

INDICE

Birre di Natale, le ultime novità per la stagione invernale	bargiornale.it	21-dic-18
Menabrea, Special Christmas Beer	winenews.it	21-dic-18
Menabrea, Una rossa sotto l'albero	La Repubblica	20-dic-18
Birre di Natale: da stappare e da regalare	lacucinaitaliana.it	18-dic-18
La birra di Natale italiana: i consigli per le feste	ristorazioneitalianamagazine.it	19-dic-18
Oggi ci sono tantissime cose da fare	laprovinciadibiella.it	16-dic-18
Menabrea Art Prize: Infinite variables x one bottle	247.libero.it	15-dic-18

Menabrea Art Prize: Infinite variables x one bottle	jamesmagazine.it	15-dic-18
Biella	Il Biellese	14-dic-18
Birre di Natale, Krampus Winter Ale una birra da leggenda	bargiornale.it	14-dic-12
L'universo in bottiglia. Ilaria Vinci vince l'ottava edizione del Menabrea Art Prize	exibart.com	14-dic-18
Scelto il vincitore del Menabrea Art Prize: Ilaria Vinci	insideart.eu	14-dic-18
Idee da bere	Cucina Moderna	01-dic-18
Regali gastronomici: idee golose per i cesti di Natale 2018	donnamoderna.com	11-dic-18
Natale 2018: idee regalo food & beverage	vogue.it	11-dic-18

Mercato birre in Italia: lo scenario competitivo aggiornato al 2018	beverfood.com	11-dic-18
Biellese. Week End 14-16 dicembre 2018	notiziepiemonte.it	10-dic-18
La Birra di Natale	Ristorazione Italiana Magazine	01-dic-18
A Natale la cultura si mette sotto l'albero	italiaperme.com	06-dic-18
Birra Menabrea lancia una speciale Christmas Beer per celebrare il Natale	horecanews.it	05-dic-18
Birra Menabrea lancia la Christmas Beer per celebrare il Natale	retefin.it	04-dic-18
Birra Menabrea lancia la Christmas Beer per celebrare il Natale	Mixerplanet.com	04-dic-18
Birra Menabrea celebra la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba	Il Mondo della Birra	01-nov-18

Il Natale ha più gusto con Birra Menabrea	Il Mondo della Birra	01-nov-18
Nuovo sito web per Birra Menabrea	Italia a Tavola	01-nov-18
Brindisi di Natale con Menabrea Christmas Beer	bargiornale.it	20-nov-18
A Natale il regalo perfetto è la cultura con Abbonamento Musei Piemonte	newsspettacolo.com	19-nov-18
Balcone del Biellese	marathonworld.it	18-nov-18
Biella non è più solo tessile	La Nuova Provincia di Biella	17-nov-18
Grande attesa per il " Balcone del Biellese"	Il Biellese	16-nov-18
Domenica il Balcone del Biellese Trail festeggia i suoi cinque anni	newsbiella.it	15-nov-18

Birra Menabrea	Italia a Tavola	01-nov-18
Per la birra della Fiera non si punta sui locali	Gazzetta d'Alba	13-nov-18
Viaggi culturali nei musei e visite guidate esclusive	La Stampa di Biella	15-nov-18
La cultura d'impresa sposa il cibo	Eco di Biella	15-nov-18
Fino al 25 novembre in Piemonte si respira aria di tartufo bianco	nerospinto.it	12-nov-18
Mercato birre in Italia: lo scenario competitivo aggiornato al 2018	beverfood.com	12-nov-18
Mercato birre in Italia: lo scenario competitivo aggiornato al 2018	beverfood.com	12-nov-18
L'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba.	Atnews.it	11-nov-18

