



LABORATORI ENOGASTRONOMICI "FATTI AD ARTE"

Quattro filiere di produttori nate con il contributo del Gal Montagne Biellesi. Circa 60 tra aziende agricole, di trasformazione e commercializzazione presentano una serie di momenti a tema nei quali è possibile ascoltare il racconto di una produzione, la sua storia e i segreti della preparazione. Alla didattica e all'intrattenimento sarà abbinata la degustazione del prodotto: un'esperienza interattiva alla scoperta dei sapori e dei gusti di un intero, variegato, territorio.



Da venerdì 26 a domenica 28 ottobre - Palazzo Ferrero

Biella Piazza – laboratori con degustazione a 5 euro

Palazzo Ferrero, nel borgo storico di Biella Piazza, Con Fatti Ad Arte anche l'eccellenza enogastronomica, con particolare rilievo a quattro filiere agroalimentari di produttori del territorio promosse dal Gal Montagne Biellesi che nell'insieme raggruppano circa 60 realtà: filiera Panoramica del Gusto, filiera TeriTori, la filiera Eat Elvo e la filiera Social Bun 4.0

Durante le giornate espositive, oltre all'acquisto dei prodotti è possibile partecipare a laboratori e degustazioni a tema. Per **prenotare i laboratori**, che hanno un numero di posti limitato, e per ricevere **maggiori informazioni**, è possibile **contattare il numero 388 5647455**

VENERDÌ 26 OTTOBRE

Ore 15,00

Azienda Agricola Cà d'Andrei – La Trasformazione del latte con *Andrea Finco*

La storia del latte e del formaggio, del perché (e come) il primo si trasforma nel secondo (laboratorio aperto anche ai bambini).

Ore 16,00

Caseificio Rosso – I formaggi fra tradizione e innovazione con *Riccardo Rosso*

Come dall'incontro tra prodotti tipici possono nascere nuovi, inediti, sapori: presentazione dei formaggi Margot, Boccadoro, Goliardo e Madama reale.

Ore 17,00

Cooperativa Edilcasa Biella - A scuola per la terra con *Diana Sartore*

Un racconto, in collaborazione con Iris, su dove hanno origine le cose. (laboratorio aperto anche ai bambini)

Ore 18,00

Birrificio Beer In – Conoscere la craft beer con *Davide Canazza*

“Indipendente artigianale”

SABATO 27 OTTOBRE

Ore 10,00

Azienda Agricola Fontana Riola – L'importanza della cera nel ciclo delle api con *Davide Foscale*
La cera come principale ostacolo, in apicoltura, per il passaggio dal convenzionale al biologico: un racconto sul ciclo della cera

Ore 11,00

Birrificio Un Terzo – Le birre legate al territorio con *Enrico Terzo*
La passione che diventa impresa: le birre artigianali secondo il microbirrificio Un Terzo

Ore 12,00

Filiera EatElvo – L'esperienza della filiera di “valle” con *Mario Simone e Roul Vezzoli*
Il formaggio, la birra artigianale e i prodotti della terra in un racconto sul “fare sistema”

Ore 14,00

Panificio Piantanida – “Lievito madre” e prodotti come il Dolce Brama con *Luca Piantanida*
Viaggio nella creazione dei prodotti da forno

Ore 15,00

Azienda Agricola Lorenzo Ceruti – Bramaterra dei porfidi con *Lorenzo Ceruti*
Uno dei vini di maggior fascino dell'alto Piemonte raccontato da un suo produttore

Ore 16,00

Azienda Agricola Bi&Bee – Miele e dintorni con *Paolo Detoma*
Per un'apicoltura rispettosa delle api, dell'ambiente e dei consumatori: la produzione secondo il marchio Miele Biellese

Ore 17,00

Birrificio Un Terzo e La Bottega dei Mestieri – Les amis de la bière con *Enrico Terzo*
Un antico mestiere si intreccia con valori di solidarietà: la collaborazione tra Birrificio Un terzo e Bottega dei Mestieri

Ore 18,00

Azienda Agricola Lavino Zona – Birra agricola: la valorizzazione delle risorse locali con Federico Pelliccioli
Il ciclo interno di produzione della birra. Non solo acqua ma coltivazione dei cereali, maltatura fino ai luppoli: creare una birra in azienda

Ore 19,00

Filiera EatElvo – L’esperienza della filiera di “valle” con Mario Simone e Roul Vezzoli
Il formaggio, la birra artigianale e i prodotti della terra in un racconto sul “fare sistema”

Ore 21,00

Azienda Agricola La Torre – Dal convenzionale al biologico con Roberto Mercandino
L’agricoltura al centro della propria azienda: la sfida del biologico

DOMENICA 28 OTTOBRE

Ore 10,00

Cooperativa Edilcasa Biella - A scuola per la terra con Diana Sartore

Un racconto, in collaborazione con Iris, su dove hanno origine le cose.

(laboratorio aperto anche ai bambini)

Ore 11,00

Farine Vallini – Non tutte le farine integrali sono uguali con Alberto Olivetti

La differenza tra la macinatura a cilindri e quella a pietra: dalle stesse materie prima ad un diverso risultato finale

Ore 12,00

Azienda Agricola Mazuchetti – La tradizione casearia in alta Valle Cervo con Riccardo Mazuchetti

La vita in alpeggio e la produzione di formaggi tipici, dal Beddu allo Scarpin: i formaggi come si facevano una volta

Ore 14,00

Azienda Agricola Manenti – Alle radici dell'agricoltura con Gigi Manenti

Il racconto di una diversa agricoltura possibile: l'agricoltura con micorizze, ovvero coltivare senza concime con il "metodo Manenti"

Ore 15,00

Birrificio Beer In – Conoscere la craft beer con Davide Canazza

"Indipendente artigianale"

Ore 16,00

Birrificio Un Terzo – Le birre legate al territorio con Enrico Terzo

La passione che diventa impresa: le birre artigianali secondo il microbirrificio Un Terzo

Ore 17,00

Azienda Agricola Lorenzo Ceruti – Bramaterra dei porfidi con Lorenzo Ceruti

Uno dei vini di maggior fascino dell'alto Piemonte raccontato da un suo produttore

Ore 18,00

Azienda Agricola Bi&Bee – Miele e dintorni

con Paolo Detoma

Per un'apicoltura rispettosa delle api, dell'ambiente e dei consumatori: la produzione secondo il marchio Miele Biellese

Ore 19,00

Filiera EatElvo – L'esperienza della filiera di “valle”

con Mario Simone e Roul Vezzoli

Il formaggio, la birra artigianale e i prodotti della terra in un racconto sul “fare sistema”