



Slow Food® Travel

MONTAGNE BIELLESI
2019



SERRA

NETRO

Apicoltura Alessandro Castello

Produzione

Via Cressano 7 - Netro (Biella)

ale.castello67@gmail.com | 348 9019515

Riferimento: Alessandro Castello

Una piccola apicoltura, nata dalla passione per il mestiere e dal rispetto per un paesaggio e le sue risorse naturali. Alessandro lavora su piccola scala, con grande attenzione ai ritmi stagionali e una conoscenza attenta alle esigenze delle sue api di specie ligustica. L'apicoltura consiste in cinque o sei postazioni tra la valle Elvo e la bassa Serra in un territorio che va dalle zone pianeggianti ai piedi della collina morenica fino alla prima fascia montana ricca di vegetazione spontanea, lontana dai grandi insediamenti urbani. Dal 2005, Alessandro produce miele biologico e polline, seguendo l'andamento delle fioriture stagionali: acacia a giugno, castagno a luglio, millefiori di montagna tra giugno e luglio. Con gli anni ha creato una piccola rete di distribuzione tra i negozi del territorio e la vendita diretta in azienda. Organizza anche corsi di apicoltura.

Azienda Agricola Casa degli Elfi

Produzione

Regione Valgiame 4 - Località Bossola - Netro (Biella)

casadeglielfi@tiscali.it | 338 5246871

Riferimento: Davide Segantin

L'azienda agricola è situata a mille metri di altitudine con uno spettacolare panorama sul santuario di Graglia e sulla valle Elvo. La Casa degli Elfi ospita due laboratori: uno per la produzione di miele e l'altro per confetture, gelatine e sciroppi. Per il miele, prodotto in quattro varietà, la produzione va da giugno ad agosto, mentre per le confetture Davide è impegnato tutto l'anno, a seconda delle epoche di maturazione. Si comincia a marzo con viole e primule per finire a novembre con le zucche, passando per fragoline di bosco, more, lazzeruole e tanto altro ancora. Tutte le preparazioni a base di frutti sono conservate soltanto grazie allo zucchero mentre alcune ricette prevedono l'aggiunta di aromi naturali quali limone, vaniglia o cannella. Tutti i prodotti possono essere acquistati direttamente presso l'azienda agricola. Le quantità variano a seconda dell'andamento della stagione e a seconda delle variazioni meteorologiche. L'assortimento di marmellate e confetture comprende una cinquantina di varietà cui si aggiungono dodici gelatine e sei sciroppi.

Azienda Agricola Cascina Cereie

Produzione

Via Mongrando 4 - Netro (Biella)

cirano65@outlook.it | @cascinacereie su Facebook e Instagram | 338 1752444

Riferimento: Giorgio Bione

Cascina Cereie nasce nel 2015 da un progetto familiare di continuità delle tradizioni e di semplicità. Produrre cibo buono che faccia bene a coloro che lo mangiano, questo è l'obiettivo di Giorgio Bione e della figlia Diana che insieme gestiscono l'attività. Nei terreni che circondano la cascina, a circa settecento metri di altitudine, le verdure sono coltivate seguendo un calendario stagionale delle semine che tiene conto del tempo e dell'andamento meteorologico. Tutti i trattamenti sono su base naturale e la scelta delle vecchie varietà è dettata dal fatto che sono più resistenti e saporite, oltre che dall'impegno a tutela della biodiversità. La vendita è diretta, in azienda, o con consegna a domicilio nell'arco di quindici chilometri.

Azienda Agricola Rosso Baietto

Produzione

Regione Candorno 2 - Netro (Biella)

pietrobaietto@gmail.com | 015 65295 | 331 9738993

Riferimento: Pietro e Arcangelo Rosso Baietto, Paola Rondolotto

A ottocento metri, sopra il paese di Netro, affacciata sulla Serra e la pianura biellese, la cascina Candorno è il luogo dove Pietro, Arcangelo e Paola portano avanti con passione una tradizione ereditata dalle generazioni precedenti. Nel corso degli anni sono stati fatti i necessari cambiamenti, ma cercando sempre di mantenere in vita gli insegnamenti ricevuti e salvaguardando un patrimonio fatto di conoscenze, prodotti, cura e rispetto del paesaggio. Arcangelo e Paola, col figlio Pietro di recente entrato in azienda, hanno scelto di allevare solo bovine di Pezzata rossa d'Oropa, una razza locale, molto adatta ai pascoli montani, che non necessita di particolari integrazioni alimentari. Le bovine pascolano da marzo fino a novembre. Il latte è totalmente trasformato nel piccolo caseificio aziendale dove si produce la Toma Valle Elvo. Il latte è lavorato a crudo, utilizzando la legna per portarlo alla giusta temperatura. L'azienda produce anche il burro da affioramento secondo un'antica tradizione. Arcangelo e Paola hanno poi recuperato la ricetta della ricotta stagionata e affumicata che, un tempo, veniva grattugiata per insaporire i piatti della cucina povera locale. A garanzia della vera lavorazione artigianale c'è il fatto che la produzione aziendale è limitata e varia a seconda della stagione. C'è sempre disponibilità di toma di varie stagionature durante tutto l'anno, mentre la ricotta è un prodotto che non si trova in estate, quando fa troppo caldo. Su ordinazione, Paola produce anche toma aromatizzata in forme piccole, tra gli 800 grammi e il chilo. Il burro da affioramento è un Presidio Slow Food.

I Segreti delle erbe

Produzione

Regione Arbonino 20A - Netro (Biella)

www.isegretidellerbe.it | rosellarasori@gmail.com | 339 6082966

Riferimento: Rosella Rasori

Questa azienda agricola biologica certificata ICEA si trova a Netro, a 400 metri di altitudine; si è costituita nel gennaio 2010 e si occupa della coltivazione e della trasformazione di piante aromatiche per ottenere idrolati, cioè acque aromatiche e oli essenziali. Il nome rimanda al fatto che l'energia presente nei fiori e nelle foglie viene estratta con la distillazione in corrente di vapore. Le erbe si coltivano senza l'uso di concimi o pesticidi integrando le aromatiche in un territorio montano dove piante come la lavanda trovano un habitat ottimale; particolare attenzione viene data al tempo di raccolta per sfruttare al massimo il cosiddetto momento balsamico in relazione ai cicli lunari e planetari; gli interventi colturali effettuati sono il diserbo manuale e la pacciamatura con gli sfalci dei prati. Attualmente l'azienda produce 16 differenti idrolati: lavanda angustifolia, lavanda ibrida, rosmarino, melissa, timo, rosa, alloro, menta piperita, menta spicata, salvia, geranio, issopo, abete, carota, pino, cedrina. La distillazione avviene nel laboratorio aziendale e i prodotti sono imbottigliati, etichettati e venduti direttamente. Nei mesi primaverili ed estivi è possibile visitare il laboratorio e i campi coltivati, e partecipare a workshops individuali e di gruppo sul riconoscimento delle erbe spontanee, la distillazione, la meditazione in natura e la produzione di profumeria e cosmesi naturale. Lo spirito che muove l'azienda è trasmettere la passione per le erbe e per uno stile di vita sano e naturale promuovendo il contatto con la natura, le piante e le essenze in un ambiente piacevole e curato dove le persone possono acquisire conoscenze, rilassarsi e anche divertirsi con le varie attività proposte.

