

ESPERIENZE DI GUSTO NEL TERRITORIO

3^a EDIZIONE



14 ~ 16 giugno | BIELLA

UN EVENTO DI



NATURALMENTE BIELLA

PREVIEW



ORGANIZZATO DA



CON IL SUPPORTO DI





La 3^a edizione di BIS. Biella Saperi & Saperi è una ampia e articolata offerta di eventi che si snoda in tre giorni: è anche il segnale virtuoso di un coinvolgimento totale del territorio biellese, con eventi che abbracciano la città, le valli montane e raggiungono la Serra e la Baraggia.

Il turismo si unisce all'enogastronomia, mettendo sotto i riflettori le comunità locali, i produttori biellesi, i sapori e i prodotti di eccellenza. A Biella non si producono solo tessuti di qualità, ma anche vino, birre, formaggi, salumi, miele. Sarà l'occasione per stare insieme e scoprire quanto lavoro, competenza ed entusiasmo investono i produttori locali per regalarci il piacere di gustare un ottimo cibo a chilometro zero. Le nostre montagne, le valli, l'acqua dei nostri torrenti, la natura del Biellese sono una risorsa che si riflette anche nel cibo: BIS è un'occasione di scoperte o conferme da non perdere.

Il programma è fitto, con un calendario pensato per interessi e gusti diversi che includono anche possibilità di escursioni in bicicletta nel nostro territorio o visite a luoghi e spazi poco conosciuti. Segnate sulle vostre agende queste tre date e organizzate le vostre scelte!

Vi aspettiamo!



Seguici su



BIS - Biella Saperi & Saperi



@bis_biellasaperisapori



 VENERDÌ
14 giugno



I tessitori del gusto, il territorio si racconta
Palazzo Ferrero - Corso del Piazza, 29 - Biella

ORE 10.00

Presentazione di BIS - Biella Saperi & Sapori

ORE 10.15

Produzione e innovazione di un caseificio cooperativo

Il Caseificio Valle Elvo è un caseificio cooperativo con sede ad Occhieppo. Oggi, il caseificio conta 55 soci, 11 dipendenti e lavora 4,5 milioni di litri di latte all'anno. Produce 8 tipologie di formaggi freschi, 14 formaggi da stagionare e stagionati, 4 formaggi di capra e burro, ricotta industriale, familiare e yogurt. Oltre alla lavorazione del latte dei propri soci, si occupa di progetti innovativi legati al mondo caseario. Durante questo incontro viene raccontata la sua storia tra produzione di formaggi e innovazione di prodotti, grazie a progetti dedicati e tanta sperimentazione.

Relatrice: Costante Giacobbe, vice presidente Caseificio Valle Elvo

ORE 11.00

**Dal bosco alla casa. Fare rete come fattore di innovazione.
Un percorso a tappe**

L'esperienza della Cooperativa Terra di Casa ci racconta come l'utilizzo del legname locale si declina nell'edilizia. Dalla prima esperienza di filiera fino alla costituzione della Rete d'impresa. Terra di Casa lavora nel settore dell'edilizia sostenibile, della bioarchitettura e del risparmio energetico. Privilegia le ristrutturazioni e riqualificazioni degli immobili esistenti, attraverso l'uso di legno proveniente da filiere locali, di materiali di origine naturale e di tecnologie innovative a basso impatto ambientale.

Relatrice: Diana Sartori, Amministratore Delegato Cooperativa Terra di Casa

ORE 11.45

Proiezione del film Sorgenti del burro, Italia, 2017

Regia, fotografia, sound design, montaggio: Manuele Cecconello. Trama: madre e figlia in un alpeggio del Piemonte Orientale a 1400 metri di altezza, circondate dai loro animali, dai pascoli e dalla forza delle rocce alpine. Il giorno comincia con la raccolta della panna, la pulizia della stalla e la produzione del burro artigianale presidio Slow-food. Durante il lungo pomeriggio di giugno, la figlia pascola gli animali sull'erba alta, la madre lavora il latte e trae il sostentamento della famiglia. Interviene **Andrea Taglier**, autore del libro fotografico "Sorgenti del burro" abbinato al film.

