivetti

Il Biellese è pronto a mettersi in gioco con “Biteg” e punta sull’enogastronomia



Gli spazi di Sellalab ospitano la Biteg fino a domenica

CONDIVIDI



SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

SCOPRI TOP NEWS



Publicato il 13/09/2018

«Ospitare questo evento non potrà che fare del bene al territorio in prospettiva futura. Del resto la Regione ci ha scelti come sede di questa edizione anche per premiare un lavoro di sviluppo del settore agroalimentare, finalizzato al turismo enogastronomico, che sta dando importanti risultati e che potrà ancora crescere». Sono le parole di Stefano Mosca, direttore dell'Atl, a spiegare l'importanza del «Biteg», la Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico, che in questo fine settimana mostrerà il Biellese a importanti tour operator: una ventina italiani e una cinquantina esteri, provenienti da 18 diversi Paesi (dalla Russia, nazione «focus» di quest'anno, ma anche da Svizzera, Germania, Irlanda, Canada e Usa). L'appuntamento, pensato anche come momento d'incontro e di scambio tra le realtà del settore food piemontese e italiano, per la città e il territorio diventa un'occasione per crescere ancora ed entrare a far parte del progetto che affianca l'expo. Si tratta del Meg, il Mercato Enogastronomico delle eccellenze italiane, che sarà presente nel centro di Biella da domani a domenica con oltre cento prodotti tipici della penisola. Creatura dell'Olos Group, realtà che si occupa dell'organizzazione del Biteg, il Meg sta già pensando a una collaborazione più stretta con Biella e in particolare con SellaLab, e il fermo obiettivo di creare una start-up che prosegua il lavoro di formazione e di ampliamento della rete anche a evento concluso.

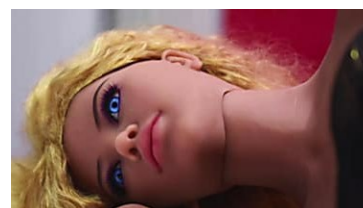
FORMAZIONE CONTINUA

«L'idea è quella di una sorta di formazione continua – spiega Simona Rossotti, presidente di Olos –, rivolta alle imprese che producono e che si propongono al mercato con l'obiettivo di diventare anche elemento di attrazione per il turismo

VIDEO CONSIGLIATI



Ultime offerte voli da 23€ andata e ritorno
Jetcost.it



Andare con una bambola del sesso è tradimento? Cosa ne pensa la gente?



I nostri trucchi per risparmiare sui biglietti aerei
Jetcost.it



Il video pre-crollo di Autostrade dal Ponte Morandi è subito rimosso

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

enogastronomico. La formazione dovrà riguardare la capacità di fare rete non solo sul territorio biellese ma anche con il resto del nostro Paese, proprio per dare forza a ciò che già esiste. Altrettanto interessante sarebbe connettere tra loro i tre settori grazie ai quali l'Italia è conosciuta in tutto il mondo: la cultura, il cibo e la moda». Che la formazione sia alla base di un cambio di mentalità necessario per sviluppare un turismo legato all'accoglienza e alla qualità dei prodotti agroalimentari, lo dimostra l'attento lavoro svolto in questi anni nel settore, sottolineato ancora dal direttore dell'Atl: «Sono nate molte realtà nuove nella viticoltura – aggiunge ancora Stefano Mosca – che, dopo studi accurati, hanno recuperato vitigni autoctoni. Nello stesso tempo i ristoratori hanno iniziato a inserire nelle loro liste anche i vini biellesi, che un tempo erano praticamente assenti. Un altro settore che si sta sviluppando è quello dei microbirrifici che, in senso turistico, propongono anche visite ai loro stabilimenti. Emblematico è il caso del nostro marchio più celebre, la **Menabrea**, che ha creato il suo museo, visitato nei primi otto mesi di apertura da circa 3.500 persone. Si sta inoltre lavorando sui formaggi, i grani antichi e il miele, ovviamente senza dimenticare il riso».

CC BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Una esperta di linguistica spiega come parlare una nuova lingua con solo 2...

Babbel



Il ponte Morandi pochi istanti prima del crollo



Gratis? No, grazie! Babbel si paga (poco) ed è meglio così

Babbel



Di Mare: "Questo è uno str...", figuraccia in diretta a Uno Mattina



Ultime Offerte Voli da 9€ A/R

Jetcost.it



Il folle tuffo sulla balena morta in mezzo agli squali



Non spendere tutto il tuo budget di viaggio per i biglietti aerei!

Jetcost.it





Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie [OK](#)

MENU

ACCEDI | ISCRIVITI | SEGUICI SU

la Sentinella

del Canavese

[NOI LA SENTINELLA](#)
[EVENTI](#) [NEWSLETTER](#) [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) [SCOPRI DI PIÙ](#)

- HOME
- CRONACA
- SPORT
- TEMPO LIBERO
- ITALIA MONDO
- FOTO
- VIDEO
- METEO
- RISTORANTI
- ANNUNCI LOCALI ▾
- PRIMA

Cerca nel sito

Sei in: [HOME](#) > [SPORT](#) > [IL DUO PUTETTO E PELLEGRINI VINCE IL...](#)

GOLF

Il duo Putetto e Pellegrini vince il torneo a Gressoney

Due giorni di gare al Golf club di Gressoney. Il Trofeo **Menabrea by Agis**, gara louisiana a coppie, va a Daniela Putetto e Marco Pellegrino, categoria seniore a coppie. Nella categoria netto sono...

