



# Slow Food<sup>®</sup> Travel

---

MONTAGNE  
BIELLESI

NAZARENA LANZA

Slow Food Travel Montagne  
Biellesi

Ecomuseo Valle Elvo e Serra

Trappa di Sordevolo

SET – SISTEMA ECOMUSEI TOSCANI

ACCOGLIENZA DI COMUNITÀ. Turismo responsabile,  
residenti temporanei, narrazione del patrimonio

11 gennaio 2024



«Mangiare è un atto agricolo» W. Barry

# Comunità locali, risultato globale

---

**Slow Food** è un'associazione culturale che sostiene le **comunità locali** affinché possano fare del proprio **patrimonio gastronomico** un motore di sviluppo sostenibile.



# COME?

---

- Connettendo i produttori e i consumatori
- Educando al gusto
- Difendendo e promuovendo la biodiversità alimentare
- Collaborando con realtà locali





Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo

Italo Calvino



Terra  
madre  
comunità del cibo

**LATTEVIVO**  
valle elvo



# Ecomusei e Slow Food *nel Biellese*

- Ecomuseo Valle Elvo e Serra, fondato nel 1998 da un gruppo di abitanti dei 15 comuni dell'Unione Montana Valle Elvo
- L'Ecomuseo crea la Comunità del Cibo LatteVivo nel 2003 e il Presidio del Burro a latte crudo dell'Alto Elvo nel 2013
- Dal 2019 Slow Food Travel Montagne Biellesi si intreccia con la Rete Museale Biellese, progetto gestito dell'Ecomuseo
- Dal 2023 l'Ecomuseo gestisce anche Slow Food Travel Montagne Biellesi

paesaggi luoghi persone prodotti accoglienza



# Slow Food<sup>®</sup> Travel

MONTAGNE  
BIELLESI

# RETE MUSEALE BIELLESE

## Elvo

### SORDEVOLO

- 📍 Azienda Agricola Elisa Mosca (alpeggio)
- 📍 Azienda Agricola Nella Lovera
- 📍 Azienda Agricola Tiziana Ramella (alpeggio)
- 📍 B&B Il Mandrone
- 📍 Foresteria della Trappa
- 📍 Ecomuseo della Tradizione Costruttiva
- 📍 Museo della Passione
- 📍 Palazzo Vercellone - Archivio Lanifici Vercellone

### MUZZANO

- 📍 Antonio Bertola ingegnere militare
- 📍 Azienda Agricola Ca' d' Bagneri
- 📍 B&B Bagneri
- 📍 Ecomuseo della Civiltà Montanara (Bagneri)

### GRAGLIA

- 📍 B&B La Coccinella
- 📍 Mirthillo - lo vivo qui

### NETRO

- 📍 Aperò Apicoltura Biologica
- 📍 Azienda Agricola Rosso Baletto
- 📍 Centro di Documentazione sulla Lavorazione del Ferro
- 📍 Mulin 'dla Sareja
- 📍 Terra Anima e Cucina (Bossola)

### OCCHIEPPO INFERIORE

- 📍 La Taverna del Gufo

### CAMBUZZANO

- 📍 L'Aperitiva Apicoltura Nomade

### MONGRANDO

- 📍 Ecomuseo della Lavorazione del Ferro

## Serra

### DONATO

- 📍 Centro di Documentazione sull'Emigrazione

### MONTALTO DORA

- 📍 Cascina Escuelita

### SALA BIELLESE

- 📍 Campeggio Future Is Nature Playground

### ZUBIENA

- 📍 Museo dell'Oro e della Bessa (Vermogno)

### MAGNANO

- 📍 Azienda Agricola Agribose
- 📍 Azienda Agricola La Bessa (San Sudario)
- 📍 B&B Home
- 📍 B&B La Piazzetta

### CERRIONE

- 📍 Azienda Agricola La Soleggiata

### SALUSSOLA

- 📍 Azienda Agricola Riunci
- 📍 Gattinera Farm - Az. Agricola Biologica (Vigellio)

### VIVERONE

- 📍 Azienda Agricola Pozzo
- 📍 Centro di Documentazione del Lago di Viverone

### ROPPOLO

- 📍 Azienda Agricola Andrea Manfrinati

### CAVAGLIA

- 📍 Agriturismo Cascina Torrione

### LEGENDA

- 📍 Produttore
- 📍 Ristoratore
- 📍 Struttura ricettiva
- 📍 Sito museale

## Cervo

### ROSAZZA

- 📍 Casa Museo dell'Alta Valle del Cervo
- 📍 **CAMPILIA CERVO**
- 📍 Museo della Società Operaia di Mutuo Soccorso
- 📍 Santuario di San Giovanni d'Andorno