Tutti gli eventi	Radioasti.it	10-nov-18
Cultura e cibo connessi per il turismo: Eataly fa impresa in Piemonte	ilnazionale.it	09-nov-18
Cultura e cibo connessi per il turismo: Eataly fa impresa in Piemonte	torinoggi.it	09-nov-18
Torna la settimana della cultura d'impresa	La Nuova Provincia di Biella	10-nov-18
Ecco i cinque musei più " inebrianti" d'Italia	turismo.it	09-nov-18
Show cooking degli chef e i maestri del cioccolato	La Stampa di Cuneo	10-nov-18
Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba	Ideawebtv.it	08-nov-18
Ospiti, showcooking, esperienze sensoriali	TorinoSette	09-nov-18

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba	notiziepiemonte.it	07-nov-18
Nuovo sito web per Birra Menabrea	italiaatavola.net	04-nov-18
In tanti, nonostante il maltempo al trekking urbano di Biella	Eco di Biella	01-nov-18



Home > Vino e birra > Birre di Natale, le ultime novità per la stagione invernale

Birre di Natale, le ultime novità per la stagione invernale

Schede delle ultime novità arrivate in redazione, distribuite da: San Geminiano, Birra del Borgo, Hibu-Divevit, Tenute Collesi, Meantime-Birra Peroni, Radeberger Gruppe, Angelo Poretti-Carlsberg Italia, Birrificio Milano, Birra Morena.

Rodolfo Guarnieri 21 dicembre 2018



Gli stand della Foresta Natalizia Forst a Lagundo (Bolzano)

Rosse, dorate, scure, maltate, alcoliche e speziate: sono le principali caratteristiche di molte birre stagionali particolarmente adatte a superare la stagione invernale, in particolare ad accompagnare le festività di Natale e Anno Nuovo. Da abbinare a snack dai sapori altrettanto decisi, da quelli prevalentemente dolci come cioccolato fondente, torte speziate tipo Panforte, frutta candita, a quelli salati come panini con hamburger e hot dog con senape o ketchup.

In questo ultimo mese abbiamo segnalato in articoli dedicati specialità birrarie come [Menabrea Christmas Beer](#), [Christmas Brew Forst](#), [Samichlaus Bier](#) (Biscaldi), la gamma [Winter Beer Interbrau](#) (Chouffe N'Ice, St. Bernardus Christmas Ale, La Trappe Dubbel Special Edition, Birra Antoniana X Mas alle castagne), [Theresianer Winter Beer](#), birra invernale [Krampus Birrificio del Ducato](#). Completiamo ora la nostra rassegna di Birre di Natale e invernali 2018 con le ultime novità arrivate in redazione.

Edicola web



Falkenturm Natale Weihnachtsfestbier (distribuita da [San Geminiano](#))

Birra tedesca a bassa fermentazione, colore oro brillante, dal profumo ricco, gusto maltato con un fine aroma luppolato (6,1° alc) nei formati bottiglia 3 litri e fusto 20 litri.

Pyrazer Weihnachtsfestbier (distribuita da [San Geminiano](#))

Brassata a bassa fermentazione a Pyras, nel cuore della Franconia (Germania), è ricavata da una miscela di malto chiaro e malto tostato, colore oro brillante, gusto maltato, finemente luppolato, con note di caramello e di malto(6,1° alc), disponibile in bottiglia 50 cl.

Belgica Triple Blonde Noël (distribuita da [San Geminiano](#))

Birra belgian strong ale ad alta fermentazione, di colore giallo pesca, aroma maltato con note pepate (8,5° alc), disponibile in fusti da 15,3 litri.

**25 Dodici di Birra del Borgo**

Ispirata alla tradizione brassicola belga, Birra del Borgo (Borgorose, Rieti) propone 25 Dodici (stile Christmas Ale, birra speziata con uvette e scorze d'arancia, con calde note avvolgenti, sentori di frutta secca, agrumi e leggero mielato. Al palato offre sentori iniziali di caramello e miele di castagno che lasciano il posato al fruttato di ciliegia e ribes, con un piacevole finale amaro. Di colore ambrato carico, titola 8° alcolici e va servita a 12-14 °C. Disponibile in bottiglia in quattro formati (33, 75, 150 e 300 cl) e in fusti.