12 settembre 2018



Due giorni di gare al Golf club di Gressoney. Il Trofeo Menabrea by Agis, gara louisiana a coppie, va a Daniela Putetto e Marco

Pellegrino, categoria seniore a coppie. Nella categoria netto sono arrivati primi Mario Foscale e Giorio Stelvio. Il Trofeo 9 Holes, gara eclettica 18 buche, è andato m a Lorenzo Macellari.

12 settembre 2018

ASTE GIUDIZIARIE









Appartamenti Gassino Torinese Strada Bussolino, 31/7 - 54400

[Tribunale di Ivrea](#)

[Visita gli immobili del Piemonte](#)

NECROLOGIE

-  **Nobili Mirella**
-  **Avonda Francesco**
-  **Jory Augustati**
-  **Bordet Gianfranco**
Pont Saint Martin, Giovedì 13 Settembre 2018
-  **Gamba Caterina**
-  **Poletto Tarizzo**

[CERCA FRA LE NECROLOGIE](#)

[PUBBLICA UN NECROLOGIO »](#)



Home > Spirit > Cocktail & barbecue, proposte intriganti da Bonaventura Maschio

Cocktail & barbecue, proposte intriganti da Bonaventura Maschio

Organizzata dalla distilleria Bonaventura Maschio di Gaiarine (Tv), la quarta edizione del Prime Uve Invitational Barbecue Championship ha visto il debutto della prova di foodpairing con cocktail a base di distillati Prime Uve.

Rodolfo Guarnieri 12 settembre 2018

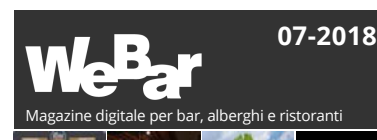


Il team olandese Pure BBQ vincitore della categoria foodpairing premiati da Andrea Maschio (a sinistra) e da Massimo D'Addezio e Anna Maschio (a destra).

Sempre circoscritti al momento dell'aperitivo o al dopocena, i cocktail stanno trovando un nuovo posto direttamente a tavola. Consuetudine già consolidata nel mondo anglosassone, ha avuto il suo "battesimo del fuoco" nel corso della quarta edizione del Prime Uve Invitational Barbecue Championship, tenuta nella distilleria [Bonaventura Maschio](#) a Gaiarine (Treviso), seguendo le regole internazionali della [Kansas City Barbecue Society](#).

Oltre alle tradizionali prove Chicken (pollo), Rib (costine di maiale), Brisket (punta di petto di manzo) e Pork (spalla e coppa di maiale), quest'anno sono state aggiunte altre tre prove direttamente collegate alla nota distilleria veneta: Barrel Smoke (affumicazione con legno proveniente dalle botti usate per

Edicola web



l'invecchiamento dei distillati Prime Uve), Sauce (salse preparate con i distillati Prime Uve), Foodpairing (abbinamento food cotto sul barbecue con cocktail a base dei distillati Prime Uve). Ricordiamo che, a differenza del grill, il barbecue (o bbq) è composto da una griglia con coperchio (sponsor tecnico [Weber](#)) con la quale è possibile impiegare lunghi tempi di cottura (anche diverse ore) in modo da rendere le carni (ma anche pesci, verdure e dolci) particolarmente morbide. Grazie all'impegno di Andrea e Anna Maschio che hanno affiancato il padre Italo nella gestione aziendale, l'accostamento gastronomico si è rivelato decisamente indovinato visto che i distillati invecchiati Prime Uve di Bonaventura Maschio presentano particolari sentori vanigliati dati dal passaggio in botti di legno.

Come abbinare cocktail e food, la parola a Massimo D'Addezio

A valutare undici proposte dei diciotto team europei partecipanti su invito (tre italiani) relative alla prova di Foodpairing, è stata chiamata una giuria di specialisti italiani del settore enogastronomia, coordinati dal noto top bartender e barmanager Massimo D'Addezio di Roma: «Per l'abbinamento cocktail-food bisogna fare riferimento a criteri diversi rispetto a quelli più noti vino-cibo. Bisogna infatti tener conto dell'evoluzione dinamica dei sapori e dei profumi che si possono ottenere nel corso della degustazione, a cominciare dal progressivo livello di diluizione dato dalla presenza del ghiaccio nel drink».

Al contrario di quello che avviene con il vino, nella mixology è il bartender a comporre il bouquet aromatico del drink. Si può dunque lavorare, più che per contrasto, per sintonia magari riprendendo nel cocktail alcuni degli aromi già presenti nel food di accompagnamento. «Per esempio - precisa D'Addezio - un carpaccio di ricciola con passion fruit può essere abbinato a un cocktail Margarita con aggiunta di passion fruit. Bisogna "giocare" anche con la commistione dolce-acida di agrumi come arancia, limone, lime e yuzu che aiutano il cocktail a "pulire" la bocca dal cibo, preparandola per il prossimo boccone».

Per evitare che il ventaglio aromatico del cocktail sovrasti quello del cibo, bisogna tenere conto dello spirit base scelto: il whiskey conferisce note vanigliate e legnose, il gin l'amaro delle bacche di ginepro, la tequila la sapidità dell'agave, il rum la dolcezza della canna da zucchero. Per accompagnare la carne alla griglia, risulta così perfetto un distillato d'uva invecchiato nel legno perché è una composizione tendente al dolce per poi lasciar emergere sentori legnosi. Ricavato dalla distillazione di uve bianche di collina raccolte mature e affinato alcuni mesi in botte, Prime Uve Oro Bonaventura Maschio presenta aromi più delicati ideali per accompagnare carni bianche o pesci: per questo il miglior abbinamento costolette di maiale o di agnello si ha utilizzando Prime Uve Oro come base per un cocktail Mint Julep con zucchero, menta e ghiaccio tritato.

