

De gustibus

a cura di
Arnaldo Cartotto
Delegato biellese del Club 



Il commento

BIELLA, FOOD & BEVERAGE

Il week end del gusto di inizio maggio, di cui parliamo nello spazio qui a fianco, è stato un test per un possibile progetto di comunicazione e di marketing territoriale, ma anche il numero zero per l'avvio di un percorso che veda l'enogastronomia come uno dei "driver" dell'attrazione turistica legata ai prodotti della filiera agro-alimentare locale, nonché un esperimento di aggregazione delle varie realtà esistenti nella nostra provincia poco avvezze a collaborare per definire strategie e obiettivi comuni. Infine, è stata anche una sfida: vinta se si guarda alla quantità e alla qualità dei temi trattati nei vari convegni, al livello dei relatori e delle loro testimonianze; un po' meno soddisfacente se si guarda alla partecipazione a questi momenti di riflessione sul nostro futuro. A Città Studi, oltre alle numerose presenze, si sono infatti notate anche le assenze. Non interessano questi temi ai Comuni (singoli o aggregati nei distretti del cibo o del commercio della Regione Piemonte), alle Unioni Montane, ai Consorzi Turistici, alle Associazioni di Categoria? È normale che in un territorio come il nostro non ci sia un'organizzazione professionale aderente all'Unione Regionale Cuochi Piemontesi? E neppure un'Associazione Ristoratori come quelle delle aree a vocazione turistica a noi vicine come il Canavese, l'Astigiano, l'Albese, la Valle d'Aosta o più lontane come la Valcamonica, il Trentino o il Friuli Venezia Giulia, per citarne alcune dell'arco alpino? Lo stesso dicasi per i produttori di vino locali che viaggiano in ordine sparso in un'area che va da ovest (Cavaglia, Salussola, Viverone, dove troviamo l'Erbaluce e la Barbera) ad est fino alle terre dei Nebbioli di Lessona, Brusnengo, Masserano e Sostegno, passando dalla parte centrale del territorio costituita da Vigliano, Valdenigo, Cossato e Mottalciata. Non è più il tempo delle battaglie combattute in solitudine. Cosa potrebbe succedere se gli imprenditori di questi settori si impegnassero davvero per "fare rete" (termine fin troppo abusato) attraverso un'organizzazione che aggrega tutti gli operatori della filiera del gusto locale, ma anche di quella turistica, per concretizzare azioni di carattere promozionale, partecipazione a fiere di settore, costruzione di un'identità gastronomica e poi di un'immagine coordinata, supportate da un'efficace comunicazione per rendere il Biellese più "appetibile" e attrattivo partendo dal "gusto"? Che bello sarebbe visitare le principali fiere nazionali (Cibus, Vinitaly, Golasaria, Cheese, ecc.) e internazionali (BIT e altre) e trovare uno stand collettivo con le insegne e un logo che richiama Biella: si potrebbero così dividere i costi e moltiplicare i ricavi. E anche scrivere una storia nuova.

UN EVENTO CHE RILANCIAMO L'ACCOGLIENZA LOCALE

Il week end del GUSTO

Per gli appassionati dei sapori e dei saperi della nostra terra oggi proponiamo un excursus sugli eventi che si sono svolti nel Biellese nel primo fine settimana di maggio e che hanno coinvolto ospiti di prestigio e numerosi operatori locali dell'enogastronomia

Nei giorni 6, 7 e 8 maggio Biella è stata al centro di una serie di eventi mai visti tutti insieme nel nostro territorio. Sul fronte culturale con tre convegni tra Città Studi e Museo del Territorio dedicati a: "Il Biellese che verrà-Cultura e Saperi, Natura e Sapori"; "Il geoportale della cultura alimentare italiana e i sapori biellesi"; "Storie, luoghi e personaggi nel secolo d'oro del vino biellese" nell'ambito della XII Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio. Una trentina i relatori tra i biellesi e quelli provenienti da varie regioni italiane. Si è parlato di formazione, di cultura e di accoglienza, di ambiente e sviluppo sostenibile, di enoturismo e di turismo brassicolo; sono stati presentati i progetti biellesi per lo sviluppo di un turismo enogastronomico ed apprezzate le modalità di racconto tramite brevi filmati di alcuni prodotti e ricette della nostra terra. Molto interessanti anche alcune "case history" riguardanti la val Brembana, il Friuli Venezia Giulia e la Val Maira oltre che i punti di vista di imprenditori non biellesi che hanno investito nel nostro territorio. Tutto ciò è stato possibile grazie alla Fondazione "Bellezza" e ad una serie di enti che hanno collaborato alle varie iniziative e che meritano di essere ricordati. Innanzitutto quelli di carattere istituzionale presenti con i loro rappresentanti: il Ministero dello Sviluppo Economico, il Ministero della Cultura e il Ministero del Turismo, la Regione Piemonte e il Comune di Biella; poi la Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, Cittadellarte-Fondazione Pistoletto, il Club di Papillon, Federmanager Biella, Slow Food, Città Studi Biella, il Gal Montagne Biellesi, Bolle di Malto, l'Associazione Italiana Sommelier di Biella, Sapori Biellesi,



biellesi e gli operatori dello street food; gli amanti del vino alla manifestazione BiWine con le degustazioni dei vini di 34 produttori biellesi; gli iscritti alle visite guidate al ME-BO, Museo della birra e del formaggio e, infine, i gourmet nei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa "Menu del territorio". Non vanno poi dimenticati i partners dei vari eventi: la cooperativa sociale Raggio Verde, Maio Group e la Famiglia Ramella per i servizi di catering e di somministrazione; "Number One-Servizi tecnici per lo Spettacolo" per gli allestimenti del mercatino e per la