Si aggiunge a un'altra specialità di stagione come **CastagnAle**, birra ambrata a bassa fermentazione (stile Chestnut Beer), il cui malto è stato affumicato con scorze d'arancia, lemon myrtle (mirto di limone), coriandolo, genziana e castagne della zona reatina. Titola 7° alcolici, grado amaro 21 Ibu, da servire a 12-14 °C. Perfetta con zuppette a base di verdure, creali e legumi, salumi affumicati e formaggio Bluicoli, un erborinato di mucca dei pascoli abruzzesi di Campo Felice (Gran Sasso).

**Twitter****Facebook****Articoli più letti**

Barawards 2018: i professionisti premiati e le classifiche



Barawards 2018: tutti i locali premiati



Gennaro Schiano trionfa al Concorso nazionale Aibes



Birra 25 Dodici di Birra del Borgo in formato 75 cl

I Hop(e) is Noël del [Birrificcio Hibu](#) (distribuita da [Dibevit](#))

Il mastro birraio Raimondo Cetani di Burago di Molgora (Monza e Brianza) ci stupisce ancoa una volta con questa I Hop(e) is Noël d'ispirazione belga (christmas Ale) dal colore ambrato scuro, di gusto caldo e avvolgente, ad alta fermentazione (9° alc) con un bouquet di note fruttate di mela rossa, miele di castagno, biscotto e una leggera speziatura. Amara? Solo 24 gradi Ibu, da bere in calice a tulipano a 12-14 °C. In etichetta c'è Judas, la tredicesima renna, esclusa dal gruppo di Babbo Natale per il suo carattere ribelle. Fa parte della gamma stagionali Fugaci.



Birra I Hop(e) is Noël del Birrificcio Hibu in bottiglia 75 cl

Magia 2018 di [Tenute Collesi](#)

Birra ad alta fermentazione d'ispirazione belga (Belgian Style Dubbel), Magia 2018 di Tenute Collesi si presenta con un colore rame intenso, una gradazione alcolica dell'8%, un grado di amaro di 25 Ibu. Gli aromi della specialità di Apecchio (Pesaro-Urbino) vanno dalla nocciola ai fichi secchi e alle mandorle, di gusto delicato ma di carattere. Viene proposta in una sfavillante bottiglia 75 cl rosso lucido, anche in confezione regalo.

Di recente per sviluppare il business birra (dopo essersi affermate con la parte vinicola), Tenute Collesi ha stretto un'alleanza con altro gruppo pluribevande marchigiano come l'azienda [Togni](#) di Serra San Quirico (Ancona). In Italia le birre Collesi in bottiglia sono distribuite da [D&C](#) (gruppo Eurofood), mentre la birra alla spina sono distribuite da [Dibevit Import](#) (Heineken Italia) con cui ha siglato un accordo proprio a gennaio di quest'anno (2018).



Birra Magia 2018 di Tenute Collesi in bottiglia 75 cl

Meantime Winter Sun (distribuita da [Birra Peroni](#))

La divisione Specialità di Birra Peroni (gruppo Asahi Europe) importa per la stagione invernale Meantime Winter Sun esclusivamente in fusti da 16 litri. Ambrata, dolce e al tempo stesso fresca, l'inglese Meantime Winter Sun presenta aromi floreali e speziati con un mix di luppoli europei e americani. Prodotta ad alta fermentazione, titola 5,9° alcolici, con un grado amaro di 35 Ibu e va servita a 6-8 °C.



