



**ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI CANDELO
COMUNE DI CANDELO**

In collaborazione con Slow Food, Onaf e Onas

PRIMAVERA AL RICETTO

...tra sapori e colori!

PROGRAMMA

25-26-27-28 aprile, 1-4-5 maggio 2019



In collaborazione con:  Slow Food®

 **onaf**
ORGANIZZAZIONE

 **ONAS**
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

BIELLA CANDIDATA 2019
CRAFTS & FOLK ART
UNESCO CREATIVE
CITIES NETWORK

Con il patrocinio di:



Programma

Nella suggestiva cornice del Ricetto medievale di Candelo del XIV secolo, uno dei borghi più belli d'Italia e bandiera arancione Touring, nell'anno del turismo sostenibile, proponiamo un itinerario tra colori e sapori con passeggiate nel verde verso la Baraggia, una sorta di savana nostrana. Itinerario del gusto con stand, laboratori e degustazioni lungo le rue a cura di Slow Food, Onas e Onaf. Momenti di animazione con musica popolare e musicisti itineranti. Visite guidate nel borgo e nelle cellule ecomuseali. Nelle date 28 aprile e 01 maggio si svolgeranno a cura degli Chef professionisti aderenti alla Federazione Italiana Cuochi FIC, nel contesto del Borgo medievale del ricetto di Candelo, in concomitanza con la festa "Colori e sapori di primavera" una serie di show-cooking e dimostrazioni di cucina e pasticceria artistica. Gli Chef e pasticceri professionisti intratterranno il pubblico con dimostrazioni e creazioni di zucchero e cioccolato, si svolgeranno dei piccoli corsi monotematici a cadenza di 10-15 minuti (indicativamente e da definire alle 11, alle 14,30 ed alle 16) aperti al pubblico il quale potrà interagire.

Omaggio alla Terra Sarda in collaborazione con il Circolo Su Nuraghe di Biella. In sala Cerimonie, mostra fotografica di Francesco Pintore "Nel nome del latte. I pastori sardi tra protesta e lavoro quotidiano".

24 Aprile - mercoledì

Ore 21.00 - *Centro Le Rosminiane* (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi). Inaugurazione delle serate degustazione con Gioacchino Palestro, "Re dell'oca di Mortara". A cura di Dario Torrione. Ospiti d'onore: Dott.ssa Bianca Piovano, presidente nazionale O.N.A.S.

Degustazione di: salame d'oca cotto, marbrè d'oca, galantina d'oca, filetto d'oca baciato, collo d'oca ripieno. Vini abbinati: Sauvignon Colli Orientali del Friuli, Friulano Colli Orientali dell'Azienda ZOF (su prenotazione allo 015.2536728; prenotazioni@prolococandelo.it).

25 Aprile - giovedì

Ore 10.00-19.00 - Apertura manifestazione e stand nel Ricetto. Presso la Cantina Torrione (III rua) sarà ospite G. Palestro e sarà presente una postazione birra Menabrea.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* a cura di Umberto Scopel-La Bruera, "la paletta biellese".

Ore 15.30 - Visita guidata al Ricetto con partenza da piazza Castello, costo 4 euro a persona, su prenotazione presso l'Ufficio Accoglienza turistica Pro Loco.

Ore 18.00 - Inaugurazione ufficiale.

26 Aprile - venerdì

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Street band "la Piola"

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* sull'abbinamento delle composte ai formaggi.

Ore 15.30 - Visita guidata al Ricetto con partenza da piazza Castello, costo 4 euro a persona, su prenotazione presso l'Ufficio Accoglienza turistica Pro Loco.

27 Aprile - sabato

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food*, a cura di Ca' D'Andrej, dal latte al formaggio.

Ore 15.30 - Visita guidata al Ricetto con partenza da piazza Castello, costo 4 euro a persona, su prenotazione presso l'Ufficio Accoglienza turistica Pro Loco.

Ore 17.30 - *Sala Cerimonie: conversazioni* su erbe e fiori in pentola, a cura di "Bianca delle conserve", alias Bianca Gremmo Zumaglini.