perfetta regia del convegno del venerdì "Il Biellese che verrà". Dei contenuti di questo convegno, che ha dato il via a tutti gli eventi, Paolo Zegna, Presidente della Fondazione Bellezza ha detto: «È stato un bellissimo pomeriggio, a Biella ci sono storia, tradizioni, cultura, un territorio e i suoi prodotti da scoprire nel segno dell'autenticità. Il turismo è un'industria e dobbiamo lavorare tutti insieme per i nostri giovani e per il loro futuro». La cena riservata ai relatori, agli ospiti e ai partners dell'evento è stata offerta da Federmanager Biella ed ha visto all'opera i due chef Valerio Angelino Catella de "Il ristorante che non c'è" e Alberto Quadrio di "Lungarno Collection", che hanno elaborato il menu "Naturalmente Biella" con prodotti e ricette tipiche biellesi. Nel convegno di sabato, dedicato ai personaggi storici del vino biellese, è stato ricordato che il Biellese a fine '800 era la più grande area vitata del Piemonte, un auspicio per il futuro. Nel convegno di domenica è invece emersa la proposta di elaborare con i ristoranti interessati un "Manifesto della Cucina Biellese", quale punto di riferimento della nostra identità gastronomica. È stato un ottimo inizio, adesso occorre proseguire su questa strada.

l'Istituto Alberghiero di Biella, l'Accademia Perosi. Le vie e le piazze della città hanno accolto i partecipanti alle passeggiate enogastronomiche di Wool Travel Experience; i visitatori del mercatino "Gusto al Centro" con i suoi 30 produttori in rappresentanza di Slow Food Travel Montagne Biellesi, Let Eat Bi e Consorzio Turistico Alpi Biellesi; gli appassionati di birra alla preview di Bolle di Malto con i 4 microbirrifici

Cucina del territorio e non solo

ORZOTTO CON PORRI, PATATE E PISELLI

Rubrica curata da Cristina Bernardi, blogger cosatese che mette in rete su lachicchina.blogspot.it due ricette alla settimana e conta ormai oltre 1 milione di visitatori e molti followers.



L'orzotto è una valida alternativa al classico risotto e si consuma particolarmente nel Nord Italia. L'orzo viene tostato in qualche cucchiaio d'olio e quindi viene cotto esattamente come si fa con un risotto: aggiungendo via via del buon brodo fumante (vegetale o di carne, secondo il gusto personale). Per preparare la ricetta che vi voglio presentare ho scelto di utilizzare l'orzo perlato, il cui impiego riduce notevolmente i tempi di cottura. Alla "base" di orzo ho aggiunto porri, patate e piselli freschi, ho inserito, poco alla volta, del brodo vegetale, l'ho mantecato e ho terminato il piatto con un tritino di prezzemolo e una generosa spolverata di pepe... Una vera squisitezza che è stata apprezzata tantissimo. Il commento è stato: «Mamma, segnati gli ingredienti, perché è troppo buono!». Ho in mente di provare a prepararlo con i frutti di mare... Cosa ne dite? Intanto vediamo insieme questa semplice e golosissima ricetta...



INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 300 gr. di orzo perlato; una patata grossa; un porro; 120 gr. di piselli freschi (al netto degli scarti); 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 80 gr. di burro freddo; 80 gr. di parmigiano; sale; pepe nero; prezzemolo fresco; brodo vegetale (preparato con sedano, carota e cipolla), un litro abbondante.

Cottura: 30 minuti circa. Difficoltà: bassa. Costo: basso.

PREPARAZIONE: pulire il porro ed eliminare le foglie esterne, tagliarlo a rondelle e farlo soffriggere dolcemente. Sciacquare l'orzo in acqua corrente, scolarlo bene e unirlo al porro, mescolare e fare tostare per tre-quattro minuti; aggiustare dunque di sale e di pepe e iniziare la cottura dell'orzotto aggiungendo via via il brodo vegetale caldo. Dopo dieci minuti unire le patate pelate e tagliate a cubetti e, quindi, i piselli freschi. Portare a termine la cottura, allontanare la pentola dal fuoco e mantecare con il burro e il parmigiano; ancora una spolverata di pepe e un tritino di prezzemolo fresco... Il nostro orzotto con porri, patate e piselli cremoso e profumato è pronto per essere servito. A presto.

CRISTINA BERNARDI

LA BOTTIGLIA a cura di AIS Biella

Vermentino - Riviera Ligure di Ponente DOC 2020 12,5%
Laura Aschero - Pontedassio (Imperia)



L'avventura di Laura Aschero inizia nel 1980, a Pontedassio, nell'entroterra imperiese. La cantina è guidata oggi da Marco Rizzo, figlio di Laura, insieme alla moglie Carla e alla figlia Bianca.

Le vigne di proprietà sono situate in terrazze a 150 metri sul livello del mare su colline sempre illuminate dal sole di ponente; i vitigni coltivati, con attenzione e rispetto della tradizione, sono quelli tipici del territorio: Vermentino, Pigato e Rossese.

Vitigni: Vermentino 100%

SCHEDA TECNICA

Agli occhi: Al calice si presenta giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. È
Al naso: È espressivo e piacevole con sentori di fiori bianchi, pompelmo e scorza di agrumi, mela verde ed erbe aromatiche. agevole presentazione perché l'aria è impregnata da profumi floreali e fruttati di lampone, tamarindo e ginger.
Alla bocca: espressivo e piacevole con sentori di fiori bianchi, pompelmo e scorza di agrumi, mela verde ed erbe aromatiche.

Equilibrato e beverino, di buona intensità e persistenza, è perfetto per accompagnare un aperitivo, antipasti a base di verdura, come millefoglie di melanzane, nonché preparazioni a base di pesce non troppo strutturate.