Viceversa Prime Uve Nere Bonaventura Maschio è ricavato dalla distillazione delle ben più aromatiche uve a bacca nera, oltre a essere affinato alcuni mesi in botte, per cui si trova a maggior agio con carni rosse grigliate a lungo al barbecue come una costata alla fiorentina, miscelato in cocktail "possenti" come un twist di Negroni alle Prime Uve Nere.

Due parole su Massimo D'Addezio

Massimo D'Addezio nasce in una famiglia di ristoratori, ma si specializza nell'arte della miscelazione tanto che, arrivato al banco dello Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie di Roma, si fa notare per le sue proposte innovative. Nel 2006 il locale è premiato come Miglior Hotel Bar d'Europa; nel 2008 è premiato come miglior Bar Manager per la Guida dell'Espresso; nel 2009 riceve il premio di Virtuoso Travel come Best Hotel Bar in the World. Dal 2005 è sempre indicato come miglior bartender sulla Guida Bar del Gambero Rosso; è protagonista nelle trasmissioni tv di Gambero Rosso Channel. Dopo la felice esperienza all'Hotel de Russie, nel 2014 apre un proprio concept bar, il Co.So. Cocktail & Social con una proposta drink fuori dagli schemi; nel 2015 dà vita al [Chorus Café](#) di Roma (via della Conciliazione 4), entrando nella classifica Condé Nast come uno dei nove Miglior Bar del Mondo.

Degustazione cieca

Servite in degustazione cieca (senza conoscere gli autori del foodpairing), le undici proposte hanno fatto registrare un alto livello di conoscenza delle tecniche di miscelazione e notevoli capacità scenografiche nel servizio. A prevalere è stata la proposta del team olandese Pure BBQ, Juicy Lucy.

Juicy Lucy

by Pure BBQ (Olanda)

Cocktail: Prime Uve Bianche, Prosecco Extra Dry, ginger beer, cetriolo e salamoia, servito in coppa.

Abbinamento: tocchi di tonno marinato nella ginger beer poi scottato, mini tartare di salmone servite in rondelle di cetriolo.

Giudizio: cocktail rinfrescante e bilanciato, presentazione elegante, tra gli abbinamenti più indovinati.



Twitter



Facebook



Articoli più letti



Lo street food bar. Un modello su misura per il cibo di strada



Perché Singapore sarà la nuova capitale mondiale del cocktail



Gran Torino, il vermouth nato con l'Italia

habanero, accompagnato a tartare di capperante cotte in ember roasting (cottura diretta sulla brace) su braci di botte Prime Uve, condite con maracuja, sale al wasabi e grattata di fava di Tonka, su terra di brioche nera, servita in piatto di vetro trasparente.

Giudizio: ricerca stuzzicante e intrigante del team brianzolo, nella quale Prime Uve gioca un ruolo protagonista. Sicuramente tra le elaborazioni più riuscite.



Il cocktail Prime Uve Sunrise di Sticky Fingers BBQ.

The Drunk Rabbit

by Bros Hog (Italia)

Cocktail: ispirato alla mitica ricetta Gin Tonic con Prime Uve Bianche al posto del gin, con aggiunta di infuso di basilico e cetriolo alla brace, servito in calice ampio con una palla di ghiaccio.

Abbinamento: rondella di coniglio affumicato, guarnito con caviale di tartufo su letto di piselli alla brace in quattro consistenze, guarnito con un piccolo baccello di piselli.

Giudizio: elegante abbinamento di freschi gusti erbacei, da ricordare.



Il cocktail The Drunk Rabbit di Bros Hog.

Open bar dell'evento

Tra gli stand presenti degli sponsor (Weber, **Birra Menabrea**, SanPellegrino, Pastificio dei Campi, Nespresso) non poteva mancare l'open bar dove hanno prestato la propria opera, oltre a Massimo D'Addezio, bartender e creatore di cocktail come il gustoso Michele Di Carlo, i tre brand ambassador Bonaventura Maschio-Mixing Heart Patrick Bestetti (zona Milano), Eleonora De Santis (zona Roma), Tania Riccio (zona Napoli).

Molti i cocktail proposti a base di prodotti Bonaventura Maschio come i distillati Prime Uve e Prime Arance, ma anche quelli del progetto mixability Mixing Heart con The Barmaster Gin, Gin Puro The One e Brandy Gentlemate che si vanno ad affiancare a prodotti import come Ron Botrán, Rum Cubaney, Tequila Pueblo Viejo. Tra le proposte cocktail: BB Prime, Mediterraneo, Negroni, Barbados, Gin Tonic, Passion Collins, Eldorado, Irish Cup, Summer Prime, Tommy's Margarita. Vi segnaliamo in particolare la ricetta

Mediterraneo

di Michele Di Carlo

Ingredienti

- 3 cl Prime Uve Bianche
- 1 cl Prime Arance
- 2 cl succo limone
- 1 cl sciroppo zucchero
- 6-10 foglie di basilico
- top Cedrata SanPellegrino

Preparazione

Mescolare gli ingredienti nel blender, versare nel tumbler con ghiaccio, aggiungere la cedrata. guarnire



Il nuovo **catalogo IKEA** è arrivato.
Preparati a cambiare idea altre 1000 volte.