Mulin 'dla Sareja

Produzione

Via Molinazzo 3 - Frazione Cerea - Netro (Biella)

martinetto.rosanna@alice.it | 015 65448

Riferimento: Rosanna Martinetto

Il mulino della frazione Cerea di Netro è stato costruito nel 1886 e conserva ancora gli ingranaggi originali di quell'epoca così come risalgono agli stessi anni le opere di derivazione idraulica che, dal torrente Ingagna, portano l'acqua alla gora. Rosanna è cresciuta tra le travi del mulino, la grande macina di pietra e l'odore del mais che si frange per trasformarsi in farina. È in questo ambiente naturale e umano, dove nulla è cambiato, che Rosanna macina due vecchie varietà di mais piemontese - il "nostrano dell'isola" e il "pignoletto" - usando le tecniche di un tempo. Col tempo, il mulino è diventato anche un agriturismo dove Rosanna organizza merende sull'aia e visite per gruppi e scolaresche. La farina del Mulin 'dla Sareja è un prodotto di alta qualità, venduto nelle catene del biologico e in tutto il mondo grazie a Internet.

Terra Anima e Cucina

Ristorazione

Regione Bossola 12A - Netro (Biella)

guabello.patrizia@gmail.com | 348 1614579

Riferimento: Patrizia Guabello

C'è un filo che attraversa la vita di Patrizia, come una radice sotterranea che passa attraverso le generazioni e ha il volto dei nonni, Tranquilla e Armando, e le imprime nella mente gesti, profumi, competenze, visioni. Dopo una vita dedicata a una professione che l'ha spesso portata in giro per il mondo, Patrizia torna a casa, alla Bossola di Netro. Nella tenuta della "Bosla Vegia", la cascina dove la sua famiglia, all'inizio degli anni Cinquanta, ha aperto il primo ristoro, si trova l'azienda di Patrizia: una bottega alpina, una gastronomia e un ristoro dove tutto quello che è venduto o trasformato proviene da aziende agricole del territorio. Tutti i piatti sono preparati con ingredienti semplici, prediligendo la cottura sulla stufa a legno o bassa temperatura. Patrizia ha deciso di investire nella gestione sostenibile, cercando di coinvolgere i suoi ospiti attraverso lo strumento della consapevolezza. "Terra Anima e Cucina" propone una carta di piatti tipici della valle Elvo che variano a seconda della stagionalità e la disponibilità degli ingredienti. Un'esperienza che, per Patrizia, non deve solo coinvolgere il gusto ma estendersi all'accoglienza, all'offrire un ambiente adatto alle famiglie, ai bambini e dare il senso di un luogo in armonia col paesaggio e i suoi abitanti.

MONTALTO DORA

Cascina Escuelita S.S.A.

Produzione

Via Giacomo Matteotti 10 - Montalto Dora (Torino)

www.cascinaescuelita.it | info@cascinaescuelita.it | 0125.650409 | 340 3094656 | 349 1710230

Riferimento: Giacomo Vigliani e Michele Vigliani

Tutto è cominciato nel 1986 come scelta di vita condivisa in famiglia, con la voglia di prendersi cura della terra e di produrre alimenti buoni e sostenibili. Un esempio è il ciclo di produzione del pane: si parte dai grani antichi, coltivati nei terreni dell'azienda, fino alla molitura della farina e alla preparazione del pane, impastato a mano, fatto lievitare con pasta acida e cotto nel forno a legna. Alla cascina Escuelita si tengono anche corsi di panificazione per piccoli gruppi fino a una decina di persone. Un altro campo di attività è la coltivazione di ortaggi, in particolare radici, e la raccolta di erbe spontanee stagionali. L'azienda ha un laboratorio dove trasforma direttamente ortaggi e frutta in conserve e confetture. Gli ingredienti non autoprodotti, come l'olio extravergine dei sottoli o lo zucchero delle confetture, è acquistato da produttori con certificazione biologica che la famiglia conosce direttamente oppure attraverso il commercio equo e solidale. Il punto vendita è aperto tutti i martedì e i mercoledì dalle ore 15.00 alle 19.30. Per orari diversi, così come per acquistare il pane, è necessario prenotare.

MAGNANO

Agriturismo La Bessa

Produzione - Ristorazione

Frazione San Sudario 30 - Magnano (Biella)

www.agriturismolabessa.it | info@agriturismolabessa.it | 339 1018807

Riferimento: Luca Ribotto

Nel 2004 l'azienda agricola "La Bessa" ha ottenuto la certificazione biologica. Quello che viene servito sulle tavole dell'agriturismo è prodotto dalla famiglia Ribotto: i frutti di bosco, le pesche, le ciliegie, le albicocche, le prugne, i fichi ma anche gli animali da cortile allevati in casa. Nel 2001 è stato impiantato un primo nocciolo di 650 piante della varietà Tonda Gentile del Piemonte e nel 2007, visti gli ottimi risultati, altre 600 piante sono state messe a dimora, seguite dalle ultime 150 nel 2011. Nel 2012, l'azienda ha acquisito un terreno di 6 ettari nel comune di Cerrione, dove si coltivano farro e grano saraceno che vanno ad arricchire di sapori genuini il menu. Dalla passione e dalle mani della famiglia escono prodotti a base di nocciole (creme spalmabili e olio di nocciola), composte di frutta e verdura ma anche miele ottenuto dalle fioriture dei prati della Serra. La famiglia Ribotto è l'unico produttore di nocciole IGP Piemonte del Biellese. Nell'agriturismo La Bessa si trova anche un Bed&Breakfast con cinque posti letto, suddivisi in due camere con vista sulle montagne biellesi.

