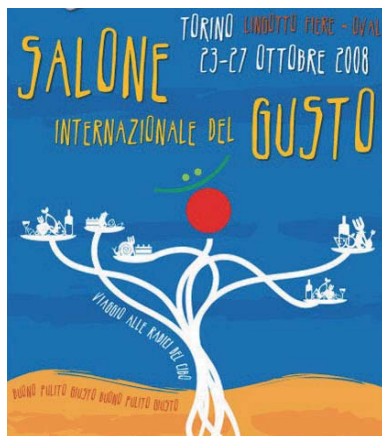
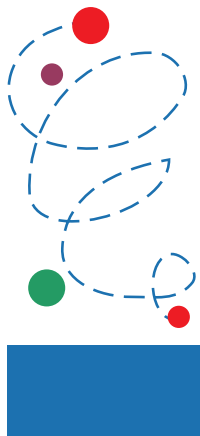




La Provincia ha creato il Consorzio Terre Biellesi per valorizzare le sue imprese agricole, artigianali e contadine riunendole in un "marchio" che garantisce la qualità, il legame fra sapere e sapore, fra un luogo e uno spirito nel nome della tipicità.

Anche quest'anno la Provincia di Biella sarà tra i protagonisti di Terra Madre, il più grande incontro mondiale tra le comunità del cibo che riunisce popoli di tutto il pianeta, cuochi, università e cittadini intorno al legame fondamentale tra produttori e consumatori interessati a un cibo buono, pulito e giusto.



Provincia
di Biella

SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO 2008
Torino Lingotto Fiere - Oval
23 - 27 ottobre 2008



della Provincia di

Programma dello stand Biella



Buono, pulito, giusto.
Torniamo al Salone del gusto rinnovando il messaggio con il quale due anni fa la Provincia di Biella si è presentata in questa grande vetrina internazionale:
Biella & Buona.
I progetti, i prodotti, le tipicità, le tradizioni e la storia di un territorio in quattro giornate ricche di eventi per far conoscere al mondo la "biellesità".



23 ottobre
giovedì

Ore 16,30 "A tutta lana"

Valorizzazione lane autoctone biellesi a cura di Agenzia Lane d'Italia.
Mostra I Velli d'Oro - Origini della Qualità a cura di Fondazione Zegna.

Ore 18,30 Biella & Buona

"L'evento 2009" a cura di Provincia di Biella.

Ore 20,00 Associazione Ristoratori Biellesi

Cena-degustazione "Biella & Birra".

24 ottobre
venerdì

Ore 11,00 "Dietologando con ... gusto"

Progetti di educazione alimentare. Presentazione e piccola degustazione a cura dell'A.S.L. di Biella - SIAN in collaborazione con gli alunni della Scuola Primaria di Soprana – Istituto Comprensivo di Trivero.

Ore 12,30 "Mangiarurale"

I prodotti dell'Ecomuseo del Biellese con piccola degustazione.

Ore 13,00 Associazione Ristoratori Biellesi

Pranzo-degustazione "Crudo è Bello".

Ore 16,00 "Dal Riccio alla Tavola"

Piccola degustazione di Pan d'Arbo a cura di Saporì Biellesi.

Ore 17,00 La terra lavora con l'uomo

Metodo Manenti: una prospettiva innovativa per la qualità dei prodotti agricoli e la salvaguardia dell'ambiente a cura di Luigi Manenti.

Ore 18,30 "Bancolat"

Presentazione del progetto di distribuzione di latte crudo e di riduzione degli imballaggi a cura di COSRAB.

Ore 20,00 Associazione Ristoratori Biellesi

Cena-degustazione "Crudo è Bello".

25 ottobre
sabato

Ore 11,00 "In cucina con l'olio di noce"

Presentazione del libro e piccola degustazione a cura di Saporì Biellesi.

Ore 12,30 "Il ratafia": storia e ricette"

Presentazione del libro e piccola degustazione guidata a cura di Saporì Biellesi.

Ore 13,00 Associazione Ristoratori Biellesi

Pranzo-degustazione "Fili di grano".

Ore 16,00 Concorso Interprovinciale Caseario Pantaleone da Confienza

A cura dell'Associazione Allevatori di Biella e Vercelli con degustazione.

Ore 18,00 "Sorgenti di Cultura"

Progetto a cura di DocBi Centro Studi Biellesi e Provincia di Biella. Degustazione di acque di fontane storiche biellesi.

Ore 20,00 Associazione Ristoratori Biellesi

Cena-degustazione "Fili di grano".

sabato 25 ottobre alle 17 in Provincia di Biella, Sala Maria Bonino, un incontro con le comunità delle fibre naturali.



26 ottobre
domenica

Ore 11,00 La nuova DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese"

A cura delle Aziende Ricole Biellesi Guerrini e Zaccaria.

Ore 12,30 Associazione Ristoratori Biellesi

Pranzo-degustazione "Chicco per chicco".

Ore 15,00 I Presidi Slow Food del Biellese

Ore 16,00 "Vini in carta"

Erbaluce e Bramaterra nei libri di Alberto Pattono. Degustazione a cura dell'Enoteca Regionale della Serra.

Ore 18,30 "Un bicchiere di Biellese"

Aperitivo con degustazione "Lessona doc" a cura dell'Enoteca Regionale della Serra.

Ore 20,00 Associazione Ristoratori Biellesi

Cena-degustazione "Chicco per chicco".

TUTTI i giorni vendita
dei PRODOTTI del TERRITORIO
BIELLESE a cura
del "CONSORZIO TERRE BIELLESI"
e distribuzione di LATTE CRUDO
a cura del "COSRAB"