L'inglese Meantime Winter Sun alla spina

Zirndorfer Weihnachtsfestbier (distribuita da [Radeberger Gruppe Italia](#))

Birra tradizionale bavarese prodotta secondo lo storico (1516) Editto di Purezza germanico utilizzando soltanto malto d'orzo e luppoli locali. Di colore giallo dorato, Zirndorfer Weihnachtsfestbier presenta un aroma con sentori di lieviti freschi, floreali e fruttati. Prodotta a Zindorf (nord della Baviera), stile Festbier, presenta un tenore alcolico del 5,8% con un punto d'amaro di 25 Ibu, disponibile in fusti Coolkeg, fusti autorefrigeranti da 20 litri.

Cerveza de Navidad Damm 2018 (distribuita da [Radeberger Gruppe Italia](#))

Birra bock a bassa fermentazione, Cerveza de Navidad Damm 2018 ha corpo intenso e maltato, prodotta esclusivamente per tutto il periodo delle feste di fine anno dal birrificio Damm di Barcellona (Catalogna). Di colore ambrato, aromi intensi di malto, frutta disidratata e secca, miele, torrone, tabacco e spezie, titola 7,2° alcolici, con un grado di amaro di 34 Ibu, disponibile in bottiglia 66 cl.



Zirndorfer Weihnachtsfestbier in fusto Coolkeg autorefrigerante da 20 litri

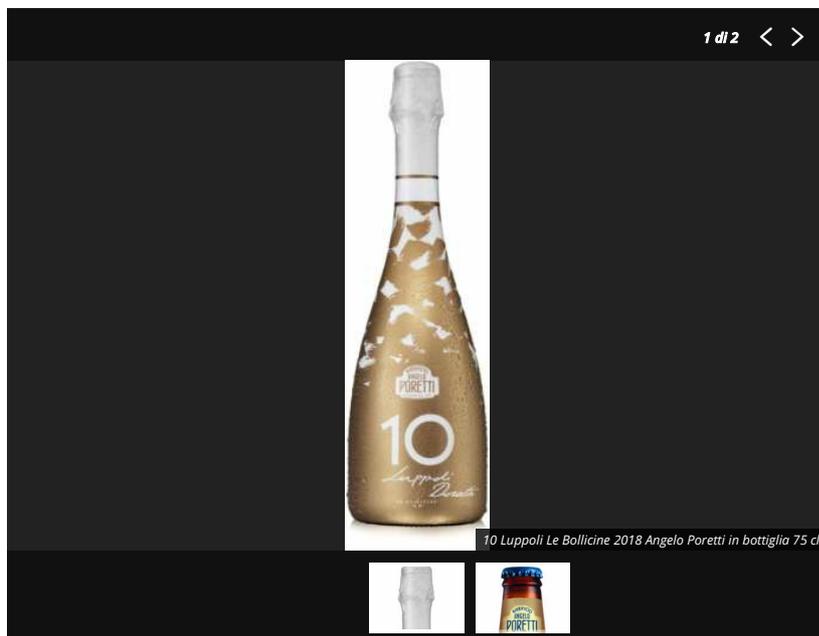
10 Luppoli Le Bollicine Dorata 2018 e 7 Luppoli L'Affumicata 2018 del Birrificio Angelo Poretti

(distribuite da [Carlsberg Italia](#))

Realizzata con ben dieci luppoli di tutto il mondo, birra **10 Luppoli Le Bollicine Dorata 2018** del Birrificio Angelo Poretti è una specialità di colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, sentori agrumati e speziati, frutto della rifermentazione con il lievito *Saccharomyces Bayanus*, lo stesso utilizzato per la spumantizzazione dei vini. Presentata la prima volta a Expo Italia 2015, titola 6° alcolici, disponibile in una elegante bottiglia dorata da 75 cl.

A 10 Luppoli si affianca **7 Luppoli L'Affumicata 2018**, birra ambrata da 6,3° alcolici, non filtrata, mediamente frizzante, gusto morbido e vellutato, luppolatura delicata (Saaz). Il suo nome è dovuto all'impiego di malto dorzo affumicato e all'uvetta di Corinto. A questa birra è stato legato l'insolito concorso d'idee "[Sapori di Stagione](#)" per indovinare tre ingredienti selezionati da Csaba della Zorza per

preparare una sfiziosa ricetta invernale che esalti le caratteristiche gustative di 7 Luppoli L'Affumicata.