Azienda Agricola Agribose

Produzione

Via Bose 1 - Magnano (Biella)

www.agribose.it | agribose@monasterodibose.it | 015 679264 | 329 2323085

Riferimento: Guido Dotti

"Lavorare la terra e i suoi prodotti significa alimentare la qualità della vita". Con questa filosofia è nata l'azienda agricola AgriBose che si basa sul lavoro e sui saperi dei monaci della comunità di Bose e delle sue fraternità a Ostuni, Assisi, Cellole e Civitella. AgriBose produce olio e vino dalle terre delle fraternità di Assisi e Ostuni, confetture, conserve e tisane con la frutta, le verdure e le erbe coltivate nel monastero. È una piccola realtà nella quale si "tenta di imparare dall'esperienza e dalla ricerca di quanti hanno cura di questo meraviglioso mondo". Un percorso, quello di AgriBose, che fa tesoro anche dell'antica sapienza monastica, cui l'azienda desidera restare fedele. "Di volta in volta" spiegano i responsabili di AgriBose "facciamo del nostro meglio per discernere l'uso coordinato e ragionato di tutti i fattori di produzione, nella responsabilità per l'impatto ambientale e per la salute dei consumatori, nell'intento di giungere a un prodotto di carattere, in virtù sia delle materie prime impiegate, sia del processo trasformativo". I prodotti di AgriBose si trovano sia presso il monastero di Bose, sia online.

B&B La Piazzetta

Accoglienza

Via Roma 14 - Magnano (Biella)

www.piazzettadimagnano.com | 015 679277 | 349 3871863

Riferimento: Pierluigi Piazza

Un piccolo slargo tra le strette vie medievali di Magnano dà il nome a un Bed&Breakfast ospitato in un casolare del Settecento, completamente ristrutturato. A dieci minuti a piedi dal Monastero di Bose, la Piazzetta è il luogo ideale per chi cerca riposo e un'esperienza di turismo a misura d'uomo. I posti letto sono sei, suddivisi in due camere matrimoniali e una suite con angolo cottura e soggiorno, tutte con bagno riservato. L'ampia corte offre da un lato la possibilità di parcheggiare al coperto e dall'altra uno spazio raccolto dove sedersi a godere della luce e dei profumi della natura durante la giornata. Le balconate del corpo principale hanno ampia vista sui tetti del paese nonché sulla cresta della Serra, dominata dalla Villa Flecchia del FAI. A colazione si possono gustare il pane di Bose col miele prodotto a Magnano o le confetture di aziende agricole locali.

Locanda Borgo Antico

Ristorazione - Accoglienza

Piazza Comunale 2 - Magnano (Biella)

www.locandaborgoantico.eu | borgoantico.serra@gmail.com | 015 9756337 | 347 9782987

Riferimento: Elisa Monteleone

La Locanda è ospitata in un fabbricato del borgo storico, ristrutturato nei primi anni Duemila dall'amministrazione comunale con attenzione ai dettagli architettonici originali. È sulla piazza principale del piccolo paese, vicina alla porta del ricetto che risale al XIII secolo. È posto di tappa del Cammino di San Carlo e del Cammino di Oropa. La cucina proposta da Elisa e Stefano è casalinga e tradizionale, basata sugli ingredienti che si trovano in zona e sulla loro stagionalità. Grazie alla memoria storica degli abitanti e la collaborazione con i coltivatori locali, Stefano ed Elisa hanno riscoperto e inserito nel menù la Torta di Patate di Magnano. Per le farine fanno riferimento al Mulino Ottino di Magnano. Il pane e alcuni prodotti da forno sono acquistati al Monastero di Bose mentre il miele arriva direttamente da un apicoltore col laboratorio a meno di 100 metri dalla Locanda. Per la carta dei vini, i titolari si basano sull'offerta dei produttori della Serra mentre le birre sono del Birrifico Un Terzo di Candelo. I piatti invernali sono a base di castagne essiccate, verze, topinambour e rape, tra quelli estivi abbonda l'uso di verdure prodotte negli orti e erbe selvatiche. Alla Locanda è ospitato un bar e un Bed&Breakfast con sei camere per un totale di tredici posti letto suddivisi in una tripla, due matrimoniali con letto a baldacchino e tre camere che possono essere composte a seconda della richiesta del cliente. Ogni camera ha il proprio bagno. La Locanda ospita anche una piccola rivendita di prodotti locali e l'edicola del paese.

Mulino e B&B Ottino

Produzione - Accoglienza

Via Campi 3 (Mulino) - Via Roma 2 (B&B) - Magnano (Biella)

www.mulinoottino.it | ludovico.ottino@libero.it | 337 247246

Riferimento: Pietro e Ludovico Ottino

Felicità Carrera Ottino iniziò l'attività di mugnaia nel 1938 con macine provenienti da un precedente mulino installato in Donato. In tempo di guerra, Felicità svolse un ruolo di vitale importanza fornendo materie prime essenziali per la preparazione di cibi agli abitanti di Magnano e dei paesi limitrofi. Con il passare degli anni l'attività venne ceduta al figlio Giovanni, agricoltore e piccolo allevatore, che, con l'aiuto della moglie Livia, riuscì a mantenere in funzione il mulino a costo di molti sacrifici. Grazie a questa piccola realtà contadina, le successive generazioni hanno potuto crescere e vivere degnamente. Il mulino cessò di macinare alla fine degli anni Ottanta ma il ricordo dell'attività rimase nella tradizione familiare tanto che, di recente, Pietro Ottino ha deciso di mettere in cantiere un'attenta ristrutturazione dello stabile. Così dal giugno del 2015, le macine centenarie sono tornate a frantumare il mais prodotto localmente. Grazie alla lenta macinazione a pietra si ottiene una farina il cui germe, cioè la parte nutritiva del chicco, rimane intatto, garantendo ottime qualità organolettiche. Dal Mulino Ottino escono farina di mais integrale, quella più adatta alla polenta piemontese, farina di mais fine, farina per polenta Taragna e frumetto per dolci. Negli ultimi tempi si sono aggiunte anche la farina di castagne raccolte ed essiccate sulla Serra, la farina di riso, quella di segala e di grani antichi. La famiglia Ottino distribuisce i suoi prodotti attraverso negozi e ristoranti della zona ma si sta attrezzando anche per la vendita online. In un vecchio edificio rurale al centro del piccolo borgo di Magnano, la famiglia Ottino ha aperto, dal 2016, una piccola attività di accoglienza. Sono disponibili, in totale, sei posti letto, suddivisi in alloggi con letti matrimoniali e singoli. Per gli ospiti è possibile visitare il Mulino della famiglia.