Sfoglialo

MILANOTODAY

Sezioni

Eventi

Segnala Evento



ACCEDI

Sfoglialo



Eventi /

Torna a Milano la Dj arch night

DOVE

varie

Milano, MI, Italia

QUANDO

Dal 18/09/2018 al 18/09/2018

dalle ore 20

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Marta

12 SETTEMBRE 2018 13:30



Martedì 18 settembre a Milano gli architetti tornano a essere DJ per una sera con la quinta edizione di DJ ARCH NIGHT, l'iniziativa itinerante organizzata da TOWANT che quest'anno coinvolge quaranta studi milanesi e dodici showroom di design. Il claim per questa edizione è "music is architecture when architect is the dj".

Per una sera gli architetti, in veste di sound designer, si esibiranno con i loro 'progetti sonori', un vero e proprio percorso musicale tra le maggiori vie meneghine del design. I dodici showroom coinvolti in questo circuito sono: antoniolupi, Casalgrande Padana - Lualdi, Cosentino, Duravit, Élitis, GROHE, H2otto By Ceramica Sant'Agostino|Effegibi|Irsap|Vismaravetro, Herman Miller, Jab Anstoetz - Stone Italiana, MDF Italia, minotticucine, PEDINI.

Come nelle precedenti edizioni, a ogni showroom sono abbinati più studi per un totale di quaranta nomi: O2ARCH, 23bassi studio di architettura, aMDL, Angus Fiori architects, Atelier(S) Alfonso Femia srl, AXD Studio, Baldessari e



Prenota una visita

dottori.it

Baldessari, Barreca & La Varra, Bartolomeo Fernandez Architetti, BEMAA, e45, FABRIC Integrated Architecture, Federico Delrosso architects, GaS Studio, GBPA Architects, Gruppo C14, HIT archITects, LOMBARDINI22, Matteo Nunziati, Maurizio Favetta Kingsize Architects, Maurizio Lai, Metrogramma, MGAlab, MQA MetroQuadro Architetti, One Works, P2A Design, Peia Associati, piuarch, PLANAIR / ATOMAA, PLUS ULTRA studio, Principioattivo Architecture Group, Progetto CMR, rgastudio, Roberto Murgia Architetto, SOLIDS - Integrated Design Solutions, Spagnulo & Partners, Studio Mabb, Studio Tenca & Associati, SUPERFUTUREDESIGN*&ASZarchitetti, WiP Architecture Technical Engineering.

Nel corso della serata gli architetti mixano dal vivo la propria playlist, con il supporto di DJ professionisti. I partecipanti, oltre a ricevere una shopper DJ ARCH Night in omaggio al terzo party visitato, potranno votare la migliore performance musicale per ogni showroom, attraverso un'apposita cartolina fornita all'ingresso.

Al termine le playlist finaliste saranno valutate da una giuria di esperti - Corrado Trisoglio speaker di RDS e Claudio Biazzetti Web Music Editor di Rolling Stone - per eleggere la migliore di questa V edizione. Il vincitore sarà premiato con un viaggio per due persone a Ibiza, la città spagnola nota proprio per la sua movida.

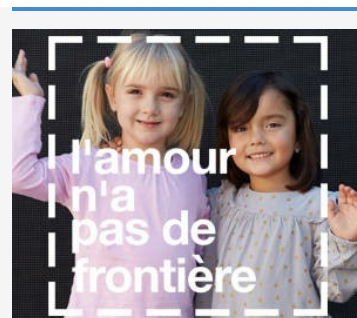
DJ ARCH Night è una manifestazione gratuita e aperta al pubblico. Per accedere è necessario accreditarsi sul sito www.towant.eu. con apposito modulo scaricabile cliccando sulla sezione dedicata all'evento. Inoltre Birra **Menabrea** animerà le serate come Drink partner dell'iniziativa.

DjArch Night è un'iniziativa ideata e realizzata da TOWANT, agenzia di pubbliche relazioni nel settore dell'architettura e del design che opera in Italia e all'estero con iniziative ed eventi non convenzionali. Tra questi vi sono ArchichefNight dove l'architetto è chef per una sera; ArchitectsParty, gli aperitivi negli studi di architettura; DesignLeague, torneo di calcio balilla del design organizzato durante il Salone del Mobile e Design Sail, giro in barca a vela tra i professionisti del settore.

DJ ARCH NIGHT V edizione | Milano 18 settembre 2018 | h 20.00
Per accrediti e info: TOWANT | T 0571 1614943 | staff@towant.it | www.towant.eu

PROGRAMMA:

antoniolupi | Via di Porta Tenaglia 7
aMDL
FABRIC Integrated Architecture
Peia Associati





CasertaWeb

IL GIORNALE ONLINE PIU' AMATO DAI CASERTANI



HOME ATTUALITA' ▾ SPETTACOLI ▾ CULTURA ▾ SPORT ▾ SCUOLA ▾ CRONACA ▾ EVENTI ▾ LIFESTYLE ▾



Home > Eventi > Parco Maria Carolina ospita l'evento "September&Pubs": ospiti I Ditelo Voi e Briga

Parco Maria Carolina ospita l'evento "September&Pubs": ospiti I Ditelo Voi e Briga

Di **Maria Moccia** - 11 settembre 2018

Caserta – Sarà un weekend all'insegna del divertimento, della musica, del cibo e soprattutto della birra a Caserta. Il Parco Maria Carolina di viale Douhet, a pochi metri di distanza dalla reggia vanvitelliana, ospiterà dal 14 al 16 settembre l'evento **"September&Pubs"**. La manifestazione, organizzata dagli ideatori di Pizza Expo Caserta e Ce Gusto – street fest, prevede l'ingresso gratuito nell'area verde in tutte e tre le serate a partire dalle ore 20.00.