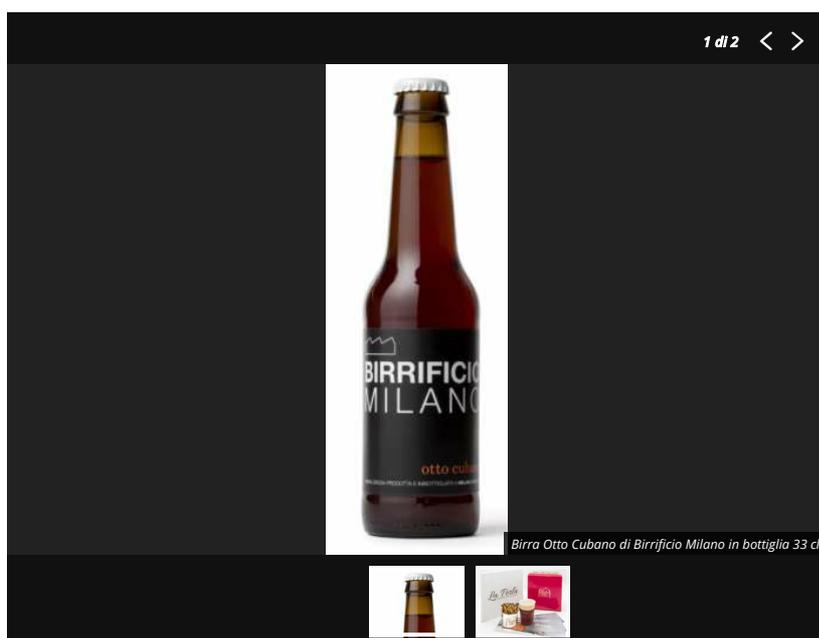


Otto Cubano di [Birrificio Milano](#) per Panettone Day

Ad accompagnare la presentazione dei panettoni gourmet provenienti da tutta Italia al Panettone Day 2018 a Milano sono state chiamate specialità come crema al gianduja La Perla di Torino e birra Otto Cubano del Birrificio Milano.

Otto Cubano è una specialità Scotch Ale di colore ambrato scuro, ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata (7,5° alc), dall'aroma di whisky torbato, frutta candita e tabacco, in bottiglia 33 cl da servire a 8-10 °C.

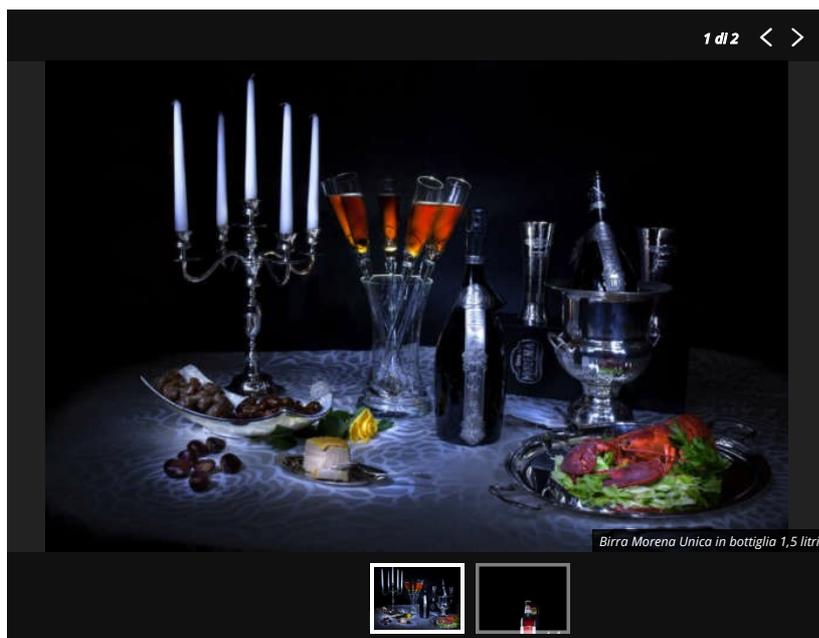
Concorso esclusivo promosso da Braims in partnership con Novacart, (su proposta [M&T](#) laboratorio di idee strategiche di Carlo Meo e Daniela Ostidich), [Panettone Day](#) è nato per premiare i migliori panettoni artigianali e promuovere l'eccellenza della pasticceria italiana. Una giuria di esperti coordinata dal maestro Iginio Massari ha selezionato 20 Panettoni Tradizionali e 5 Panettoni Creativi Dolci.