VIVERONE

Azienda Agricola Pozzo

Produzione

Via Marchesi di Gattinara 22 - Viverone (Biella)

www.agricolapozzo.it | info@agricolapozzo.it | 0161 98433 | 349 4271727

Riferimento: Claudia Pozzo

In attività dal 1960, l'Azienda Agricola Pozzo si trova nella zona del lago di Viverone, ai piedi della collina morenica della Serra. Il terreno morenico, ricco di minerali derivanti dalla frammentazione delle rocce durante l'epoca glaciale, è particolarmente adatto alla coltivazione della vite, così come il microclima generato dalla presenza del lago. L'azienda produce Erbaluce di Caluso docg, anche spumante e passito, Canavese Rosso doc e grappa di vinacce di Erbaluce, venduti nel punto vendita interno o presso ristoranti ed enoteche del territorio. Produce anche frutta, in particolare kiwi della varietà Aiward, e ha introdotto la coltura sperimentale di una spezia rara come lo zafferano. .

CAVAGLIÀ

Agriturismo Cascina Torrione

Produzione - Ristorazione - Accoglienza

Via Campi di Giugno 47 - Cavaglià (Biella)

www.cascinatorrione.com | info@cascinatorrione.com | 0161 966893 | 335 6899938

Riferimento: Enzo Nicoletto

Alla Cascina Torrione si arriva percorrendo una strada che, a tratti, sembra perdersi nel paesaggio increspato di colline che connette la zona della Serra con la grande pianura agricola. La grande morena, alta come una quinta sull'orizzonte, qui si nasconde nel terreno, rendendolo ricco di sostanze nutrienti ideali alla coltivazione di essenze aromatiche e di tante erbe buone da mangiare che costituiscono l'Essenziario della Cascina Torrione. Cascina Torrione è un esempio di azienda agricola a tutto tondo, dove la produzione (aromatiche, ortaggi, erbe eduli) si abbina alla ristorazione, all'ospitalità, alla vendita diretta e alla Fattoria Didattica. La famiglia Nicoletto ha recuperato nel tempo gli spazi del complesso fabbricato rurale. Nel mulino dismesso dagli anni Cinquanta sono state ricavate le sale per la ristorazione. Ogni giorno a pranzo, cena o per la tipica merenda *sinoira*, Enzo e i suoi collaboratori preparano menù tipici piemontesi arricchiti con le erbe aromatiche e selvatiche di loro produzione. Una parte di fabbricato è stata destinata all'ospitalità con dodici posti letto, ripartiti in tre camere doppie e la possibilità di aggiungere altri letti quando servono.

ELVO

TRAPPA

Foresteria della Trappa - Ecomuseo della Tradizione Costruttiva

Produzione - Ristorazione - Accoglienza - Sito culturale

Strada Trancina 48 - Regione Vanei - Sordevolo (Biella)

www.atl.biella.it/rete | coordinatore@ecomuseo.it | 349 3269048

Riferimento: Giuseppe Pidello

Situato a mille metri di altitudine, perfettamente integrato col paesaggio montano che lo circonda, l'ex monastero trap-pista è un luogo unico che, negli anni, è diventato un simbolo di cura armonica e sostenibile del territorio. Da aprile a ottobre la Trappa è un ristoro montano, una foresteria con 25 posti letto e una scuderia punto-tappa dell'Ippovia del Biellese, con 10 stalli. Il piatto principale è il *Fricc dal marghè*, una ricetta povera a base di burro d'alpeggio (Presidio Slow Food), toma, uova e polenta da farina macinata a pietra e cotta sul fuoco. Particolare attenzione è dedicata alla valorizzazione dei formaggi a latte crudo dei produttori dell'Alto Elvo, con i quali si organizzano visite in alpeggio e laboratori di degustazione. Grazie alla collaborazione con le aziende agricole del territorio, si possono gustare alla Trappa anche ricette locali a base di verdure, cereali, carni e insaccati. Tutto è fatto con un'attenzione particolare al paesaggio e alla sostenibilità: si recuperano i muri a secco e le coltivazioni a patate dei terrazzamenti attraverso attività didattiche e formative, l'orto fornisce ortaggi e piante officinali dalle quali si ricavano oleoliti di arnica e iperico, non si usano stoviglie di plastica, l'acqua calda è prodotta con la legna del posto. La Trappa è sede dell'Ecomuseo della tradizione costruttiva e del Presidio del Burro a latte crudo dell'Alto Elvo e ospita ogni estate molti incontri ed eventi culturali, in collaborazione con la Rete Museale Biellese.

BAGNERI

Associazione Amici di Bagneri - Ecomuseo della Civiltà Montanara

Produzione - Sito culturale

Frazione Bagneri - Muzzano (Biella)

www.bagneri.it | info@bagneri.it | 339 6881717

Riferimento: Gilberto Ricolfi

Bagneri è una piccola frazione alpina del comune di Muzzano, abbarbicata a circa 900 metri sulle pendici delle Alpi Biellesi. Dal 1994 questo borgo con i suoi pochi abitanti è stato "adottato" dall'associazione Amici di Bagneri "Enrica Simone" che ha contribuito a recuperare gli edifici, le tradizioni e le produzioni in stretta collaborazione con i coltivatori e gli allevatori del posto. Dal 2002, Bagneri è anche una cellula dell'Ecomuseo del Biellese. Da secoli, gli abitanti di Bagneri sono dediti alla cura dei castagneti che circondano la frazione. La piccola parrocchia è proprietaria di alcuni castagni mentre altri sono curati dai volontari insieme agli abitanti. Insieme, volontari e abitanti, hanno rimesso in funzione la vecchia "grà", una costruzione all'interno della quale le castagne vengono fatte seccare su un solaio di assi al di sotto del quale si accende un fuoco di legna: salendo, il calore e il fumo passano attraverso le assi, asciugando le castagne e conferendo loro un particolare aroma. Una volta seccate, le castagne sono battute per mezzo di "tasche" di stoffa in modo da liberarle dalla buccia e prepararle al consumo.