Alla scoperta del territorio



ORE 14.30

📍 **Parceggio Burcina - Via Attilio Botto, 7 - Pollone (BI)**

La Burcina, un po' giardino un po' alpeggio!

Trekking a cura di **Vagamondi**

Una facile camminata all'interno del Parco della Burcina per conoscerne la storia, le specie botaniche più significative e le piccole realtà pastorali che ancora oggi vivono al suo interno. Da qui si inizierà a raccontare come nascono i formaggi tipici del biellese. A fine escursione, trasferimento libero al Caseificio Rosso per visita guidata al museo Forma e degustazione.

Durata: 2 ore

Quota di partecipazione all'escursione: 15 € (minori sotto i 14 anni compiuti, gratuito). Massimo 20 posti disponibili.

Prenotazione obbligatoria: Valentina 340 922 4043 (whatsapp)

| entro le ore 12 del 13 giugno 2024

Le pagine dei sapori



DALLE ORE 10.00

📍 **Caseificio Rosso - Via Pier Giorgio Frassati, 146 - Pollone (BI)**

Forme. Storia del caseario biellese

Percorso nella storia dell'Alpicoltura alla scoperta della famiglia Rosso, artigiani caseari dal 1894, e delle sue produzioni.

Quota di partecipazione: 15 €

Prenotazione obbligatoria: amici@caseificiorosso.it

oppure 331 75 76 371 | entro 12 giugno 2024

ORE 18.00

📍 **BI-BOx Art Space - Via Italia, 38 - Biella**

È davvero solamente del semplice riso?

A cura di **La Balocchina** con Edoardo Ferla, sommelier del riso.

Il riso, antico e versatile, è al centro di un viaggio che esplora le sue origini, la sua produzione e l'impatto sulla cultura alimentare mondiale. Attraverso una panoramica delle diverse varietà e delle regioni di produzione principali, il talk esaminerà la storia millenaria del riso e il suo ruolo cruciale nella dieta di milioni di persone in tutto il mondo. Dal consumo globale, alle tradizioni culinarie italiane legate al riso, si esploreranno le sfaccettature culturali e gastronomiche di questo importante cereale. Approfondendo concetti come l'IGP e la DOP, il talk metterà in luce l'eccellenza biellese e italiana nel settore del riso, evidenziando la diversità e la bellezza di questo alimento essenziale nella tavola di molte culture.

Prenotazione obbligatoria: info.bibox@gmail.com | entro 13 giugno 2024



ORE 18.00 - 24.00

📍 Piazza Vittorio Veneto - Biella

Aspettando Bolle di Malto

A cura di **Cortocircuito**

Aspettando Bolle di Malto è l'anteprima dell'attesissima nuova edizione di Bolle di Malto 2024, la rassegna nazionale dei birrifici artigianali. Per questo lungo weekend del gusto di alta qualità, volto a promuovere le eccellenze gastronomiche e culturali del Biellese, scenderanno in campo i 3 produttori di Birra artigianale del territorio biellese: Birra Elvo, Birrificio Beer In e Birrificio Un Terzo accompagnati come sempre dalle cucine di strada di qualità.

Insieme offriranno un gustoso assaggio di ciò che sarà l'ottava edizione di **Bolle di Malto** che, anche lo scorso anno, ha riscosso tanto consenso non solo da parte del pubblico biellese, ma anche da quello proveniente da tutta Italia e dall'estero. In questa edizione speciale di **Aspettando Bolle di Malto** fa capolino un'altra novità, infatti, ad accompagnare la storica iniziativa troveremo una selezione di produttori locali scelti da **Gal - Montagne Biellesi**.



ORE 20.00

📍 Cenoira - Piazza S. Giovanni Bosco, 7 - Biella

Dalla Serra al Rosa!