Birra Morena Unica 2018 e Birra Morena Celtica Scotch Ale del birrificio [Drive Beer](#)

Dal 2017 **Birra Morena Unica** ha collezionato un incredibile numero di premi in giro per le maggiori

convention brassicole. Birra speciale aromatica, rifermentata in bottiglia, di colore rosso rubino, è prodotta con malti speciali, farina di castagne e spezie che le conferiscono un gusto proprio "unico". Prodotta in Basilicata (Balvano, Potenza) titola 8° alcolici, con un grado di amaro di 26 Ibu, da servire a 8-10 °C. Disponibile in cassetta in legno di abete da confezione regalo in bottiglia magnum 1,5 litri. Sua coetanea dal 2017, **Birra Morena Celtica Scotch Ale** è una speciale doppio malto (7,6° alc) cruda non filtrata, rifermentata in bottiglia con lievito d'abbazia, di colore ambrato scuro, grado amaro 26 Ibu. Disponibile in bottiglie 33 e 75 cl, in fusti Pet da 16 litri. Da servire a 10-15 °C.



TAG 25dodici belgica birradelborgo falkenturm m&t marketingtrade pyraser sangemilano weihnachsfestbier

J'aime 0



Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.



Menabrea, Special Christmas Beer

La creatura di Paolo Thedy, con alle spalle una storia non secondaria, è stato uno dei primi birrifici artigianali ad imporsi sul panorama nazionale, trainando un fenomeno che ormai è diventato dilagante e che vede la birra artigianale, non solo trionfare nelle classiche birrerie, ma conquistare perfino i ristoranti gourmet. Nel 1991, l'azienda entra a far parte del Gruppo Birra Forst, ma Birra **Menabrea**, al di là dell'aumento della propria produzione, conserva comunque intatte la sua forte identità e la sua indipendenza. La **Menabrea** Christmas Beer è una birra speciale rossa dal tenore alcolico non troppo elevato, caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta da malto d'orzo, luppolo e mais. Rientra a pieno titolo nella ormai ampia tipologia delle birre celebrative, vendute fino ad esaurimento, e che, specie nel recente passato, hanno dimostrato di ben completare una offerta diventata decisamente ampia e articolata, segno di un successo in crescita costante.



Menabrea

Una rossa sotto l'albero

La fabbrica di birra più antica d'Italia ancora in attività, la **Menabrea** di Biella, lancia una speciale "Christmas beer", in vendita solo nel periodo delle feste. È una rossa, dalla gradazione alcolica non troppo elevata e dal gusto aromatico, ottenuta con i malti migliori. In bottiglie da 66cl, con etichetta a tema natalizio

Lacucinaitaliana.it

URL :

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/birre-natale/>

18 Dicembre 2018

Paese: Italia

Type: Web Grand Public



RICETTE **NEWS** STORIE TUTORIAL VIDEO LA SCUOLA DI CUCINA ABBONATI NEWSLETTER



news trend

Birre di Natale: da stappare e da regalare

18 dicembre 2018

di  Daniela Guaiti contributor



La birra accompagna le Feste come edizioni speziate, profumate di frutti o semplicemente strong, adatte alla stagione fredda. Tutte le proposte, da quelle al supermercato alle produzioni di nicchia, da stappare durante pranzi e cenoni, o da regalare sotto l'albero

Noce moscata, cannella, zenzero, chiodi di garofano, scorze di agrumi, miele... L'aggiunta di spezie e profumi è un tratto tipicamente belga, che definisce le cosiddette "birre di Natale" o "invernali": inizialmente preparate ad uso familiare, diventano una sorta di "strenna" per i dipendenti delle birrerie. Ma la birra è una tradizione ancora più antica.

