



Regione Piemonte - Provincia di Biella
Comune di **Vigliano Biellese**

Via Milano n° 234 - C.A.P. 13856 - Tel: 015.512041 - Fax: 015.811506 - www.vigliano.info
C.F.: 83001790027 - P.IVA: 00415450022

BIBLIOTECA
COMUNALE

Rassegna Stampa



RASSEGNA SPECIALE – BELL'ITALIA

BUONA ITALIA: IL BIELLESE

Mensile N.470 – GIUGNO 2025

FIORI E FRUTTI DELL'ALTO PIEMONTE

Piccola ma ricchissima di attrattive, dai frequentati luoghi della fede alla natura protetta dell'Oasi Zegna, la provincia di Biella offre i prodotti degli orti, carni pregiate, formaggi d'alpeggio e vini di nicchia

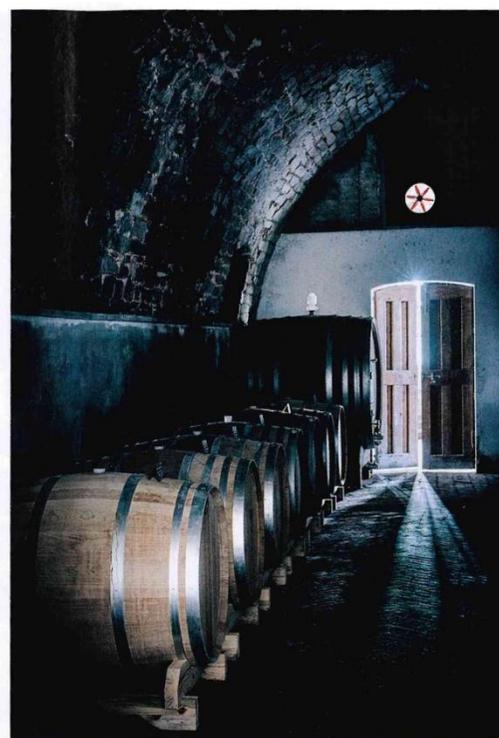
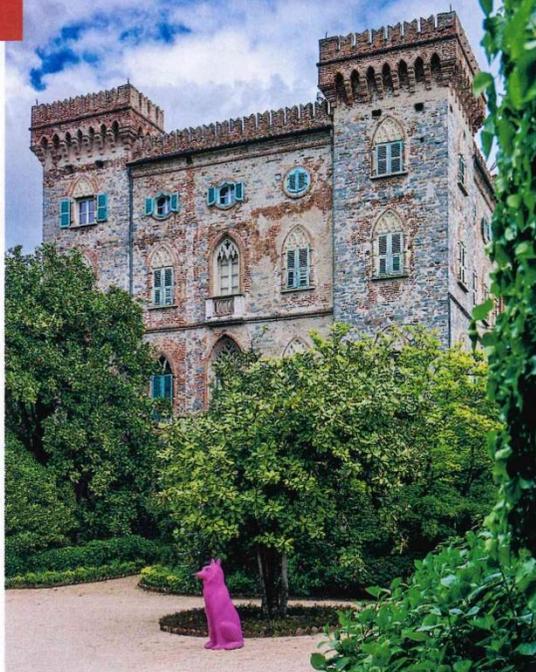
A CURA DI SILVIA FRAU • FOTOGRAFIE FRANCO COGOLI



In questa foto: le mele e altri prodotti della Soleggiata di Cerrione. A sinistra: la spettacolare Conca dei Rododendri, fiore all'occhiello dell'Oasi Zegna, il parco naturale istituito nel 1993.