SORDEVOLO

Azienda Agricola Tiziana Ramella

Produzione

Cascina Lama - Sordevolo (Biella)

Punti vendita

Alpe Muanda e via Bagneri 14 - Sordevolo (Biella)

Via Case Sparse San Biagio 1 - Biella

tizianaramella84@gmail.com | 368 7546608

Riferimento: Renata Blotto

Il paesaggio agricolo non è un quadro e non nasce dal caso. È il frutto dell'interazione, a volte secolare, dell'uomo con la natura. Un esempio di questa relazione tra l'attività agricola e la montagna sono gli alpeggi come la Muanda, sopra il comune di Sordevolo, che si raggiunge salendo dalla strada panoramica del Tracciolino. L'alpeggio è affidato alla famiglia Ramella che, dal 2001, alleva le mucche di razza Pezzata Rossa di Oropa e produce formaggi. Utilizzando soltanto il latte delle proprie mucche, i Ramella preparano toma parzialmente scremata, primosale, ricotta di siero e il burro d'alpeggio del Presidio Slow Food. Le mucche pascolano libere da aprile a novembre, nel periodo in cui l'erba dei prati di montagna è più abbondante e ricca. Il latte assorbe tutti gli aromi della flora spontanea che dà aroma e colore ai formaggi e al burro. I prodotti dell'azienda agricola Ramella sono venduti direttamente in azienda, nei mercati rionali o nei negozi della valle Elvo e presso il punto vendita a Biella.

B&B Cà dal Pipa

Accoglienza

Via Bagneri 18 - Sordevolo (Biella)

bebcadalpipa.it | info@bebcadalpipa.it | 015 667691 | 339 6589522 | 334 6033457

Riferimento: Daniela Perucca

Il Bed&Breakfast Ca' Dal Pipa si trova immerso nel verde, contornato da prati fioriti e da cespugli di erbe aromatiche. In un cascinale ristrutturato nel rispetto della struttura originale, sono stati ricavati due appartamenti indipendenti nel vecchio fienile con vista sulle montagne. Ciascun alloggio è composto da soggiorno con sala da pranzo, angolo cottura con elettrodomestici, camera da letto e bagno. All'esterno del vecchio fienile c'è un'ampia area verde con sdraio per trascorrere piacevoli momenti di relax. Gli appartamenti possono ospitare fino a otto posti letto. Carlo, detto il Pipa, e Daniela, gestori del Bed&Breakfast, hanno battezzato gli alloggi "Camoscio" e "Capriolo" in onore degli amici selvatici a quattro zampe che spesso escono dal bosco e si fanno vedere nei pressi della cascina. Carlo e Daniela sono a disposizione degli ospiti per organizzare l'esplorazione delle baite vicine, alla scoperta dei produttori di latticini e formaggi tipici. Nella bella stagione, è possibile andar per erbe selvatiche lungo i sentieri e i prati della valle.

B&B Cascina Canale

Accoglienza

Cascina Canale 31 - Sordevolo (Biella)

www.cascinacanale.it | cascinacanale@gmail.com | 347 9062607

Riferimento: Sergio Bassano

Bisogna salirci, alla Cascina Canale, per capire la scelta di vita di Sergio e il suo amore per il paesaggio della valle Elvo. Una costruzione in pietra a vista accoglie col suo balcone in legno, carico di gerani nella bella stagione, e da qui l'occhio si perde tra il verde dei pascoli e la foschia azzurra della pianura lontana. La struttura risale al 1863 ed è stata ristrutturata tra il 2005 e il 2010, nel rispetto della tradizione costruttiva locale. A Cascina Canale possono dormire quattro o cinque persone in due camere arredate con vecchi mobili di famiglia, restaurati e tirati a lucido. Nel cortile una fontana in pietra tiene compagnia e offre un sorso di acqua di fonte al visitatore accaldato. Sergio gestisce il Bed&Breakfast, alleva capre, si prende cura dei pascoli e del bosco e si dedica alle fienagioni. Confetture, burro, latte e altre bontà a filiera corta arrivano ogni mattina sul tavolo della colazione per iniziare la giornata in dolcezza e sostenibilità.

Ristorante I 4 Folli

Ristorazione

Via Clemente Vercellone 1A - Sordevolo (Biella)

www.i4folli.it | info@i4folli.it | 339 8208246

Riferimento: Eraldo Zegna

La birreria con cucina I 4 Folli è aperta dal 2019 in un'area contigua all'anfiteatro dove, ogni cinque anni, si svolge la Passione di Cristo, un'antica rappresentazione sacra di teatro popolare che coinvolge l'intero paese. Il locale è stato realizzato con legno lamellare per ridurre l'impatto ambientale e ha la disponibilità di 120 coperti. A I 4 Folli si bevono birre biellesi in accompagnamento a piatti semplici di cucina biellese e piemontese come la polenta concia. Gli ingredienti sono acquistati in zona: mostarda di mele, tomino di Sordevolo, paletta, verdure di piccoli produttori ma anche farine e formaggi e il caffè torrefatto in provincia di Biella.

POLLONE

Foodopia

Produzione - Ristorazione

Via Caduti per la Patria 39 - Pollone (Biella)

marta.foglio@gmail.com | 348 1521460

Riferimento: Marta Foglio

Una laurea in materie letterarie, poi l'incontro un po' casuale con la filosofia di Slow Food che le cambia la vita. Marta Foglio diventa allieva poi si diploma alla scuola di Pietro Leeman, il primo e unico chef vegetariano in Italia a essere stato premiato con la stella Michelin, interessandosi alle implicazioni che legano la buona alimentazione con la salute. Foodopia è allo stesso tempo il coronamento di un sogno e un punto di partenza. Il locale si trova a pochi passi dalla riserva naturale della Burcina, nella palazzina natale dei fratelli De Agostini, fondatori dell'omonima casa editrice. Qui, partendo da materie prime locali e Presidi Slow Food piemontesi e italiani, ma anche da erbe e fiori selvatici, Marta produce confetture e conserve di frutta e verdura, pasta fresca, dolci da forno, piatti pronti di gastronomia che si possono consumare sul posto (20 coperti a disposizione) oppure portare a casa insieme a frutta e verdura, farine, uova e latticini dalle filiere locali. Le materie prime sono sempre di stagione e con quel rispetto a tutto tondo per la vita che da sempre appassiona Marta.