Ore 21.00 - *Centro Le Rosminiane: degustazione* a tema "*Sua maestà il Culatello di Zibello*". Ospiti l'Antica Corte Pallavicina con Benedetta Spigaroli. Degustazione: Salame Spigarolino, Salame antico Spigaroli, Cotto Spigaroli, Lardo del Po di Antiche razze, Culatello di Zibello DOP, Parmigiano Reggiano riserva. Vini abbinati: Fortana del Taro, Tamburen rosato frizzante Az. Spigaroli (su prenotazione allo 015.2536728; prenotazioni@prolococandelo.it).

28 Aprile - domenica

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto. Presso la *Cantina Torrione* (III rua) sarà ospite Spigaroli, degustazione e vendita piatti di prodotti tipici.

Ore 11.00-16.00 – *Area spettacoli: Pastry-Chef* Patrizia De Lazzari, Chef Claudio Stellini, Pastry-Chef Stefania Massera, Chef Valerio Angelino Catella.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* sul caglio vegetale a cura di Manuela Zegna.

Ore 15.30 - Visita guidata al Ricetto con partenza da piazza Castello, costo 4 euro a persona, su prenotazione presso l'Ufficio Accoglienza turistica Pro Loco.

Ore 16.00 – *Salone Ex Torino Club* (V rua): degustazioni piatti con Salami birrino, lardo ducale, paletta, Maccagno, Pian Bress, blu di grotta (novità) e birra Menabrea. Sponsor Birra Menabrea, Botalla Formaggi, Gabba Salumi. Costo: 10 euro.

30 Aprile - martedì

Ore 21.00 - *Centro Le Rosminiane* (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi): degustazione "il Montebore", ospite Roberto Grattone e condotta Slow Food del Tortonese e Roberto Costella, delegato Slow Food. Degustazione: Montebore, Cadetto

di Montebore, Mongiardina in abbinamento “Bella di Garbagna” in agrodolce e fragola di Tortona in confettura. Vini: Timorasso Colli tortonesi e Barbera dell’Azienda Boveri Luigi (su prenotazione allo 015.2536728; prenotazioni@prolococandelo.it)

1° Maggio - mercoledì

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto. Presso la Cantina Torrione (III rua) sarà ospite Roberto Grattone, degustazione piatti tipici.

Ore 11.00-16.00 – *Area spettacoli*: Pastry Chef Giovanna Bulgheroni, Chef Sonia Delmastro, Chef Valerio Angelino Catella.

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Erios junior jazz Academy

Ore 15.00 – *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* "formaggio a colori", con Marta Foglio.

Interno Ricetto: esposizione dolci, a cura della *Scuola alberghiera Gae Aulenti di Biella*.

Ore 15.30 - Visita guidata del Ricetto con partenza da piazza Castello, costo 4 euro a persona, su prenotazione presso Ufficio Accoglienza turistica Pro Loco.

Ore 16.00 - *Salone Ex Torino Club* (V rua): degustazioni piatti con birra Menabrea, Gabba e Botalla; a cura di Dario Torrione. Costo: 10 euro.

Ore 17.30 - *Sala Cerimonie*: conversazioni sui sapori piemontesi con Laura Travaini (Associazione “Sapori e scrittori”) e lo chef Valerio Angelino Catella.

4 Maggio - sabato

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto.

Interno Ricetto: esposizione e degustazione di dolci, a cura degli studenti dell’Istituto di Istruzione Superiore "GAE AULENTI"

Ore 15.00-18.00 - Musica tra le rue - Street band "la Piola"

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie: laboratorio Slow Food* sul gelato, a cura di “Alice Gelateria Naturale” (Biella).

Ore 15.30 - *Visita guidata al Ricetto* con partenza da piazza Castello, costo 4 euro a persona, su prenotazione presso Ufficio Accoglienza turistica Pro Loco.

