

OSPITI

SLOW FOOD - CONDOTTA DI BIELLA



Slow Food è presente sul territorio attraverso le Condotte, gruppi di persone animate dai medesimi interessi nei confronti della Filosofia Slow Food e che si impegnano per diffondere questa cultura.

Che cosa fa la Condotta: attiva e sviluppa progetti legati al territorio, al cibo, alla sostenibilità, alla tutela; organizza eventi legati alla cultura enogastronomica; promuove e sostiene eventi organizzati nel territorio; è centro di aggregazione per chi condivide la filosofia del "buono, pulito e giusto"; fa conoscere la filosofia del "buono, pulito, giusto" ai giovani, agli studenti e in generale alle nuove generazioni.

FESTIVAL NAZIONALE DEL RISOTTO BY EDOARDO RASPELLI



Un connubio di passione per la terra biellese e per il riso DOC della Baraggia ospite a Bolle di Malto 2016. Il risotto dell'Alto Piemonte diventa dunque un progetto che muove lungo più direttrici, ispirato ai principi di Terra, Territorio e Tradizioni, e che si prefigge lo scopo

di valorizzare e diffondere patrimoni enogastronomici territoriali che possono diventare uno dei volani di una ripresa che non può essere soltanto fondata sulle attività manifatturiere.

Il risotto è tutto ciò che concorre alla sua realizzazione sono esportabili ma non riproducibili. Nei Paesi dell'Est sono state delocalizzate le aziende, in Oriente donate fabbriche e produzioni che hanno impoverito le comunità dell'Alto Piemonte. Qualcuno provi però ad impiantare altrove una risaia di Arborio, a produrre al di fuori dei pascoli alti piemontesi il Bettelmatt o la Toma del Maccagno, a creare il Gorgonzola novarese o la Paletta biellese, a ricavare dai nebbioli i grandi vini che fanno del Piemonte la Borgogna d'Italia. Queste straordinarie risorse, non riproducibili, immerse in contesti ambientali intatti e culturalmente ricchissimi, opportunamente valorizzate e promosse, rappresentano gli elementi fondanti di una sfida a fare dell'Alto Piemonte uno dei luoghi dell'eccellenza enogastronomica, turistica e culturale non soltanto italiana. Tutto ciò, e molto altro ancora, partendo da un piatto di risotto.

AGRIMAGNANO, SOCIETÀ D'LA CAMPAGNA



Agrimagnano nasce dal progetto "Paesaggio Condiviso" con lo scopo di recuperare terreni abbandonati e tornare a coltivarli

insieme, favorendo un'agricoltura sostenibile e di qualità, in particolare i prodotti tipici da sempre coltivati in paese quali patate e granoturco di montagna, nonché l'aggregazione e solidarietà tra i membri e la promozione dei prodotti stessi, di un turismo sostenibile e la salvaguardia del territorio. Da qualche tempo operando al recupero di una straordinaria produzione agricola perduta: la Patata Viola dell'Elvo.

PROLOCO BIELLA E VALLE OROPA

La Proloco Biella e Valle Oropa, nata nel 2008, si propone con attività volte alla tutela e la promozione del territorio e delle sue peculiarità turistico-culturali attraverso l'assunzione di iniziative, nonché la realizzazione di manifestazioni per la conoscenza e la valorizzazione paesaggistica, urbanistica e ambientale della città di Biella. Attività volte agli scambi culturali e sociali.

Con la seconda edizione di "Bolle di malto" si vuole dare seguito ad una serie di attività dedite alla promozione del territorio delle capacità biellesi e piemontesi. Per questo stiamo lavorando ad eventi futuri dove la collaborazione con le varie realtà associative biellesi e non, possano diventare parte attiva nel processo di trasformazione di cui la città ha bisogno.

Come Presidente ritengo che le potenzialità inespresse della nostra fantastica terra siano ancora molte per questo penso ci sia ancora molto lavoro da fare. Vi aspettiamo a "Bolle di malto"!

Marta Florio

Presidente Proloco Biella e Valle Oropa



FACEBOOK
proloco.biellavalleoropa

INFOLINE
www.prolocobiella.it
info@prolocobiella.it

PARCHEGGI GRATUITI

Parcheggio del Bellone, con ascensore.
Parcheggio Piazza Curiel, con funicolare fino alle h. 02.00

Un evento organizzato da



Con il Patrocinio di



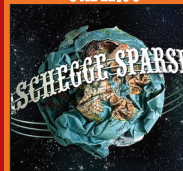
VENERDI' 26
ORE 22.00



SABATO 27
ORE 17.00



SABATO 27
ORE 22.00



2ª RASSEGNA BIELLESE DI MICROBIRRFICI
VENERDI' 26 - SABATO 27 AGOSTO

H. 18:00 - 24:00

H. 11:00 - 24:00

BIELLA PIAZZO [PIAZZA CISTERNA - PIAZZA CUCCO]