Vitigni del super vulcano e di antichi ghiacciai

Degustazione a cura di **Popsommelier**

Serata di degustazione vini insieme ai produttori del territorio Canavese e Biellese e alle loro eccellenze, abbinate a una proposta gastronomica selezionata dalla cucina di Cenoira.

Produttore Canavese: Azienda agricola Ilaria Salvetti

Produttore Biellese: Gaggiano Viticoltori

Quota di partecipazione: 35 €

Prenotazioni: Popsommelier 370 373 3836 - info@popsommelier.it | entro 11 giugno 2024





SABATO
15 giugno



Alla scoperta del territorio

ORE 9.00

📍 *Piazza Martiri della Libertà - Biella*

Pedalandolo per birrifici

Escursione a cura di *Skouty*

È risaputo che la birra è il miglior integratore per il ciclista...o forse è quello che piace pensare! Un percorso in bici di due tappe per conoscere i birrifici artigianali biellesi, dislocati tra la Valle Elvo e la Valle Oropa. Una pedalata all'insegna del divertimento e della conoscenza del territorio, adatta a tutti coloro che vogliono scoprire i segreti che si celano dietro ad una bevanda millenaria. Il pranzo è previsto al Birrificio Elvo, con una degustazione della loro selezione di birre. A seguire, nel pomeriggio, la tappa è prevista al Birrificio Un Terzo per una visita alla produzione e una piccola degustazione.

Durata: 9 ore

Quota di partecipazione all'escursione: 30 € + 20 € per il pranzo al Birrificio Elvo (facoltativo)

Prenotazione obbligatoria: Ludovico Bizzocchi 348 288 8040

ludovico@skouty.com | entro il 12 giugno 2024

ORE 9.30

📍 *Cimitero di Torrazzo - Via Sala - Torrazzo (BI)*

La Serra Morenica, gioiello geologico e archeologico

Trekking a cura di *Vagamondi*

Un'escursione facile che ripercorre il lato biellese della Serra Morenica: un laghetto, uno stagno, bellissimi boschi di castagno e pinete. Una camminata su formazioni geologiche, le morene, create dalla potenza del ghiacciaio Balteo nel suo pulsare durante le ere glaciali. Escursione giornaliera con pranzo al sacco. Lunghezza circa 11 km, dislivello di circa 300 m. A fine escursione trasferimento libero alla Pasticceria Massera per una visita guidata allo stabilimento e degustazione.

Durata: 5 ore

Quota di partecipazione all'escursione: 20 € (minori sotto i 14 anni compiuti, gratuito). Massimo 20 posti disponibili.

Prenotazione obbligatoria: Valentina 340 922 4043 (whatsapp) | entro le ore 12 del 14 giugno 2024

ORE 17.00

📍 *Casa Zegna - Via Guglielmo Marconi, 23 Valdilana (BI)*

Oasi Zegna tra cultura e sapori del territorio

Visita guidata a Casa Zegna con la mostra permanente "From sheep to shop", per conoscere attraverso gli antichi tessuti e le immagini dell'archivio oltre 110 anni di storia del Gruppo Zegna, e la sua mostra temporanea "ATMOSFERICA. Stagioni e temperamenti" di Rebecca Moccia.

Durata: 1 ora

Quota di partecipazione: 7 €

Prenotazione obbligatoria: casazegna@fondazionezegna.org | entro 12 giugno 2024

Le pagine dei sapori



ORE 16.00

📍 **Pasticceria Massera Gino - Via Regina Margherita, 9
Sala Biellese (BI)**

Dal cioccolato alla pralina

Un breve corso sul cioccolato a cui seguirà la creazione di una pralina ispirata al territorio, come quella che ha vinto il concorso mondiale 2023: torta della nonna. Verrà prodotta da zero, partendo dalla grafica sul cioccolatino fino al prodotto finito. I partecipanti potranno portarsi a casa la loro creazione.

Quota di partecipazione: 10 €

Prenotazione obbligatoria: massera.stefania@gmail.com

| entro il 14 giugno 2024

ORE 18.00

📍 **Centovigne - Via Castellengo, 29 - Castellengo (BI)**

Centovigne - Visita in cantina

Visita guidata alle storiche cantine vinicole Centovigne con degustazione di 3 vini.