Ristorante Il Faggio

Ristorazione

Via Oremo 54 - Pollone (Biella)

www.ristoranteilfaggio.it | info@ristoranteilfaggio.it | 015 61252

Riferimento: Luigi Zanone, Alberto Gatti

In quello che fino al 1990 era un vecchio cinema in disuso, sorge oggi il ristorante "Il Faggio", uno spazio ricercato che unisce lo stile in tavola con l'arte in cucina. Il menu ricercato interpreta in modo creativo le eccellenze del territorio accompagnandole con le migliori etichette. Il locale, appena rinnovato, presenta spazi ampi, luminosi e accoglienti, che ne fanno una location ideale per cerimonie. Gigi e Alberto gestiscono con passione il ristorante, consapevoli che ogni dettaglio è importante per chi vuole concedersi una pausa di piacere, gusto e raffinatezza. La cucina si basa su prodotti di prima qualità, alcuni dei quali locali, punta sulla stagionalità delle materie prime, soprattutto verdure e frutta, e unisce tecnica, fantasia e tradizione. Il numero di coperti va da 40 per le cene *à la carte* fino a 120 per i banchetti. Il Faggio offre anche servizio di catering.

GRAGLIA

B&B La Coccinella

Accoglienza

Casale Grippagli 17

Graglia (Biella)

www.cucinanatura.it/it/beb-la-coccinella.php | lacoccinella@cucinanatura.it | 333 6477016 | 328 9718404

Riferimento: Patrizia Micheletto, Marco Bo

Immerso in un ambiente montano ancora integro e poco frequentato dal turismo di massa, tra boschi e pascoli abitati da volpi, ricci, scoiattoli, il Bed&Breakfast biologico ed ecologico "La Coccinella" ha sede in una cascina del 1700, completamente ristrutturata nel 2004 con materiali naturali. L'energia è fornita da un impianto fotovoltaico mentre, per la colazione, Marco e Patrizia pongono molta attenzione a fornire prodotti biologici e a Km 0. Il Bed&Breakfast è stato ricavato in una porzione della cascina, indipendente rispetto all'abitazione dei proprietari, con due camere doppie, ciascuna con bagno riservato, sala da pranzo, lavanderia, un'ampia sala relax e lettura, giardino e parcheggio riservato. Sono disponibili, in totale, cinque posti letto. Agli ospiti vengono proposte alcune Esperienze Green, su richiesta: corsi personalizzati di cucina naturale biologica del BEN-essere, trekking ed escursioni in Mountain bike o meditative accompagnate, laboratori di pittura.

OCCHIEPPO INFERIORE

Ristorante La Taverna del Gufo

Ristorazione

Via Caralli 6 - Occhieppo Inferiore (Biella)

www.tavernadelgufo.it | taverna.gufo@aruba.it | 339 8350679

Riferimento: Stefania Mosso

La Taverna del Gufo si trova all'interno di una villetta di campagna. Stefi e Toio hanno ristrutturato una parte della struttura e l'hanno trasformata in un ristorante con graziose sale dai pavimenti di legno e le pareti di colori diversi. Ogni spazio è stato arredato riutilizzando i vecchi mobili di famiglia come madie, credenze e armadi. In due sale, Stefi e Toio hanno installato due stufe di ceramica di Castellamonte che in inverno offrono un tepore tutto particolare. Attorno al ristorante c'è un giardino chiuso con dehors per chi vuole mangiare all'aria aperta in estate. La cucina è tipicamente casalinga con piatti della tradizione piemontese e del territorio, rivisitati in chiave stagionale e locale. Le materie prime che Stefi e Toio utilizzano in cucina provengono da piccoli produttori dei dintorni o dai Presidi Slow Food e i menu sono dettati dai ritmi delle stagioni. Anche per quanto riguarda la carta dei vini, alla Taverna del Gufo si valorizzano soprattutto le etichette locali, con particolare attenzione alle piccole produzioni di qualità. La Taverna del Gufo è segnalata nella guida delle Osterie di Slow Food.

CAMBURZANO

L'Aperitiva apicoltura nomade

Produzione

Via Martinotti 26 - Camburzano (Biella)

info@laperitiva.it | 339 8350679 | 377 2805726 | 333 5740688

Riferimento: Cristian Maffeo

Il laboratorio di Cristian si trova in una casa di corte nel centro storico di un paese di collina con poco più di mille abitanti. È un'azienda a misura di paesaggio e di comunità, che utilizza con consapevolezza le risorse del territorio e conta sui rapporti di buon vicinato e sul passaparola per la distribuzione dei suoi prodotti. Cristian produce miele millefiori, di acacia, di rododendro con quantità e disponibilità che varia a seconda delle annate. Le sue api danno anche propoli, pappa reale e polline in piccole quantità. Negli anni, l'azienda ha sviluppato alcuni prodotti a base di miele come la crema spalmabile con nocciole e cacao o la grappa Revelchion aromatizzata con una miscela di mieli. Il miele di Cristian, che ha la certificazione biologica ICEA, è prodotto spostando le arnie da un luogo all'altro della valle tra Camburzano, Netro, Zubiena, Mongrando e Occhieppo Inferiore per seguire le fioriture stagionali, da qui l'idea di un'apicoltura nomade che si adatta al territorio e ne rispetta le peculiarità. La vendita avviene direttamente nel laboratorio di smelatura a Camburzano oppure attraverso una piccola rete locale di negozi, o nelle fiere e mercati della zona.

CERRIONE

Azienda Agricola La Soleggiata

Produzione

Via Libertà 15 - Cerrione (Biella)

www.lasoleggiata.it | info@lasoleggiata.it | 380 7935043

Riferimento: Nina Mazzia

Tra il castello di Cerrione e il torrente Olobbia, Michael e Nina hanno messo a dimora il meleto biologico che è il cuore dell'azienda agricola "La Soleggiata". Il terreno sciolto e neutro, protetto dal freddo dai versanti della collina morenica della Serra, permette di ottenere mele saporite che si prestano alla vendita diretta o alla trasformazione. Alla Soleggiata le mele si frangono e si cuociono per ottenere la "Mostarda Biellese", ottima da accompagnare coi formaggi stagionati o coi dessert. Michael e Nina producono anche succhi e spremute, frullati, confetture, creme spalmabili e al cucchiaino nelle quali alle mele si aggiungono frutti oleosi come noci, nocciole e cacao. La Soleggiata vende direttamente nella sua sede di Cerrione ma i suoi prodotti si possono trovare anche nelle botteghe e nei mercati del territorio. Per chi vuole acquistare le mele fresche c'è la possibilità di prenotare e passare a ritirarle direttamente in azienda.