### SAGLIANO MICCA

- 📍 Agriturismo Ca' d'Andrei (Case Code)
- 📍 Casa Natale di Pietro Micca

### MIAGLIANO

- 📍 Lanificio Botto e villaggio operaio

### ANDORNO MICCA

- 📍 Cascina Eremiti (San Giuseppe di Casto)

## Oropa

- 📍 Oasi WWF Giardino Botanico di Oropa

## Biella

- 📍 Agrimulino Vallini
- 📍 Azienda Agricola La Torre
- 📍 Cittadellarte Fondazione Pistoletto
- 📍 Museo del Territorio Biellese
- 📍 Osteria Due Cuori (Piazzo)
- 📍 Palazzo Gromo Losa (Piazzo)

## Baragge tra Elvo e Cervo

### CANDELO

- 📍 Apicoltura Le Api del Brich
- 📍 Ecomuseo della Vitivinicoltura (Ricetto)
- 📍 Trattoria D'Oria

### VERRONE

- 📍 Castello Vialardi di Verrone e Falseum

## Strona

### VALDILANA

- 📍 Casa Zegna (Trivero)
- 📍 Ex Mulino Susta (Soprana)
- 📍 Frangipane forno controcorrente (Mosso)
- 📍 Gribaud Locanda Agricola (Mosso)

### PETTINENGO

- 📍 Museo degli Acquisantini
- 📍 Museo delle Migrazioni (Gurgo)
- 📍 Museo dell'Infanzia

### RONCO BIELLESE

- 📍 Ecomuseo della Terracotta

### VIGLIANO BIELLESE

- 📍 Azienda Agricola Villa Era
- 📍 Erbavoglio
- 📍 Foodopia

### COSSATO

- 📍 Azienda Agricola La Bruera
- 📍 Azienda Agricola Lavino Zona
- 📍 Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge (Castelengo)

## Sessera

### PORTULA

- 📍 Agriturismo Oro di Berta (Castagnea)
- 📍 Distilleria Marchisio
- 📍 Il Frutteto di Bersej (Granero)

### COGGIOLA

- 📍 Azienda Agricola Enrico Covolo

### PRAY

- 📍 Fabbrica delle Ruota

### SOSTEGNO

- 📍 Azienda Agricola Lorenzo Rovero
- 📍 Azienda Agricola Manenti
- 📍 Museo dei Bramaterra (Casa del Bosco)

## Rete Museale Biellese 2023 Slow Food Travel Montagne Biellesi

Come una **mano aperta**, le **cinque valli** del **Biellese** identificano un territorio composto da una straordinaria varietà di paesaggi, dalla **Serra** morenica d'Ivrea alla selvaggia **Valsessera**. Intorno a **Biella**, "città della lana" ricca di palazzi storici e fabbriche di idee, la strada panoramica voluta da Ermenegildo Zegna collega in quota le valli **Strona**, **Cervo**, **Oropa**, **Elvo**, le cui acque hanno nel tempo alimentato i patrimoni ambientali, culturali e produttivi del Biellese. A sud si estendono le colline, i vigneti e le baragge verso le risaie e la pianura.

Come l'**Attaccafili**, operaio che aveva il compito di ricongiungere i fili spezzati nell'industria tessile, la **Rete Museale Biellese** e la comunità **Slow Food Travel Montagne Biellesi** riannodano e intrecciano le eredità materiali e immateriali del territorio in un nuovo tessuto di relazioni, orientate a un turismo sostenibile che accompagni il visitatore alla scoperta di **paesaggi, luoghi, persone e prodotti** autentici.

Sul sito [atl.biella.it/rete-museale-biellese](http://atl.biella.it/rete-museale-biellese) consulta:

- le aperture dei 30 siti museali e gli ingressi a pagamento;
- tutte le iniziative in programma per la stagione 2023 (escursioni, concerti, spettacoli teatrali e altri eventi).

Sul sito [slowfoodtravel.biellese.net](http://slowfoodtravel.biellese.net) scopri:

- la mappa e le informazioni sulle 47 realtà aderenti (produttori, ristoratori e strutture ricettive);
- le esperienze con i produttori e le escursioni con le guide.

Con il sostegno di



paesaggi luoghi persone prodotti accoglienza

## Il progetto

La **Rete Museale Biellese**, in collaborazione con **Slow Food Travel Montagne Biellesi**, ha avviato nel 2021 il progetto **AttaccaFili**, dedicato alla scoperta dei siti museali aderenti alla Rete e dei produttori e ristoratori della Comunità Slow Food Travel.