All'interno del parco saranno presenti dei punti nei quali si potranno gustare non solo famose birre (tra le altre la danese Ceres, la bavarese Hb e l'italiana **Menabrea**) ma anche tanto "cibo da strada" grazie alla presenza di 5 "chef su ruote".

Ci sarà spazio però anche per l'intrattenimento: venerdì 14 si esibirà il celebre trio comico de **"I Ditelo Voi"**, sabato 15 Parco Maria Carolina ospiterà Joseph Martone, Jen's Groove Page, Tony Borlotti e i suoi Flauers e Sha'Dong, mentre nella serata finale di domenica sarà protagonista il rapper romano **Briga**, la cui esibizione sarà anticipata da quella della coppia composta da Dj Wazee e dal giovane rapper casertano Razza B.

TAGS **Briga** **I Ditelo Voi** **Parco Maria Carolina** **September&Pubs**

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE


Dell'Aquila Nicola & C. S.n.c.
Via Tescione, 35 - Caserta



In Evidenza

Parco Maria Carolina ospita l'evento "September&Pubs": ospiti I Ditelo Voi e Briga

Maria Moccia - 11 settembre 2018

Sport&Arte VivInSanLeucio, un ricco calendario di attività e di mostre in scorci tipici del...

Redazione - 11 settembre 2018

Caserta, le scuole riaprono con gli auguri del Presidente della Provincia e del Sindaco

Alfonso Voccia - 10 settembre 2018

Ultime Notizie



Casertana, il patron D'Agostino interviene per rispondere al chiacchiericcio degli ultimi...

11 settembre 2018



Insulta i carabinieri e danneggia la vettura di servizio a testate...

11 settembre 2018



FolleFest a Mondragone, una



Il programma

UN MERCATO IN CENTRO CITTÀ E GLI INCONTRI PER GLI OSPITI STRANIERI

L'edizione 2018 della Borza internazionale del turismo enogastronomico sarà animata dal Meg, il Mercato Enogastronomico, vetrina per promuovere i prodotti agroalimentari: un viaggio tra le eccellenze italiane. L'evento si svolgerà da venerdì 14 a domenica 16, nel centro di Biella, nell'ambito della manifestazione "Sabati Colorati", con la collaborazione di Confesercenti e della Pro loco di Biella.

GIOVEDÌ 13

Ore 13 pranzo per una selezione di Buyer internazionali a Biella

Ore 18.30 Meet & Greet - Welcome drink presso hotel Agorà

Ore 20 Cena di benvenuto con buyer, autorità locali e istituzioni a Palazzo Gromo Losa con presentazione e presenza di "Campioni DiVini"

VENERDÌ 14

ore 8.30 SellaLab - Accredito Seller e Coffee station con prodotti MEG

ore 9.00 SellaLab - Arrivo Buyer

dalle ore 9.30 alle ore 13.00 Workshop

ore 13.00 Light lunch a base di prodotti tipici delle aree rurali piemontesi in collaborazione con MEG e Assopiemonte Leader

ore 20.00 Cena dedicata a Buyer e Seller al ristorante Croce Bianca di Oropa e show cooking con lo chef russo a cura di Rusmen Rowing

SABATO 15

ore 9.30 Arrivo a SellaLab dei Buyer italiani

ore 13.00 Pranzo per i buyer italiani presso **Birreria Menabrea** - Via Ramella Germanin, 6 - Biella www.birramenabrea.com

ore 15.00 Visita al Meg per i Buyer italiani



10 settembre 2018 Aggiornato 11:30

Italia | [Biella](#) | Torino | Udine | Gorizia | Trieste | Pordenone | Roma | Genova**DIARIODI BIELLA****EVENTI**CRONACA | POLITICA | ECONOMIA | VIA ITALIA | SPORT | CULTURA | **EVENTI** | GUSTO | VIDEO | FOTO | METEO**Eventi****La Stracada, la 41esima edizione Sabato 15 Settembre 2018**

La «marcia dell'amicizia» riunisce sport, natura, beneficenza e senso di comunità. Giulia Borlo, Presidente del Rotaract Biella «Biellesi vi aspettiamo»

Selena Bernardi

LUNEDÌ 10 SETTEMBRE 2018



Le magliette della 41esima edizione della Stracada 2018 (ROTARACT BIELLA)

BIELLA - Siete pronti a correre per le strade del biellese? Sabato 15 Settembre torna la Stracada!

Un evento storico del territorio, che ogni anno acquisisce sempre più successo e partecipazione da parte dei suoi cittadini. La più importante e famosa 10km «non competitiva» del biellese, la «marcia dell'amicizia» come è stata definita, è un evento che riunisce sport, natura, beneficenza e senso di comunità.

IL PROGRAMMA - La manifestazione benefica organizzata da Rotaract di Biella, partirà alle ore 19 da Corso 53° Fanteria e arriverà allo Stadio La Marmora – Pozzo. Sarà possibile iscriversi dalle ore 15 fino alle ore 18.30 al costo di 7euro, mentre dalle 19.30 verrà distribuita fino ad esaurimento la spaghetтата. Tanti i trofei che verranno assegnati: Città di Biella, Rotary Club Biella, Barbara Metallo, Riccardo Gagni e Roberto Bertotto, Trofeo Società Sportiva e poi ricchi premi ad estrazione per tutti i partecipanti, messi a disposizione dagli sponsor dell'evento.