Accompagnata dallo sfondo ininterrotto delle cime delle Alpi, fuori dalle rotte più battute, la piccola provincia di Biella è una vetrina di paesaggi e sapori dell'Alto Piemonte molto diversi tra loro. La pianura è in parte quella delle risaie, in particolare nella zona della Baraggia, dove si produce un riso Dop, mentre a Cossato scopriamo salumi originalissimi e d'alta qualità: il più tipico è la Paletta biellese, una saporita variante della spalla cotta. A Vigliano Biellese il microclima particolare favorisce la crescita dei vitigni Nebbiolo e Vespolina. È una tradizione antica, testimoniata anche dalle cantine che si celavano

nel Ricetto, il ben conservato quartiere medievale fortificato di Candelo. Superato il capoluogo, che da solo merita una visita attenta, si comincia a salire verso le Prealpi. Da Biella si diramano ben cinque valli, tra cui quella di Oropa, frequentata per il veneratissimo santuario mariano. Più a ovest, in valle dell'Elvo, si va a caccia di formaggi caprini, da abbinare ai mieli, e bovini; d'estate le mucche salgono in alpeggio e il loro latte si trasforma nel formaggio Macagn, che profuma di erbe selvatiche. Sono sapori che ritroviamo nelle cucine gourmet fino alla valle Cervo, compresa nella fiorita Oasi Zegna. L'area protetta, nata sulla scia della pionieristica Panoramica Zegna, è l'orgoglio della montagna biellese.



COSSATO **Macelleria d'altissima scuola**

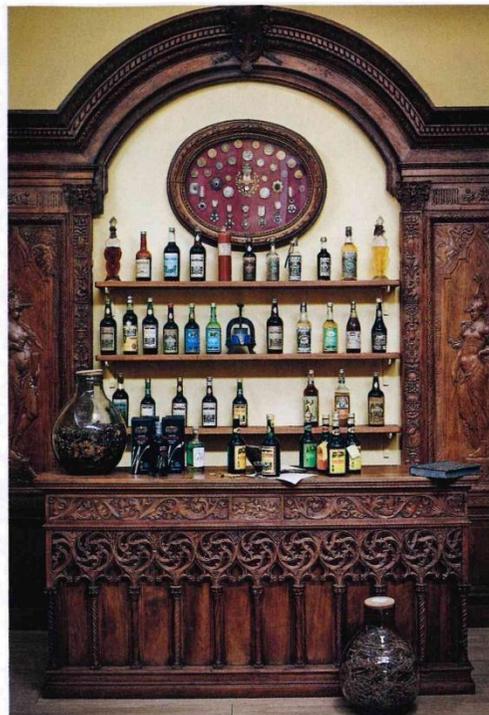
«Un tempo in paese c'erano trenta macellai, gelosissimi del loro mestiere. E così il nonno, a 14 anni, spinto dalla mamma faceva chilometri in bici fino alla stazione del treno per poi raggiungere Mosso Santa Maria, dove aveva trovato un "insegnante" disponibile», racconta Federico Aglietti, ultima generazione di **Aglietti Carni**. Sul ricco bancone ci sono tante specialità del territorio, tutte prodotte in azienda, come la Paletta biellese, uno spallotto di maiale molto saporito da consumare crudo o cotto, e il *Salam d'la duja* stagionato, che ha ottenuto un importante riconoscimento a Salami d'Italia 2023, il campionato italiano "di categoria"; salumi aziendali da 18,50 a 22,50 € al kg.

VIGLIANO BIELLESE **Nebbiolo e Vespolina fin dal Medioevo**

Tra i vigneti di Nebbiolo e di Vespolina, presenti qui fin dal XIII secolo, si innalza il **Castello di Montecavallo** in stile neogotico, immerso in un parco con alberi di ginkgo biloba, cedri, sequoie e sugheri, ma anche piante di camelie, azalee e rose gialle, a coronare una splendida limonaia. Le cantine storiche, del 1830, testimoniano una ▶



In questa foto: una vecchia Fiat 1100 "a riposo" all'ingresso del Castello di Montecavallo, a Vigliano Biellese. **Pagina precedente**, in alto da sinistra: la facciata del maniero, in stile neogotico; scorcio delle cantine storiche, attive dal 1830. **Pagina precedente**, in basso: Tomaso Incisa della Rocchetta con un calice di Indero, etichetta di punta di Montecavallo.