Ore 21.00 - *Centro Le Rosminiane* (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi): “Il Castelmagno” ospiti Paola Gula e Massimo Monetti ed Elio Regazzoni direttore editoriale di “InForma” ONAF. Degustazioni di Castelmagno, caprina di Liretta, testun di pecora, erborinato di capra la Poiana, Castelmagno riserva. Vini abbinati:, Chardonnay langhe DOC, Vermouth del professore tenuta Arnulfo (su prenotazione allo 015.2536728; prenotazioni@prolococandelo.it).

Ore 21.10 - *Chiesa di S. Maria Maggiore*: “Vita d’artista”, **concerto benefico** della Banda giovanile provinciale Anbima, diretta da Riccardo Armari, per l’Emporio solidale di Candelo.

5 Maggio - domenica

Ore 10.00-19.00 - Apertura stand nel Ricetto.

Interno Ricetto: esposizione e degustazione di dolci, a cura degli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore "GAE AULENTI"

Ore 15.00-18.00 - *Area spettacoli*: musica con il gruppo "Quinta Rua".

Ore 15.00 - *Sala Cerimonie*: laboratorio Slow Food "*il presidio del burro a latte crudo dell'alto Elvo*", a cura di Paola Rosso Baietto.

Ore 15.30 - *Visita guidata al Ricetto* con partenza da piazza Castello, costo 4 euro a persona, su prenotazione presso Ufficio Accoglienza turistica Pro Loco.

Ore 17.30 - *Sala Cerimonie*: "Il rilancio dei sapori Biellesi sulla tavola di oggi", a cura di Mina Novello-sapori biellesi-Docbi.



Date:

- 25-26-27-28 aprile, 1-4-5 maggio 2019

Orari:

- Dalle ore 10 alle ore 19

Biglietti:

- Biglietto intero (4 euro)
- Ingresso gratuito (soci Pro Loco Candelo, diversamente abili con accompagnatore, minori di anni 14)
- Ingresso gratuito per i candelesi venerdì 26 sabato, 27 aprile e sabato 4 maggio

Parcheggi:

volontari indicheranno i parcheggi ai visitatori.

- **Parcheggi per disabili in prossimità piazza.**
 - **Tutti i parcheggi gratuiti**
 - **AREA CAMPER** nei pressi del borgo; gratuita.
-

Visite guidate del Ricetto:

25-26-27-28 aprile, 1-4-5 maggio 2019.

Alle ore 15:30; costo 4 euro a persona. Info e prenotazione tel. 015236728; prenotazioni@prolococandelo.it

Pacchetto benEssere:

25-26-27-28 aprile e 1-4-5 maggio - "Movimento per il benEssere psicofisico"

Dalle ore 10.00 alle 12.30 circa camminate nel verde verso la Baraggia con guide escursionistiche ambientali.

Durante le camminate verranno approfondite alcune nozioni sul Nordic Walking.

La quota di 10 euro comprende l'accompagnamento, l'assicurazione e l'ingresso al Ricetto.

Appuntamenti serali il 25-26-27-28 aprile e 1-4-5 maggio dalle ore 18.00 alle 20.30 circa.

Ritrovo in piazza Castello, di fronte all'ufficio Accoglienza della Pro Loco.

Prenotazioni tel. 3332662599 e info@ilmacchie.it

Pacchetto benEssere + visita guidata: 13 euro

Degustazioni

Le prenotazioni per tutte le serate degustazione, che si terranno presso il *Centro Le Rosminiane* (Salone Polivalente, parcheggio ed entrata da via Cerventi) si ricevono fino a 24 ore prima della serata, fino ad esaurimento posti, con i seguenti contatti:

- Dario Torrione cell. 3336162720
- Wilmer Broglio cell.3404951093
- Paolo De Biasi tel. 0152539406
- Pro Loco tel. 0152536728; prenotazioni@prolococandelo.it

Laboratori Slow Food

Sala Cerimonie

Costo 5 euro

Prenotazione fino a 24 ore prima, tel. 3401296177 email: condotta@slowfoodbiella.it

Durante tutti i giorni della manifestazione presso la cantina Torrione (III rua) dalle ore 10 alle ore 19 degustazione piatti sponsor, verranno inoltre serviti dolci della ditta De Mori.