Il Castello di Castellengo, situato sulle Prealpi biellesi sotto il Monte Rosa, ospita da secoli la produzione di pregiati vini che nascono nelle vigne circostanti su antichi terreni di origine glaciale marina, dove da sempre si coltivano principalmente Nebbiolo ed Erbaluce. Magda e Alessandro Ciccioni reinterpretano quotidianamente questa tradizione attraverso il recupero, quasi archeologico, delle antiche vigne, ricostituendo la storica proprietà chiamata oggi Centovigne, perché composta da piccoli vigneti distribuiti sulle colline tra il Castello di Castellengo e Mottalciata, in Alto Piemonte. Le settecentesche cantine valorizzano l'utilizzo di vasche in cemento e di grandi botti di rovere per l'affinamento dei vini, unendo nuove conoscenze e tradizione in un connubio di tecnologia e storia.

Quota di partecipazione: 15 €

Prenotazione obbligatoria: 335 525 2890 | entro 13 giugno 2024

ORE 19.00

📍 **BI-BOX Art Space - Via Italia, 38 - Biella**

Birra & tessuti

A cura dell'associazione **Donne della Birra, Filrus** e **Cappellificio Biellese**

Degustazione di tre birre artigianali che saranno sapientemente abbinare a tessuti selezionati da Luciano Rossi (Filrus). Un'esperienza sensoriale in cui degustare una selezione di birre, scoprendo le affinità tra gusto e tessitura ed esplorando il connubio tra birra e moda.

Prenotazione obbligatoria: info.bibox@gmail.com | entro 14 giugno 2024

ORE 19.30

📍 **Cascina Foresto - via Castellengo, 64 - Castellengo (BI)**

Aperitivo musicale in Cascina

Aperitivo con accompagnamento musicale a cura dei **SITUAZIONISTI** con Alessandro Chiorino - voce e chitarra acustica, Martino Pini - voce e chitarra acustica, Matteo Lorenzi - percussioni.

Quota di partecipazione: 15 €

Prenotazione obbligatoria: 370 162 0286 | entro 13 giugno 2024

ORE 20.00

📍 Agriturismo Oro di Berta - Via dell'Oro, 173
Fraz. Castagnea Portula (BI)

Il Territorio nel piatto - Cena all'Agriturismo Oro di Berta

Un antico opificio trasformato in un locale raffinato e familiare, tra natura, genuinità, tipicità, sostenibilità e prodotti a Km Zero. L'agriturismo l'Oro di Berta propone una cena all'insegna della tradizione con i prodotti tipici del territorio.

Quota di partecipazione: 35 €

Prenotazione obbligatoria: 333 953 6085 | entro 13 giugno 2024



ORE 11.00 - 24.00

📍 Piazza Vittorio Veneto - Biella

Aspettando Bolle di Malto

A cura di **Cortocircuito**

Aspettando Bolle di Malto è l'anteprima dell'attesissima nuova edizione di Bolle di Malto 2024, la rassegna nazionale dei birrifici artigianali. Per questo lungo weekend del gusto di alta qualità, volto a promuovere le eccellenze gastronomiche e culturali del Biellese, scenderanno in campo i 3 produttori di Birra artigianale del territorio biellese: Birra Elvo, Birrificio Beer In e Birrificio Un Terzo accompagnati come sempre dalle cucine di strada di qualità.

Insieme offriranno un gustoso assaggio di ciò che sarà l'ottava edizione di **Bolle di Malto** che, anche lo scorso anno, ha riscosso tanto consenso non solo da parte del pubblico biellese, ma anche da quello proveniente da tutta Italia e dall'estero. In questa edizione speciale di **Aspettando Bolle di Malto** fa capolino un'altra novità, infatti, ad accompagnare la storica iniziativa troveremo una selezione di produttori locali scelti da **Gal - Montagne Biellesi**.