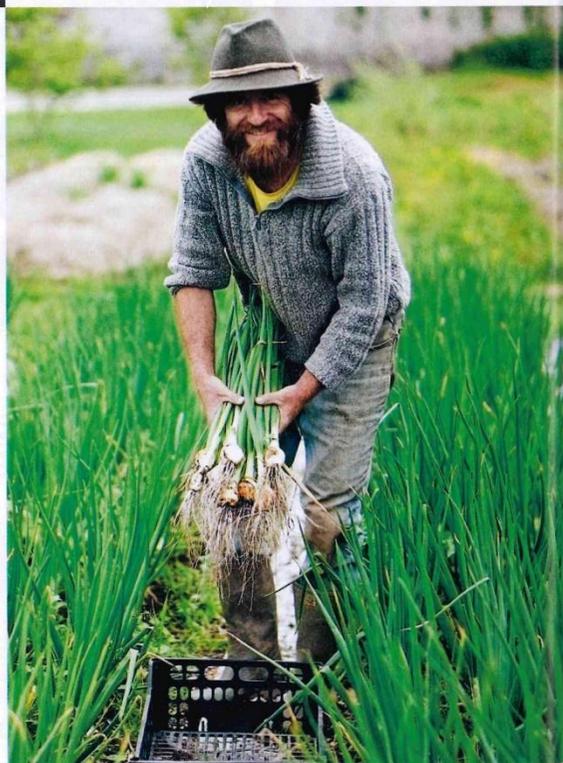


In questa foto: il santuario di San Bernardino a Trivero, meta frequentata nell'Oasi Zegna. Pagina precedente, in alto da sinistra: canestrelli biellesi e torcetti di Massera; bottiglie di Ratafià sul bancone del Liquorificio Rapa Giovanni. Pagina precedente, in basso: Federico Chierico nell'orto de Il Chioso.

tradizione che oggi si esprime nel rosato Indero, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, nel blend Il Cajanto e in un classico Nebbiolo da invecchiamento come l'Aralcader. Nel parco ci sono gli animali in plastica colorata rigenerata del collettivo artistico Cracking Art, anch'esso di Biella; Nebbiolo Aralcader da 32 €.

Gli ortaggi in abbonamento

«Il Chioso è il nome della cascina di villa Era, una residenza ottocentesca di proprietà della famiglia Rivetti, che fu un riferimento nell'industria laniera locale», ci racconta Federico Chierico. Per far partire il suo progetto è tornato con la moglie a casa, nel Biellese, e ha affittato la parte agricola della dimora storica con nove ettari di terra. «Uno spazio per sperimentare nuovi modelli, come la permacultura», spiega Chierico, «ma anche per instaurare un nuovo rapporto con la comunità, insieme a Elia Enoch e Stefano Tortora». Dopo gli orti, i cui frutti vanno a comporre le cassette che vendono "in abbonamento" ai locali, ora viene introdotto anche il frutteto. Insieme ad altre aziende virtuose del territorio, Il Chioso anima anche un frequentato mercatino di specialità; l'azienda è aperta il sabato per il mercato, ore 9,30-13, oppure su appuntamento.



CANDELO

Tome d'alpeggio solo per intenditori

In uno dei borghi più pittoreschi del Biellese, noto soprattutto per il raro esempio di Ricetto medievale, c'è la **Bottega del Torrione** di Paolo De Biasi, raffinato conoscitore di formaggi rinomati e non solo. Non è un negozio appariscente ma molto ben fornito, dove si trovano le tome delle valli come il Macagn, fatto in alpeggio da giugno per tutta l'estate. Lo stesso formaggio ma da caseificio si chiama Maccagno, ed è la toma più conosciuta in Biellese e Valsesia; tome da 14 € al kg.