**AttaccaFili** è un programma di **escursioni guidate, a piedi e in e-bike**, che offre ai visitatori modalità di fruizione e di collegamento dei luoghi di visita orientate alla **sostenibilità**, che aggiungono alla conoscenza dei siti peculiari del Biellese la scoperta delle persone che custodiscono e rigenerano i paesaggi che li contengono.



# Slow Food® Travel

MONTAGNE  
BIELLESI

RETE  
MUSEALE  
BIELLESE

paesaggi luoghi persone prodotti accoglienza



La collocazione geografica a poca distanza dalle grandi città e la presenza di una fitta rete di **patrimoni culturali** situati in un **contesto paesaggistico di pregio**, a cui si affiancano **produzioni locali di qualità** e un'importante presenza di **piccole strutture ricettive**, rendono il **Biellese** una meta attrattiva per quel **turismo lento** che **AttaccaFili** vuole promuovere e che bene si adatta alla morfologia di questo territorio, caratterizzato da una fitta rete di sentieri segnalati e numerose strade sterrate a bassa percorrenza.

Rete Museale Biellese  
atl.biella.it/rete-museale-biellese

f Rete Museale Biellese

ig retemusebi

Slow Food Travel Montagne Biellesi  
slowfoodtravel.biellese.net

f Slow Food Travel Montagne Biellesi

# ...come fare?

---

- ✓ Mappatura delle realtà locali potenzialmente interessate
- ✓ Mappatura della biodiversità agroalimentare
- ✓ Dotarsi di linee guida
- ✓ Creazione di un gruppo di coordinamento
- ✓ Pianificazione delle attività
- ✓ Conoscenza reciproca e fiducia
- ✓ Materiali di comunicazione comuni
- ✓ Rinnovo annuale dell'adesione
- ✓ Festa annuale di presentazione e inaugurazione della stagione
- ✓ Lavoro sui prodotti locali emblematici
- ✓ Promozione turistica



Slow Food<sup>®</sup>  
**Travel**

MONTAGNE BIELLESI

2 0 1 9

**MANUALE  
& LINEE GUIDA**

Versione 1.0

# Partire dalle materie prime locali

---

- Assicurarsi che ristoranti e B&B promuovano e utilizzino nei loro menu prodotti locali, stagionali, tradizionali e artigianali dei produttori della Comunità
- Assicurarsi che i produttori seguano le linee guida che ne regolano la produzione





IL BIELLESE IN UN PIATTO – 2023

**Battuto di lardo su biscotto alla castagna e alloro**

*Preparazione a cura di Locanda Gribaud (Valdilana) e Trattoria D'Oria (Candelo)*

**Crostino di polenta con erbe spontanee alla grappa e burro di nocciole**

*Preparazione a cura di Erbvoglio gastronomia vegetale (Vigliano)*

**Crostini di pane al nosuggio con mousse di caprino e gelatina di rose**

*Preparazione a cura di EGDA*

**Maccherone di saraceno ripieno di crema di paletta con mostarda di mele**

*Preparazione a cura di Taverna del Gufo (Occhieppo Inf.)*

**Cipollotti glassati all'aceto di pere con maionese alle erbe**

*Preparazione a cura di Foodopia (Pollone)*

**Insalata di farro con pesto di ortiche e caprino**

*Preparazione a cura dell'agriturismo Ca' d'Andrei (Sagliano Micca)*

**Formaggio di capra affumicato con erba cipollina e ravanelli caramellati alla soia**

*Osteria Due Cuori (Biella)*

**Tortino di patate e biette con ricotta di capra**

*Preparazione a cura di Terra Anima e Cucina (Netro)*

**Toma magra e toma grassa della Valle Elvo**

**pane di nosuggiu con salame di Pezzata rossa d'Oropa**

DESSERT

**Alla ricerca del biscotto perfetto... con castagne e mieli biellesi**

*Preparazioni a cura di Frangipane Forno Controcorrente (Valdilana), L'Oro di Berta (Portula), Trappa (Sordevolo), Il Mandrione (Sordevolo).*

**Torta allo yogurt**

*Preparazione a cura di B&B Bagneri (Muzzano)*

**Quadretti di pane con burro del Presidio, confettura di mirtilli e miele**

*Preparazione a cura dei B&B La Coccinella (Graglia), Home (Magnano) e Future is Nature Background (Sala)*