VALLE CERVO

CAMPIGLIA CERVO

B&B Cervovolante

Accoglienza

Frazione Ballada 1 - Campiglia Cervo (Biella)

www.cervovolante.org | e.deluca@viaggiemiraggi.org | 334 1226454

Riferimento: Enrico De Luca

In una casa di montagna del Settecento nella frazione Ballada di Campiglia, Enrico ha aperto il Bed&Breakfast Cervovolante nel 2014 realizzando così il suo progetto di tornare a occuparsi di turismo nel Biellese, la sua terra. La casa è circondata dal bosco e la si può raggiungere soltanto a piedi al termine di una passeggiata di una decina di minuti. Il Bed&Breakfast può ospitare fino a otto persone in tre camere, due delle quali doppie e una con due letti a castello. Si tratta di un ambiente molto rustico dove il riscaldamento è assicurato da un impianto alimentato a legna e dove per la colazione si portano in tavola i prodotti semplici del paesaggio della Valle Cervo.

Locanda Galleria Rosazza

Ristorazione - Accoglienza

Via Federico Rosazza - Campiglia Cervo (Biella)

www.galleriarosazza.com | galleriarosazza@yahoo.it | 015 8853220 | 337 247440

Riferimento: Simona Pisciotta

La Locanda è stata costruita nel 1898 da Federico Rosazza, filantropo e mecenate biellese, accanto alla galleria che collega le due valli Oropa e Cervo. Si trova a 1500 metri sul versante della Valle Cervo, affacciata su un panorama mozzafiato. L'antica strada ora è percorribile anche in auto, e consente di attraversare il Biellese restando in quota, collegandosi con il Tracciolino e la Panoramica Zegna. La Locanda è sul percorso della Gran Traversata delle Alpi, che si snoda dai monti di Domodossola alle Alpi Liguri, e ospita quindi ogni estate turisti e alpinisti.

La Locanda è aperta dalla primavera all'autunno e, nelle giornate di sole, è possibile pranzare o cenare all'aperto immersi nel paesaggio. È raggiungibile a piedi, percorrendo a piedi il sentiero che parte da Oropa o dal Santuario di San Giovanni, oppure in auto, moto e bici utilizzando la strada asfaltata. La cucina è di montagna, con piatti semplici ottenuti trasformando le materie prime acquistate dai produttori locali. Tra le specialità ci sono la polenta concia o con le erbe, e le castagne caramellate al vino. La Locanda è un luogo dove la sostenibilità diventa una pratica quotidiana: l'unica fonte di riscaldamento è un camino a legna nella sala da pranzo principale, quindi le camere del piccolo ostello annesso non sono riscaldate. Una scelta che vuole essere un incoraggiamento alla frugalità e al ritorno a un contatto autentico con la montagna e il suo clima.



SAGLIANO MICCA

Agriturismo Ca' d'Andrei

Produzione - Ristorazione

Via Trento 2 - Case Code Superiore - Sagliano Micca (Biella)

www.cadandrei.it | info@cadandrei.it | 348 5825444

Riferimento: Andrea Finco

Dal 1996, anno di fondazione dell'azienda agricola Cà d'Andrei, le capre continuano a brucare per otto mesi l'anno nella frazione di Case Code Superiore, ma molte cose si sono aggiunte attorno. Oggi l'azienda agricola si occupa, con metodo biologico, della coltivazione di circa quindici ettari, distribuiti tra i comuni di Sagliano, Tollegno e Bioglio: una piccola parte di questi terreni è dedicata a orto e frutteto, mentre la restante è utilizzata a pascolo e per la produzione di circa 30.000 kg all'anno di fieno biologico con cui si alimentano gli animali in inverno. L'allevamento comprende quarantacinque capre da latte della razza Camosciata delle Alpi e Saanen, il cui latte viene lavorato crudo, nel caseificio costruito accanto alla stalla, e trasformato in formaggi freschi e stagionati (bollino CE 01/538). Sempre con metodo biologico si allevano i bovini e i suini, con cui si producono salumi. A chiudere la sezione allevamento ci sono gli animali da cortile. Nel 2012 Andrea ha inaugurato il fienile ventilato: alimentato con pannelli solari, permette di raccogliere l'erba al giusto grado di maturazione e, al riparo dei frequenti temporali biellesi, di asciugarla nel migliore dei modi, conservandone, più che con la tradizionale essiccazione al sole, tutte le capacità nutrizionali. Le capre ne sono entusiaste! Il latte delle capre è lavorato a crudo, direttamente in azienda, e trasformato in caprini freschi, ricotta e formaggi destinati alla stagionatura (Cru, Verd'Alp, tomette ecc.). L'azienda agricola è anche agriturismo e fattoria didattica.

Agriturismo l'Arbo

Produzione - Accoglienza

Regione Piane Falletti 1 - Sagliano Micca (Biella)

www.agriturismolarbo.com | info@agriturismolarbo.com | 347 2364382

Riferimento: Ruggero Zorio

L'agriturismo è formato da due baite di pietra, ristrutturate nel 2015 con materiali naturali e biocompatibili come la pietra di valle e il legno di castagno. Le case sono immerse in un bosco di castagni - *arbo* è il loro nome in piemontese - faggi e betulle con vista sulla valle del Cervo. Le baite si raggiungono percorrendo 700 metri di strada sterrata che, superato l'agriturismo, porta direttamente al territorio dell'Oasi Zegna all'interno del quale ci sono tante possibilità di continuare l'esplorazione della montagna su percorsi adatti al trekking o alla MTB. L'azienda di Ruggero produce miele e sugli scaffali dello spazio aziendale si possono trovare, a seconda delle stagioni, anche castagne, frutta, funghi freschi e prodotti di artigianato fatti in casa.