BIELLA

Piatti pronti da più di un secolo

Davanti ai clienti c'è il bancone infinito di **Mosca 1916**, lungo ben 42 metri, con formaggi, salumi, carni e un tripudio di pasta fresca e di piatti pronti: dagli agnolotti al vitello tonnato, dagli involtini di prosciutto agli arrosti. Alberto Mosca, quarta generazione dell'azienda, ci mostra le foto di famiglia. «Tutto viene realizzato da 35 dipendenti», spiega, «che si occupano della macelleria, dei cibi della gastronomia e del salumificio: facciamo anche la "mucroncina", una bresaola bovina di Pezzata Rossa di Oropa». Ad Alberto si deve la valorizzazione di tanti piccoli produttori locali.

CERRIONE

L'antica mostarda di mele biellese

«La preparazione della mostarda di mele biellese è antichissima, probabilmente medievale», racconta Michael Silverman, titolare dal 2015 de **La Soleggiata**, azienda nata per riportare in vita questa tradizione. Come avveniva in altre culture, il metodo della cottura lentissima del frutto ne permetteva la conservazione: una pratica che animava per un giorno e una notte le corti locali con il lavoro di spremitura, cottura e conservazione. «Non è una mostarda senapata», spiega Silverman, «ma una riduzione del succo con una componente acida molto interessante, che permette abbinamenti con dolce e salato»; vasetto da 110 g a 6,50 €.

SALA BIELLESE

Torcetti, canestrelli e baci di dama

Tutto nasce nella piccola località di Bornasco nel 1920 con il bisnonno Luigi Massera, ex "traboccante" (muratore) che decide di aprire un forno in paese e manda poi il figlio Gino a Biella a studiare da pasticciere. Il suo torcetto, fatto ancora oggi con farina, zucchero e burro, diventa presto una specialità insieme alle altre golosità della **Pasticceria Massera**: i canestrelli, simili a wafer al cioccolato, le paste d'melia ▶



e i baci di dama. Oggi i quattro nipoti di Gino proseguono la tradizione e la innovano: in particolare Stefania decise di introdurre le specialità al cioccolato, sotto il marchio "2020", quando l'azienda compì cent'anni; torcetti 10 € al kg.

NETRO

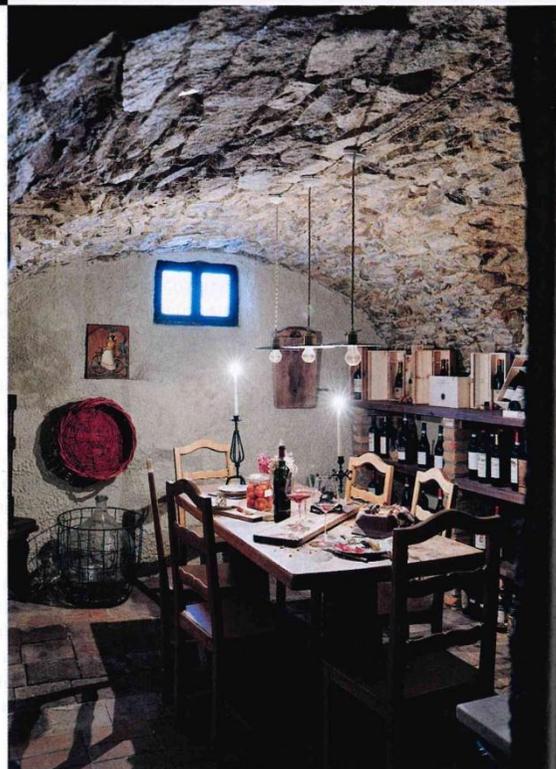
La cascina dei formaggi in valle dell'Elvo

L'attività di Mauro Albertini, oggi ottantenne, è stata affidata nel 2021 a Marco Cavallero, ingegnere, e a Sara Girelli, avvocato, che per seguire l'**Azienda Agricola Albertana** sono tornati a casa, in valle dell'Elvo, sotto al Mombarone. Si occupano delle caprette insieme a tre cani da pastore di razza Biellese. Con il latte realizzano prodotti blasonati, utilizzati negli hotel più importanti di Milano e del lago di Como. Tra gli altri lo yogurt, i tronchetti con sale e carbone vegetale, i formaggi con crosta fiorita e semistagionati in foglie di fico; organizzano anche degustazioni; semistagionati 30 € al kg.