PROGRAMMA

VENERDI 26 AGOSTO

- Ore 18.00 APERTURA BIRRIFICI E *SAPORI ON THE ROAD*
Ore 20.30 Concerto "FILvsSal"
Ore 22.00 Concerto "Farinei dla Brigna"

SABATO 27 AGOSTO

- Ore 11.00 APERTURA BIRRIFICI E *SAPORI ON THE ROAD*
Iniziamo bene con l'aperitivo
Ore 12.00 PRANZIAMO AL PIAZZO, ALLA "CORTE DELLE COSE BUONE" E NEI RISTORANTI TIPICI
ORE 16.00 LABORATORIO SULLA FILIERA BRASSICOLA
A CURA DI SLOW FOOD CONDOTTA DI BIELLA
(Piazza Cucco, Stand Proloco Biella e Valle Oropa)
ORE 17.00 LIVE MUSIC CON BANDS DI "SONORIA"
ORE 22.00 Concerto "SCHEGGE SPARSE"
Tribute Band LIGABUE

Venite a scoprire i birrifici artigianali biellesi, piemontesi e non solo accompagnati quest'anno da "Sapori On The Road, alla corte delle cose buone" insieme ai ristoranti del Piazzo-Biella.

Un percorso tra i profumi del malto e del buon cibo!

L'area gastronomica sarà presidiata anche dalla brigata di cuochi del Festival Nazionale del Risotto Italiano by Edoardo Raspelli che presenteranno una ricca selezione di risotti della tradizione e innovativi.

Sarà inoltre elaborata una serie di ricette che avranno come protagonista la Patata Biellese, prodotto dell'eccellenza territoriale biellese alla cui promozione e diffusione provvede l'Associazione Agrimagnano che, fra l'altro, sta operando al recupero di una straordinaria produzione agricola perduta: la Patata Viola dell'Elvo.

BIRRIFICI BIELLESI



BIRRIFICIO VALLE ELVO - BIRRA DELL'ANNO 2015 1° premio per Heller Bock nella categoria bassa fermentazione ispirazione tedesca.



BIRRIFICIO UN TERZO - Premio Grande Birra d'Italia 2015 su la guida Slow Food Birre d'Italia 2015 per Margot e Duca d'O



BIRRIFICIO BEER IN - Amiamo definire le nostre birre oneste e rispettose del tempo



BIRRIFICIO JEB - Premio "Birra Quotidiana" su Guida alle Birre D'Italia 2015 di Slow Food per Bionda

BIRRIFICI PIEMONTESI



BALADIN - La birra delle Langhe, Birificio di Piozzo (CN) in attività dal 1986



BIRRIFICIO LA PIAZZA - BIRRA DELL'ANNO 2012 1° premio per Turnerly e Grande Birra d'Italia 2015 su la Guida Slow Food Birre d'Italia 2015



BIRRIFICIO VECCHIA IVREA - Praticano la passione per la birra artigianale in particolare di quella naturale



BIRRIFICIO RABEL - Punto di riferimento per la birra artigianale nel canavese, sono stati premiati a "Voglia d'Impresa" nel 2013 organizzato dalla Provincia di Torino, attraverso lo sportello Mip e in collaborazione con l'Università di Torino nell'ambito del progetto europeo Interreg IVC Working 4 Talent, dedicato all'esplorazione del mondo della neo imprenditoria



BIRRIFICIO VALLE CELLIO - Birra della Valsesia che ama il riso della Baraggia biellese



CROCE DI MALTO - Birificio pluripremiato di Trecate in provincia di Novara

OSPITI DA FUORI REGIONE



BIRRIFICIO AOSTA di Saint Christophe (AO) Il primo riconoscimento ufficiale è arrivato con la "Guida alle birre 2011" di Slow Food, che ha premiato la nostra 50Ale con 4 stelle. Per questo motivo, pur essendo nata come birra celebrativa, abbiamo continuato a produrla deliziando i palati di tutti. Il secondo riconoscimento arriva sempre da Slow Food nel 2013, il quale ci assegna il *Premio Bottiglia*, premio dato a 18 birrifici di tutta Italia che riconosce l'ottima qualità di tutta la produzione.



BIRRIFICIO VECCHIA ORSA di San Giovanni in Persiceto (BO) nasce dall'idea dei Soci della Cooperativa Sociale FattoriAblità Onlus che hanno trovato nella produzione di birra artigianale il modo per sviluppare l'obiettivo sociale di inserimento lavorativo di persone con handicap creando nuove formule di organizzazione del lavoro e di formazione professionale.

NON SOLO BIRRA



MICROLIQUORIFICIO "LA CULMA" di Casapinta che presenterà il suo liquore fatto con la birra biellese, recentemente recensito da Paolo Massobrio sulla rivista primavera-estate 2015 "Papillon" e "Spritz Beer" l'aperitivo alternativo Bitter e Birra.



BOOM, la prima bevanda funzionale con doppio utilizzo: calda per riscaldare durante le giornate invernali; ghiacciata per dissetare nel periodo estivo....

SAPORI "ON THE ROAD" Alla corte delle cose buone