UNA MANIFESTAZIONE BENEFICA - L'intero ricavato sarà devoluto AIL BIELLA - Fondazione Clelio Angelino, Onlus presente dal 1996 sul territorio biellese con attività scientifiche e sociali per la cura delle leucemie. Nello specifico verrà devoluto al Progetto "Laborarte». Si tratta di laboratori di arte e creatività per bambini,

Class
New Michael Carol

colore+piega €25
piega €6
martedì, mercoledì e giovedì
piega €9
venerdì e sabato
taglio uomo €10

Like Class Parrucchieri Biella

I PIÙ VISTI

- 1 Traffico online di ossa umane, denunciati 3 insospettabili
- 2 Scovata una rivendita di auto usate illegali
- 3 Un'ora bloccato nella funicolare del Piazzo
- 4 Causa un incidente per far scendere dall'auto una prostituta
- 5 Incidente fra Ronco e Chiavazza, auto ribaltata
- 6 Di Maio: «Negozii chiusi la domenica entro il 2018»
- 7 Il Carabiniere estrae il taser e la rissa si interrompe subito
- 8 Motociclista contro auto, centauro ferito
- 9 Biella capitale internazionale del turismo enogastronomico
- 10 Meteo Biella: bel tempo anche nei prossimi giorni



finalizzati al miglioramento del benessere del bambino e per aiutarlo a ritrovare il suo equilibrio. Il progetto è rivolto a bambini colpiti da malattie emato-oncologiche, portatori di Handicap o con disagi psicofisici e alle scuole, ai circoli culturali, agli enti di assistenza o ai privati.

I laboratori prevedono temi quali la musica, i colori, il teatro e lo yoga. Nel progetto «Musica a Colori», ad esempio, i bambini sperimentano liberamente l'associazione tra melodia e colori, attraverso i suoni che evocano una serie di emozioni enfatizzate dalle diverse sfumature da loro scelte.

RINGRAZIAMENTI - L'iniziativa è organizzata da Ail Biella Fondazione Angelino in collaborazione con Domus Laetitiae e l'Accademia Musicale Perosi, grazie al contributo delle Fondazioni Olly, Zegna e Cassa Risparmio Biella che ha messo a disposizione gli spazi del Palazzo Gromo Losa. Molti gli sponsor che hanno reso possibile la manifestazione: il main sponsor Südwolfe Group e tutti gli altri Rotary Club Biella, Doctype, Generali - Agenzia di Biella Gramsci, Ghedauto, Farmacia Servo, Gioielleria Stefano Pivano, Gioielleria Pivano Martino 1881, **Menabrea**, Bergo pneumatici, Caseificio Pier Luigi Rosso, Novaretti Srl, Sellmat, Agenzia Viaggi Scaramuzzi, Clinica odontoiatrica Villa, Olio Tola, Gilardino Assicurazioni, Azienda Agricola Musso, Finissaggio Ferraris, Gruppo Banca Sella, HYPE, Ilario Ormezzano Sai Srl, Lauretana, Acquario di Genova, Biella Sport, Bibo Sport, Nuova Assauto, Centro Relax la Bossola, Easypav, Oasi Zegna, Carrozzeria Campagnolo, Natural Boom, Coppa Srl, Monteleone Group, Scatolificio Biellese, Tintoria Finissaggio 2000, Ramplast imballaggi in polietilene, Mondin Imo & Figli: Materiali per l'edilizia, Antica Farmacia di Pavignano, Robinson Srl.

Si prevedono tanti partecipanti e Giulia Borlo, Presidente del Rotaract Biella lancia un invito: "Biellesi vi aspettiamo!".

Più notizie

[L'autunno è alle porte: lo dicono le sagre di paese](#)



SAREM
ANTINCENDIO



Assistenza e Manutenzione

Estintori - Idranti e Sistemi equipaggiati
Gruppi di spinta - Porte REI e vie di esodo
Evacuatori di fumo e calore
Impianti sprinkler e a spruzzo d'acqua

TUTTE LE NOTIZIE SU:

· Eventi · Sport · Running · Biella

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Uno strano metodo di apprendimento conquista...
apprendimento-della-lingua.com



4 avantages de l'assurance-vie au...
bienprevoir.fr



Contour des yeux: adoptez une routine anti-âge et...
Dr. Pierre Ricaud





Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Con “Biteg” Biella sarà per quattro giorni al centro dell’enogastronomia regionale



CONDIVIDI



SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

SCOPRI TOP NEWS



Pubblicato il 10/09/2018

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del SellaLab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rossotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito».

Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su

VIDEO CONSIGLIATI



Ultime Offerte Voli da 23€ A/R

Jetcost.it



Saluto fascista in Calabria ai funerali di uno dei fondatori del Movimento sociale italiano



Un'enorme alce cammina tranquilla in centro strada incurante delle auto



Jet cinese atterra fuori pista a Manila: il recupero dei bagagli dei passeggeri

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Con “Biteg” Biella sarà per quattro giorni al centro dell’enogastronomia regionale



CONDIVIDI



SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

SCOPRI TOP NEWS



Publicato il 10/09/2018

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazzo, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del SellaLab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rossotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito».

Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su

VIDEO CONSIGLIATI



Voli Low Cost fino a -80%

Jetcost.it

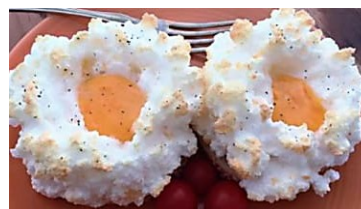


Ecco il test sulla cassetiera Ikea ritirata dal mercato dopo 6 morti



Voli low cost e biglietti aerei

Jetcost.it



Tutti pazzi per le “nuvole di uova”, ecco il tutorial per prepararle

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



■ **GOLF** / Federico Maquignaz ok a Cervinia; Pallais sorride nella Pila Golf Cup; a Cigognini la Coppa Comune di Gignod

Filippo Martelli si prende il 9 al Cubo di Courmayeur

AOSTA - I cinque green valdostani sono ancora a pieno regime. Vediamo il dettaglio delle gare della settimana.

Brissogne

Roberto Rossi si è aggiudicato sabato sul green del Les Iles la Pila Golf Cup. In Prima Categoria successo di **Luigi Pallais** su **Lauro Bionaz** e **Mario Bartaccioli**, in Seconda vittoria di **Andrea Leonardi Aramini** su **Paola Antonutti** e **Giuseppe Carpentieri**, in Terza affermazione di **Simonetta Mannotti** su **Massimiliano Cadin** ed **Enzo Spelgatti**. La Pila spa ha messo in palio diversi premi: l'ambito stagionale a sorteggio da utilizzare a Pila, Cogne e Crevacol è stato vinto da Fla-

via Bertazzi.

Cervinia

Federico Maquignaz si è imposto sabato nella Chiusano Immobiliare Golf Cup. Nel netto successi di **Marco Henriod** (in Prima su **Federico Maquignaz** e **Matteo Bertolino**), **Roberto Jacquemod Pane** (in Seconda su **Luciano Maquignaz** e **Marino Vuillermoz**) e **Maria Amedeo** (in Terza su **Alberto Rivolta** e **Alessandro Pozzi**).

Courmayeur

Filippo Martelli ha vinto a Courmayeur il torneo 9 al cubo. In Prima successo di **Luigi Turba** su **Michel Glarey**, in Seconda di **Pierre Thomas Riso** su **Antonio Musa**, in Terza

di **Fabrizio Luccio** su **Cecilia Conti**. Prima Ladies **Fiorella Turba**, primo Senior **Gio-**

vanni Bernardelli, primo Junior **Julian Faccini**, primo Master **Renato Procopio**. Il vincitore di giornata è stato **Alessandro Nitri**, mentre nel netto si è imposta **Cristina Ratti** su **Luciano Barbera** e **Sandro Grange**.

Ieri si è giocata la Chiusano Immobiliare Golf Cup, che ha visto la vittoria di **Alessandro Nitri**. Nel netto successi di **Enrico Pinton** (in Prima su **Pa-squalino De Luca** e **Fiorenzo Ravera**), **Matteo Bussolati** (in Seconda su **Maria Amedeo** e **Riccardo Amapane**) ed **Edoardo Caravati** (in Terza su **Novella Omodeo Salè** e **Clara**

Lattore); prima Ladies **Paola Toncini**, primo Senior **Paolo Caselli**.

Gignod

Franco Cigognini ha conquistato ieri all'Arsanières la Coppa Comune di Gignod precedendo **Bruno Nex**. In Prima Categoria successo di **Giuseppe Borbey**, imitato in Seconda da **Daniele Deffeyes** (che ha superato **Uka Lulzim** e **Corrado Pomat**); primo Senior **Riccardo Farcoz**.

Gressoney

Doppio appuntamento a Gressoney-St-Jean nel fine settimana. Sabato **Daniela Putetto** e **Marco Pellegrino** hanno vinto il Trofeo Menabrea by Agis. Nel

netto successo di **Mario Foscale-Stelvio Giorio** davanti a **Michele Cibrario-Ivana Gaj**; tra i Senior vittoria di **Riccardo Farcoz-Franco Marguerettaz**. Tra gli Amici affermazione di **Valentino Follioley-Lorenzo Ma-**

cellari, mentre nel netto hanno primeggiato **Debora Ronza-Antonio Macellari** su **Francesca Crivellaro-Vinicio Cresti** e nel misto **Rolando Bossi-Anna Berlingieri**.

Ieri si è giocato il Trofeo 9 Holes che si è chiuso con l'acuto di **Lorenzo Macellari**. In Prima successo di **Dimitri Pregnolato** su **Daniilo Girivetto**, in Seconda **Francesco Angster** ha prevalso su **Luigi Stevenin**; prima Ladies **Anna Berlingieri**.

■ d.p.



EVENTO Nella direzione regionale Fai “Gli Orti de La Malpenga” si presenta giovedì a Torino

TORINO Gli Orti de La Malpenga ritorna e lo fa con una presentazione ad ampio respiro. Giovedì, 13 settembre, nei locali della direzione regionale Fai in via Giolitti a Torino, la manifestazione sarà presentata al pubblico. Interverranno l'assessore

regionale Antonella Parigi, Paolo Pajone dell'Accademia Piemontese del Giardino e poi Ernesto Panza di Biumo per la Malpenga con Battista Saiu di Su Nuraghe. Sarà poi presente Francesca Chiorino della delegazione Fai di Biella e Guido Piacenza di fuoriOrti.