DOMENICA
16 giugno



Le pagine dei sapori

ORE 10.00 - 18.00

Ricetto di Candelo - Piazza Castello, 31A - Candelo (BI)

Mercato della Terra

A cura di **Slow Food Biella** con la collaborazione del **Comune di Candelo**.

Il bellissimo borgo del Ricetto di Candelo si anima con la presenza di una ventina di produttori, attirando cittadini della provincia e oltre. Il gruppo di trenta produttori che ha attivato il Mercato propone un'offerta ampia e variegata (birra, toma, maccagno, frutta e ortaggi freschi, conserve, miele, nocciole, salumi, grappe, farine e tanto altro) e ospita, a seconda della stagionalità, anche i Presidi Slow Food delle regioni vicine.

ORE 12.30

Palazzo La Marmora - Corso del Piazzo, 19 - Biella

Sinfonia Gastronomica:

un viaggio tra sapori Piemontesi e vini d'eccellenza

A cura de **Il Faggio** (Pollone)

Pranzo nel prestigioso Palazzo La Marmora, assaporando piatti locali di alta cucina e vini d'eccellenza, un connubio di sapori e raffinatezza senza eguali.

Aperitivo finger food servito a passaggio.

Trota faria, uovo marinato, rafano - Lavarello affumicato, levistico, campari, zucchine agrodolci - Tacos di parmigiano, tartare di fassone, limone candito - Robiola ai tre latti, gel di erbaluce e pesche - Uovo di quaglia, asparagi e maionese al sesamo - Cilindro di sfoglia di grano, mousse di castelrosso e mostarda di mele 'La Soleggiata' - Tartufo di foie gras alle nocciole della Serra - Mousse di melanzana, castelrosso, mostarda di fichi rossi
Clementina rosé metodo Martinotti Sella

A tavola

"Vitello quasi tonnato"- Erbaluce di Caluso 'Reiri' '23 Pozzo

Carnaroli di baraggia biellese, primizie, ragù di quaglia stufata - Piemonte rosato Rosa del Rosa '23 Proprietà Sperino
Coscia d'oca disossata profumata alle erbe, asparagi in due consistenze - Lessona '18 Massimo Clerico
Sablé, sublime alle nocciole, caramello salato - Passito di Caluso Pastoris

Quota di partecipazione: 90 €

Prenotazione obbligatoria: bis.biella@gmail.com oppure 349 725 2121 | entro il 12 giugno 2024

ORE 10.00 - 20.00

Piazza del Monte - Biella

3vs3 Città di Biella

Il basket di strada ritorna in città!

Chiuse le palestre e finiti i campionati, con l'estate arriva il momento dei tornei di basket 3vs3, dove ragazzi e ragazze che non riescono a smettere mai di giocare, potranno formare la propria squadra e sfidarsi nello storico campo di Piazza del Monte.

Quota di partecipazione: 60 € a squadra

Prenotazione obbligatoria: 320 972 4563 - andrea.antoniotti@biellanext.it

| entro 14 giugno 2024 o esaurimento posti



ORE 9.30

📍 **Scuola media di Candelo - Via Franco Bianco, 14 - Candelo**

La Baraggia di Candelo: la savana biellese

Trekking a cura di **Vagamondi**

Appena fuori Biella c'è un luogo che pare una savana: la Baraggia. Il paesaggio in questa piccola riserva naturale è unico, così come la sua storia geologica e, di conseguenza, la sua vegetazione. Con questa facile escursione la si attraverserà tutta: lunghezza circa 12 km, dislivello quasi nullo. Durata: 3 ore

Quota di partecipazione all'escursione: 15 € (minori sotto i 14 anni compiuti, gratuito). Massimo 20 posti disponibili.