ANDORNO MICCA

Un drink alla ciliegia dal 1880

Fondato nel 1880, lo storico **Liquorificio Rapa Giovanni** produce il Ratafià, uno dei più caratteristici liquori piemontesi, la cui ricetta era ▶



In questa foto: Erika Gotta, cuoca a La Bursch Country House, torna dall'orto attraverso un vialetto in pietra della storica struttura. **Pagina precedente**, in alto da sinistra: la Paletta biellese di Mosca 1916, ricca gastronomia cittadina; dettaglio del battistero di San Giovanni Battista a Biella, che conserva affreschi del XIV secolo. **Pagina precedente**, in basso: la cantinetta di La Bursch.



Passaggiata serale lungo le mura del Ricetto di Candelo (XIII-XIV secolo), quartiere fortificato dove si conservavano le derrate agricole.

nota già nel XVII secolo grazie alle suore del Monastero di Santa Maria della Sala di Andorno. Si prepara come allora con ciliegie nere e zucchero e poi si beve liscio, con seltz o ghiaccio. Il fondatore dell'azienda era anche un ebanista, come testimoniano nella nuova sede il portale e il bancone dello storico negozio.

CAMPIGLIA CERVO

Nella tana dei ricordi e della creatività

Il termine **La Bursch**, che dà il nome alla country house di Barbara Varese, oltre che identificare un luogo in valle Cervo significa "casa, protezione, tana". Il microborgo è composto dalla casa dei nonni e del padre, che qui si rifugiava "protetto" da oggetti portati da viaggi in terre lontane. Questi souvenir hanno trovato una collocazione perfetta nelle 17 camere tematiche, nella sala della musica, alle pareti del ristorante e nella cucina antica. La colazione è un momento speciale, così come il tempo passato in giardino, al lago biologico o nell'informale bistrot St'Orto. La cena è nel ristorante gourmet, con un percorso realizzato dalla talentuosa chef Erika Gotta. Il menu degustazione "Lista della spesa" - che menziona solo gli ingredienti! - è la novità, mentre quello vegetariano ha i sapori dell'orto e delle erbe selvatiche; menu degustazione 70-110 €; conto da St'Orto 25-30 €.

Sui sentieri delle erbe commestibili

Organizzate anche per i clienti di La Bursch, le passeggiate guidate con **L'Erbolario**, al secolo Mauro Vaglio, sono un momento di continua scoperta e stupore. Vaglio è un esperto conoscitore delle erbe spontanee, materia su cui ha scritto parecchi libri. Tra prati e boschi delle valli biellesi, già dopo pochi passi si scovano erbe selvatiche, foglie e fiori edibili, e lui spiega quali essiccare, friggere o lessare. Il suo è anche un racconto sulle tradizioni contadine, perché molte erbe erano alla base di zuppe, come quella alle ajucche; calendario delle iniziative sul blog dell'Erbolario.

BIELMONTE

Ospitalità rétro e cucina territoriale

Lungo la Panoramica Zegna, tracciata negli anni 30 da Ermenegildo Zegna all'interno dell'attuale Oasi, l'**Albergo Ristorante Bucaneve** è una tappa quasi obbligata, non solo per la cucina: gli interni, progettati dall'architetto Luigi Vietti all'inizio degli anni 60, conservano intatto il fascino alpino. Lo chef Ernesto Tonetto si ispira giorno per giorno ai prodotti del territorio - dai pascoli della Valsessera fin quasi alla pianura - per le sue ricette, di impronta piemontese, rese più contemporanee nelle preparazioni. Il piatto che non manca mai, nemmeno in estate, è la classica polenta concia. ■

LA RICETTA

Tartare di pomodoro

Un tipico piatto piemontese è proposto da La Bursch in una colorata versione vegetariana