INGREDIENTI E PRODUTTORI

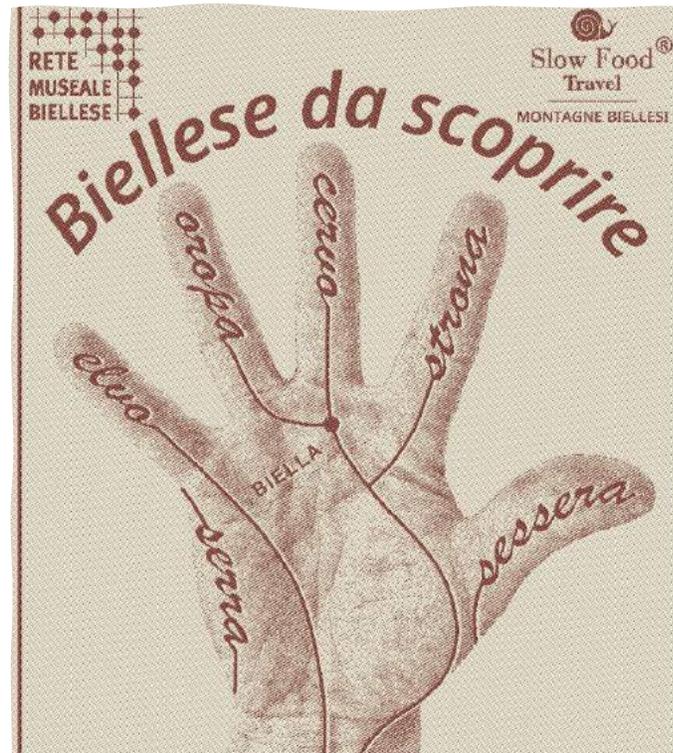
- > **Burro del Presidio:** Azienda Agricola Tiziana Ramella (Sordevolo) e Azienda Agricola Rosso Baietto (Netro)
- > **Toma magra:** Azienda Agricola Rosso Baietto (Netro)
- > **Toma grassa:** Azienda Agricola Nella Lovera di Sordevolo (Sordevolo)
- > **Toma di capra, yogurt vaccino:** Az. Agr. Mosca Elisa (Sordevolo)
- > **Caprini:** Agriturismo Ca' d'Andrei (Sagliano Micca)
- > **Toma fresca di capra:** Ca' d' Bagneri
- > **Salame di Pezzata Rossa d'Oropa:** Cascina Eremiti (Andorno Micca)
- > **Paletta e lardo:** Azienda Agricola La Bruera (Cossato)
- > **Nocciole:** Azienda Agricola La Bessa (Magnano)
- > **Castagne secche e in farina:** Lavino Zona (Cossato), Gribaud Locanda Agricola (Valdilana)
- > **Fiori eduli:** Cascina Torrione (Cavaglia)
- > **Gelatina di rose:** Az. Agr. Enrico Covolo (Coggiola)
- > **Farina e maccheroni di grano saraceno:** Gattinera Farm (Salussola)
- > **Farina di frumento TeriTori:** Azienda agricola La Torre (Biella), macinata a pietra da Agrimulino Vallini (Biella)
- > **Farina di mais:** Mulin 'dla Sareja (Netro)
- > **Verdura di stagione:** Azienda Agricola Manenti (Sostegno), Foodopia (Vigliano Biellese)
- > **Mostarda di mele:** Az. Agr. La Soleggiata (Cerrione)
- > **Miele:** Aperò (Netro), le Api del Bric (Candelo), L'Aperitiva Apicoltura Nomade (Camburzano)
- > **Confettura di mirtilli:** Azienda agricola Mirthillo (Graglia)
- > **Conserva di verdure:** Agribose (Magnano)
- > **Aceto di pere:** Frutteto di Bersej (Portula)
- > **Nosuggiu:** Agriturismo l'Oro di Berta (Portula)
- > **Pane con nosuggiu :** Frangipane Forno Controcorrente (Valdilana)
- > **Pane:** Cascina Escuelita (Montalto Dora)
- > **Grappa:** Distilleria Marchisio (Portula)

DEGUSTAZIONE VINI

- > **Erbaluce DOCG Reiri :** Az. Agr. Pozzo (Viverone)
- > **Rosato di nebbiolo:** Azienda Agricola Lorenzo Rovero (Sostegno)
- > **Rosato Oblivium:** Az. Agr. Riunci (Salussola)
- > **Coste della Sesia Nebbiolo Villa Era:** Vigneto di Villa Era (Vigliano Biellese)
- > **Rosso 5 rue:** Az. Agr. Andrea Manfrinati (Roppolo)

Comunicare il progetto a partire da ogni realtà che ne fa parte

---





< Un territorio da scoprire con lentezza >

Slow Food Travel Montagne Biellesi è un progetto di Slow Food che mette al centro il cibo e le produzioni locali, proponendo esperienze di viaggio coerenti con la filosofia del “buono, pulito e giusto”.

# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

---

Nazarena Lanza  
[slowfoodtravel.biellese.net](http://slowfoodtravel.biellese.net)  
[montagnebiellesi@slowfoodbiella.it](mailto:montagnebiellesi@slowfoodbiella.it)

