



SAPORI BIELLESI

SAPORI  BIELLESI


Slow Food®
Condotta biellese

 DOCBI
Centro Studi Biellesi

10^a edizione

Sapori di Primavera

4 MAGGIO: mostra mercato con assaggi e degustazioni di prodotti di qualità con la partecipazione dei Presìdi biellesi di Slow Food
mostra: La birra e la sua immagine

Ricerca, tutela e promozione del patrimonio enogastronomico di qualità

SAPORI  BIELLESI



 DOCBI
Centro Studi Biellesi

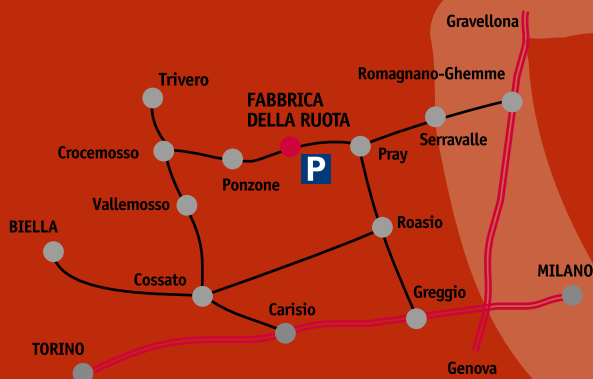
ORARIO
sabato: vedi programma
domenica: 10.00-18.00

INGRESSO domenica
3 euro - ridotto 2,50 euro



3 e 4 maggio 2014

Fabbrica della ruota Pray Biellese



Centro di Servizio per il Volontariato della Provincia di Biella
La stampa di questo materiale è un servizio di promozione del volontariato



 
tel. 015.7388393


tel. 015.351128

 REGIONE PIEMONTE

 Fondazione Cassa di Risparmio di Biella

 FONDAZIONE CRT

 Eco Museo



con il contributo dell'Assessorato alla Cultura della Regione Piemonte L.58/78

programma e orari

SABATO 3 MAGGIO TUTTO BIRRA

- ore 13.00 pranzo con piatti innovativi a base di birra
(prenotazione: tel. 015.7388393)

- ore 17.45 presentazione del libro "In cucina con la Top Restaurant Menabrea"



- ore 18.30 aperitivo con degustazione delle birre biellesi a cura di Sapori Biellesi (ingresso € 5,00 comprensivo dell'aperitivo)



- segue apertura della mostra "La birra e la sua immagine"

LA MOSTRA "La birra e la sua immagine"

Attraverso una collezione di oggetti legati alla storia della birra (vassoi, bottiglie, bicchieri, calendari, locandine, sottobicchieri) si ripercorre l'ultimo secolo di produzioni locali e nazionali.



DOMENICA 4 MAGGIO MOSTRA MERCATO E ASSAGGI

- ore 10.00 apertura esposizione e mostra "La birra e la sua immagine"
- ore 12.30 / 13.30 degustazione al volo Polenta concia
(prenotazione all'ingresso € 5,00)



- ore 18.00 chiusura

con la partecipazione di



Alla scoperta dei Presidi Slow Food

Il progetto dei Presidi, attraverso un lavoro in atto da dieci anni, ha affermato con forza valori fondamentali: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all'impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato. L'invito rivolto ai produttori compresi nell'elenco dei Presidi di Slow Food consentirà di conoscere e apprezzare alcune delle più rilevanti specificità gastronomiche attraverso i presidi del biellese e di scoprire la cultura alimentare ad essi sottesa.