TeriTori - Rete Agricola Biellese

Produzione

Via Trento 2 - Sagliano Micca (Biella)

Punti vendita

Via Capellaro - Sagliano Micca (Biella)

Via Bellavista e Strada della Brignana - Biella

Sostegno (Biella) - Mosso (Biella) - Borriana (Biella)

www.teritori.it | teritori@teritori.it | 350 5031232

Riferimento: Andrea Finco

Nata nel 2017, è la prima rete agricola biologica del Biellese, nata dall'unione di sette aziende con l'intento di promuovere i prodotti realizzati con materie prime locali e con sistemi di produzione rispettosi della terra, dell'ambiente e del lavoro delle persone, garantendo la tracciabilità di tutta la filiera. Un'attenzione particolare è riservata al packaging, cercando soluzioni innovative e riciclabili, utilizzando materie naturali come il legno. L'obiettivo è di sensibilizzare le per-

sone al consumo di alimenti sani e naturali, legati alla stagionalità, alle peculiarità del territorio e ai saperi tradizionali, attraverso un rapporto di fiducia e conoscenza reciproca con il consumatore. Tra i prodotti della rete ci sono yogurt e latte alimentare di capra e vacca, formaggi (Cà d'Andrei), carne (La Torre), frumenti antichi e farro (La Torre) grano saraceno (Mello Grand), macinatura a pietra (Vallini), pane a pasta madre cotto in forno a legna (Frangipane), succhi di frutta e composte (Manenti), verdure e composte (Eticagricola), birra agricola (Lavino Zona), miele (L'ape Regina e Fontana Ariola). I produttori della rete vendono attraverso i gruppi di acquisto solidale ma sono anche fornitori della ristorazione, sono presenti con i loro stand nei mercati e nei punti vendita del Biellese.

ANDORNO MICCA

Cascina Eremiti e Agriturismo Alpe Montuccia

Produzione - Accoglienza

Sede e spaccio aziendale

Strada degli Eremiti 52 - Andorno Micca (Biella)

Punto vendita

Via Roma 2 - Piedicavallo (Biella)

www.aziendaagricolaantoniotti.it | antoniottiandrea91@gmail.com | 015 473668 | 333 6499907 (Cascina) | 366 2874159 (Agriturismo)

Riferimento: Andrea Antoniotti, Michela Antoniotti

La Cascina Eremiti a San Giuseppe di Casto (Andorno) ospita da anni l'azienda agricola Antoniotti. In una tipica costruzione rurale delle valli biellesi si producono prodotti genuini e di qualità solo da allevamento bovino biologico. Le mucche allevate sono della razza Pezzata rossa di Oropa e pascolano liberamente da marzo a novembre nei pascoli della Valle Cervo. In inverno sono alimentate con fieno biologico prodotto dall'azienda su propri terreni concimati solo con letame invecchiato. Tutta l'esperienza del saper fare è stata tramandata dai nonni alle nuove generazioni. Nel caseificio annesso alla cascina si producono i formaggi proposti poi direttamente nel punto vendita aziendale insieme alla carne macellata e ai salumi. Alla Cascina degli Eremiti si producono formaggi a latte crudo freschi (primo sale, robiola, stracchino, tomini in rotolo, tomini dell'Eremita) e stagionati (maccagno, toma, tomette aromatizzate, toma scremata), yogurt, ricotta, burro, tutti con latte da agricoltura biologica. Oltre ai latticini, l'azienda produce anche carne (bovina e suina), salumi, cotechini, insaccati, salami da cuocere e di patata, coppa, mocetta, pancetta e lardo. Lo spaccio aziendale è aperto il venerdì e il sabato dalle 8 alle 13 e dalle 15.30 alle 20; la domenica dalle 8 alle 13, nonché il martedì dalle 16 alle 19, ma quel giorno non è disponibile la carne.

A Piedicavallo, il punto vendita è aperto da giugno a settembre, dalle 8 alle 13. I prodotti possono essere prenotati con una telefonata al numero che compare sul sito. Da maggio a ottobre l'azienda pratica l'alpeggio nella vicina Valsessera, dove gestisce l'agriturismo Montuccia.

BIELLA

Agribioforneria Dinamica

Produzione

Via Mazzini 31 - Biella

valli.memo@gmail.com | 329 1848030

Riferimento: Guglielmo Valli

Il progetto di avviare un'attività imprenditoriale nel campo dell'agricoltura biodinamica nasce da precedenti esperienze con piccoli frutti e ortaggi, che ha portato a maturare l'idea di coltivare grano e produrre il pane applicando i concetti

biodinamici alla filiera. Il pane biodinamico ha la caratteristica di essere ogni volta unico e diverso. Oltre a essere prodotto con cereali biodinamici, è frutto anche della manualità e della spiritualità di chi l'ha panificato. L'impasto è preparato con farine di grano duro e tenero, macinate a pietra per mantenere all'interno crusca e germe. Uno speciale fermento permette all'impasto una lenta e naturale lievitazione senza l'impiego di lievito di birra. Il risultato è un pane dall'aroma caratteristico che dura a lungo. Guglielmo ha inoltre deciso di diversificare la sua produzione, introducendo i pani azzimi. Presso l'Agribioforneria Dinamica il consumatore ha sempre garanzie di qualità, certezza della provenienza, filiera corta a Km0, rispetto dei valori di una produzione etica e sostenibile.

Agrimulino Vallini

Produzione

Via Bellavista 7bis - Biella

www.mulinoapietra.it | mulinoapietra@libero.it | 329 4739281

Riferimento: Alberto Olivetti

Fondata nel 1977 da Daniele Vallini, l'azienda agricola coltiva pregiate varietà di cereali e compie con proprie attrezzature il ciclo produttivo totale sino al confezionamento e distribuzione delle farine al consumatore finale. I terreni destinati ai cereali si trovano nella pianura biellese, mentre in quelli situati in prossimità dell'azienda c'è spazio per una piccola coltivazione ortofrutticola e per l'autoriproduzione di antiche varietà cerealicole che, benché poco produttive in fatto di volumi, permettono di ottenere farine di qualità rara. L'attività è nata per l'autoconsumo nei primi anni Settanta e si è in seguito trasformata in un'impresa più strutturata. Una delle fasi cruciali è stato l'acquisto delle macine del vecchio mulino ad acqua di Graglia, in valle Elvo, che, trasportate nella sede di Vaglio Biella, diventano il cuore di un sistema completo di pulizia, macinazione, trasporto, confezionamento automatico dei cereali e delle farine. Il Mulino Vallini produce cereali e farine, in particolare di mais, farro, grano tenero di tipo 2 e integrale, segale e grano saraceno. Nella linea dei cereali ci sono la crusca di farro e il farro decorticato. Alberto, titolare dell'azienda, ha un occhio di riguardo anche per l'impatto ambientale tanto che, dal 2010, ha realizzato un impianto fotovoltaico per garantire una produzione pulita e sostenibile.

www.montagnebiellesi.travel.slowfood.com
www.atl.biella.it/rete