Prenotazione obbligatoria: Valentina 340 922 4043 (whatsapp)

| entro le ore 12 del 15 giugno 2024

ORE 13.00 - 17.30

📍 **Gazometro - Viale Venezia, 1 - Biella**

Visita guidata al Gazometro

A cura del **FAI Giovani di Biella**

L'ex gazometro di Chiavazza, risale agli anni Ottanta del 1800 e, fino agli anni Settanta del 1900, aveva la funzione di illuminare la città insieme a un altro serbatoio dietro all'attuale Esselunga, l'originaria stazione ferroviaria della città. La visita del gazometro prevede un'introduzione storica e tecnologica e racconta le iniziative in corso e in fase di progettazione per la sua riqualificazione. La visita guidata partirà ogni 30 minuti.

Offerta suggerita a partire da 3 €

Per informazioni: biella@faigiovani.fondoambiente.it

ORE 16.00

📍 **Casa Zegna - Via Guglielmo Marconi, 23 Valdilana (BI)**

Oasi Zegna tra cultura e sapori del territorio

Visita guidata a Casa Zegna con la mostra permanente "From sheep to shop", per conoscere attraverso gli antichi tessuti e le immagini dell'archivio oltre 110 anni di storia del Gruppo Zegna, e la sua mostra temporanea "ATMOSFERICA. Stagioni e temperamenti" di Rebecca Moccia.

Durata: 1 ora

Quota di partecipazione: 7 €

Prenotazione obbligatoria: casazegna@fondazionezegna.org

| entro 12 giugno 2024

ORE 17.00

📍 **Osteria di montagna Gribaud - Località Brughiera, 1 - Mosso Valdilana (BI)**

Merenda Sinoira

Immersa in una natura rigogliosa e nelle suggestive atmosfere del vicino santuario della Madonna della Brughiera, l'Osteria di Montagna Gribaud propone una merenda sinoira, detta anche marendà sinoira, oppure snòira, un pasto tardo-pomeridiano di origine contadina, da consumare rigorosamente in compagnia per chi vuole concludere la giornata in maniera conviviale.

Quota di partecipazione: piatto degustazione completo 18 € oppure piatto degustazione ridotto 10 €. Presenti anche altre proposte sul menù.

Prenotazione obbligatoria: 347 824 0707 - locanda@gribaud.it | entro 13 giugno 2024

ORE 11.00 - 24.00

📍 Piazza Vittorio Veneto - Biella



Aspettando Bolle di Malto

A cura di **Cortocircuito**

Aspettando Bolle di Malto è l'anteprima dell'attesissima nuova edizione di Bolle di Malto 2024, la rassegna nazionale dei birrifici artigianali. Per questo lungo weekend del gusto di alta qualità, volto a promuovere le eccellenze gastronomiche e culturali del Biellese, scenderanno in campo i 3 produttori di Birra artigianale del territorio biellese: Birra Elvo, Birrificio Beer In e Birrificio Un Terzo accompagnati come sempre dalle cucine di strada di qualità.

Insieme offriranno un gustoso assaggio di ciò che sarà l'ottava edizione di **Bolle di Malto** che, anche lo scorso anno, ha riscosso tanto consenso non solo da parte del pubblico biellese, ma anche da quello proveniente da tutta Italia e dall'estero. In questa edizione speciale di **Aspettando Bolle di Malto** fa capolino un'altra novità, infatti, ad accompagnare la storica iniziativa troveremo una selezione di produttori locali scelti da **Gal - Montagne Biellesi**.

Evento finale



ORE 17.30

📍 Castello di Montecavallo - Via per Chiavazza, 30

Vigliano Biellese (BI)

Concerto diVino

Evento musicale a cura di **Oropa Music Festival OFF** in collaborazione con **Castello di Montecavallo**. Oropa Music Festival è stato ideato dal giovane concertista biellese Federico Gad Crema e rappresenta un appuntamento musicale annuale di grande prestigio, immerso nella suggestiva cornice di una delle valli più incantevoli d'Europa.

Concerto della violoncellista Ángela Agualeres.

Durante la serata, gli ospiti avranno la possibilità di degustare due vini prodotti dalla cantina di Castello di Montecavallo al costo di 10 €.

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti.

Prenotazione obbligatoria: tickets@oropamusicfestival.com oppure a 366 119 5390



I NOSTRI PARTNER