Questa tartare (a destra) nella versione di St'Orto, il ristorante informale di La Bursch specializzato in barbecue, prende il sapore deciso e i profumi dati dal metodo di cottura del pomodoro sulle braci, che in versione casalinga possono essere sostituite dalla padella. Particolare anche la scelta dei vegetali della giovane chef Erika Gotta, che utilizza una manciata di erbe spontanee e di fiori edibili raccolti nelle vicinanze del borgo di Campiglia, in valle Cervo. Il risultato è scenografico e molto appetitoso.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pomodori cuore di bue
- 30 g di olio extravergine d'oliva
- 10 g di latte • 1 spicchio d'aglio
- 150 g di tronchetto lattico di capra o 1 mozzarella fior di latte • 10 foglie di levistico selvatico di montagna o di capperi sott'aceto • 5 foglie di basilico • poche gocce di olio di semi di girasole e finocchietto selvatico
- erbe dell'orto: ruta, non ti scordar di me, barbarea variegata • sale e pepe

- Preparare i pomodori al barbecue o in alternativa tagliarli a metà e cuocerli velocemente in una padella con un po' di olio e di aglio.
- Batterli al coltello creando un trito fine; unire il levistico selvatico di montagna (o in alternativa i capperi), il basilico e l'aglio; condire con sale e olio.
- Tagliare il tronchetto di capra a cubetti (o in alternativa una mozzarella) e frullare in un mixer insieme con olio, latte, sale e pepe.
- Per preparare l'olio al finocchietto, mettere i due ingredienti a frullare insieme, al massimo della velocità, per pochi minuti. Filtrare poi il tutto aiutandosi con un colino a maglia fine.
- Disporre sul fondo del piatto un cucchiaino di salsa al tronchetto, aggiungere il trito di pomodoro, un filo di olio al finocchietto e rifinire con erbe e fiori dell'orto (ruta, non ti scordar di me e barbarea variegata).



INQUADRA IL QR CODE E GUARDA COME SI REALIZZA LA RICETTA



INDIRIZZI

COSSATO

Aglietti dal 1910, via XXV Aprile 39, 015/936.12.

VIGLIANO BIELLESE

Castello di Montecavallo, via per Chiavazza 30, 389/932.68.79. Il Chioso, via Giuseppe Rivetti 50a, 340/273.66.21.

CANDELO

La Bottega del Torrione, via Iside Viana 48c, 015/253.94.06.

BIELLA

Mosca 1916, via San Filippo 16, 015/231.81.

CERRIONE

La Soleggiata, via Libertà 15, 380/793.50.43.

SALA BIELLESE

Pasticceria Massera, località Bornasco, via Regina Margherita 9, 015/255.11.09; spaccio aziendale anche a Biella in via della Repubblica 65.

NETRO

Azienda Agricola Albertana, Regione Castignolio 2, 338/825.06.79.

ANDORNO MICCA

Liquorificio Rapa Giovanni, via Cantono 13, 015/47.36.05.

CAMPIGLIA CERVO

La Bursch Country House, loc. Oretto, 333/664.35.08. Per passeggiate botaniche, anche con La Bursch: L'Erbolario Mauro Vaglio, 0125/436.45; maurovaglio.wordpress.com

BIELMONTE

Albergo Ristorante Bucaneve, Biellmonte, Panoramica Zegna 232, 015/74.41.84.

DA VEDERE

- Ricetto di Candelo, piazza Castello 31a.
- Battistero di Biella, piazza Duomo; per la visita chiedere in sacrestia del duomo.
- Santuario di Oropa, Biella, via Santuario di Oropa 480, 015/25.55.12.00. Orario: 8-19.
- Oasi Zegna, www.oasizegna.com

INFO

- Ati Biella, 015/35.11.28; ati.biella.it



FACILE! INQUADRA IL QR CODE E RITROVA TUTTE LE INFORMAZIONI DI QUESTA PAGINA SUL TUO CELLULARE