La manifestazione vera e propria si svolgerà il 29 e il 30 settembre e coinvolgerà espositori, laboratori, conversazioni nel verde e didattica. oltre

alle immancabili degustazioni. L'ambientazione, naturalmente, sarà quella del parco di Villa Malpenga a Vigliano Biellese, alle porte di Ronco. Ospite d'eccezione, la Regione Sardegna, che arricchirà la mostra mercato per l'orto, il frutteto d'autunno e dintorni.

Il programma. Oltre a quanto sarà presentato alla Malpenga, la due giorni proporrà una serie di eventi a corredo in destinazioni diverse. e così si

inizierà alle 11 del sabato 29 a Casa Zegna e in contemporanea a Palazzo La Marmora al Piazza. e nel pomeriggio altro doppio appuntamento alle 14 con i lanifici Sella e il lanificio Piacenza con Guido Piacenza. Il 30 settembre, poi, alle 11 si potrà visitare il **museo Menabrea a Biella**. Alle 14 a Villa Era Silvia Rivetti porterà i curiosi sui “filari della vigna”. Sempre alle 14, Armona Pistoletto presenterà in via Serralunga il progetto Let Eat Bi.



IL "BITEG" DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina a Biella

SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del Sella-Lab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di

Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rossotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito». Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su altri settori come l'artigianato di qualità e la cultura».

Da venerdì a domenica nella zona del centro città prenderà vita il Meg (Mercato enogastronomico) che presenterà i prodotti agroalimentari di tutta Italia. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



IL "BITEG" DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina a Biella

SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del Sella-Lab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di

Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rossotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito». Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su altri settori come l'artigianato di qualità e la cultura».

Da venerdì a domenica nella zona del centro città prenderà vita il Meg (Mercato enogastronomico) che presenterà i prodotti agroalimentari di tutta Italia. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



IL "BITEG" DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina a Biella

SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del Sella-Lab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di

Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rosotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito». Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su altri settori come l'artigianato di qualità e la cultura».

Da venerdì a domenica nella zona del centro città prenderà vita il Meg (Mercato enogastronomico) che presenterà i prodotti agroalimentari di tutta Italia. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



IL "BITEG" DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina a Biella

SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del Sella-Lab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di

Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rossotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito». Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su altri settori come l'artigianato di qualità e la cultura».

Da venerdì a domenica nella zona del centro città prenderà vita il Meg (Mercato enogastronomico) che presenterà i prodotti agroalimentari di tutta Italia. —

© BY NC ND ALLCUN DIRITTI RISERVATI



IL "BITEG" DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina a Biella

SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del Sella-Lab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di

Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rossotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito». Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su altri settori come l'artigianato di qualità e la cultura».

Da venerdì a domenica nella zona del centro città prenderà vita il Meg (Mercato enogastronomico) che presenterà i prodotti agroalimentari di tutta Italia. —

© BY NC ND ALIQUINI DIRITTI RISERVATI



IL "BITEG" DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina a Biella

SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del Sella-Lab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di

Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rosotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito». Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su altri settori come l'artigianato di qualità e la cultura».

Da venerdì a domenica nella zona del centro città prenderà vita il Meg (Mercato enogastronomico) che presenterà i prodotti agroalimentari di tutta Italia. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



IL "BITEG" DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Le eccellenze dell'enogastronomia in vetrina a Biella

SIMONA ROMAGNOLI
BIELLA

Sarà Biella a ospitare la XIX edizione del Biteg, la Borsa internazionale del turismo enogastronomico, organizzata dalla Regione per valorizzare le eccellenze piemontesi. Da giovedì a domenica sono previsti incontri, workshop, cene e degustazioni in cui un centinaio di realtà del settore del food avranno occasione di presentarsi in modo diretto ai più importanti tour operator: 20 italiani e 50 stranieri, provenienti da 18 Paesi. L'appuntamento è organizzato da Olos Group, con la supervisione di Dmo Piemonte Marketing.

I momenti d'incontro saranno ospitati in sedi significative per la storia, la cultura e l'economia biellese. Palazzo Gromo Losa, nel rione medievale del Piazza, accoglierà gli ospiti stranieri per la cena di benvenuto di giovedì sera; gli spazi del Sella-Lab, esempio di recupero degli storici stabilimenti industriali lungo il torrente Cervo, ospiteranno i workshop. Al Santuario di Oropa, complesso architettonico in cui si fondono arte, storia e spiritualità, si svolgerà invece la cena di venerdì sera, quando chef di San Pietroburgo e di

Mosca proporranno un confronto tra i prodotti russi e quelli italiani.

Sabato, quando i «buyers» esteri inizieranno il loro tour per visitare altre destinazioni del Piemonte, arriveranno a Biella quelli italiani, che seguiranno a loro volta un workshop per poi partecipare a un pranzo al **Birrificio Menabrea**. «Questi momenti di formazione e interazione tra chi offre e chi acquista un prodotto turistico – commenta Simona Rosotti, presidente di Oleg – diventano l'occasione in cui fare rete, per potenziare il turismo enogastronomico e offrire ai visitatori del nostro territorio le esperienze migliori in questo ambito». Secondo l'assessore regionale Antonella Parigi, è il gioco di squadra a rendere vincente questa manifestazione. «Il Piemonte sta diventando un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, con una ricaduta diretta anche su altri settori come l'artigianato di qualità e la cultura».

Da venerdì a domenica nella zona del centro città prenderà vita il Meg (Mercato enogastronomico) che presenterà i prodotti agroalimentari di tutta Italia. —

© BY NICHINO ALCUNI DIRITTI RISERVATI