"Ci furono altre danze, e poi giuochi di penitenza, e danze da capo, e una focaccia, e il ponce, e un gran pezzo di arrosto rifreddo, e un altro gran pezzo di lessò rifreddo, e i pasticcini, e birra a profusione". Il più natalizio dei racconti, il Canto di Natale di Dickens, mette la birra in primo piano nel pranzo della festa, a testimoniare una tradizione antica e radicata. La birra, magari calda, serviva a scaldarsi nel rigore dell'inverno, oltre che a creare un clima di allegria: un'usanza diffusa in Inghilterra come in altri Paesi del Nord Europa. Ancora oggi molti profumano le birre, in genere scure e piuttosto alcoliche, con aromi come pezze e frutti per creare suggestioni tipicamente natalizie. Altre volte si producono birre invernali con altre caratteristiche, che le rendano adatte alla stagione: si tratta sempre di bevande forti e di carattere, adatte per un brindisi come per una serata tra amici, magari davanti a un camino acceso.

Ecco la nostra selezione, di birre natalizie da stappare o da regalare:

Birra di Natale Birrificio Angelo Poretti

Riscalda l'atmosfera la birra speciale che... ha imparato dal vino! 10 Luppoli Le Bollicine Dorata: realizzata con 10 diverse varietà di luppolo provenienti da tutto il mondo, la 10 Luppoli del Birrificio Angelo Poretti è perfetta per brindare durante tutte le feste. L'abbinamento perfetto? Crostacei o paté!

Birra di Natale Menabrea

Una speciale rossa di antica tradizione, dal tenore alcolico non troppo elevato e dalla decisa aromatizzazione. Si produce solo a Novembre e viene distribuita nel periodo delle feste, in bottiglie da 66cl con etichetta dedicata al Natale.



Birra di Natale Forst

Da 15 anni Birra FORST presenta ogni anno la sua Birra di Natale nella pregiata bottiglia da 2 litri a tiratura limitata che, grazie al suo decoro unico, rappresenta

un oggetto da collezione molto amato. L'edizione 2018 raffigura il magico ambiente della Foresta Natalizia con i Krampus e San Nicolò in occasione della festa patronale locale.

Collesi Magia

Una *Belgian Style Dubbel* ambrata, ideale accompagnamento per la tavola di Natale. Proposta in una bottiglia champagnotta rosso specchiato, regala aromi di nocciola, fichi secchi e mandorle. Servita a una temperatura di 10°C, è perfetta con piatti di carne, formaggi stagionati e dolci di Natale. Prezzo: 10 euro

Theresianer Winter Beer

Il sapore è inconfondibile, leggermente speziato con delicate note di tostato; il corpo è rotondo abbinato, il profumo rimanda alla frutta secca. In abbinamento a formaggi stagionati esalta gusto e olfatto, con cioccolato fondente richiama gli aromi intensi e caratteristici dei luppoli.

Baladin Open Christmas

Profumi di cioccolato e agrumi preannunciano il sapore, armonioso, supportato dalla grande beverinità e delicatezza di questa birra dal colore marrone chiaro. Prezzo indicativo: 11 euro (75 cl)

Ex Fabrica Oro Nero

Una Stout prodotta solo in inverno. Dal gusto rotondo, caramellato con note di caffè, liquirizia e cacao, sorprende per la versatilità di abbinamento: con le carni in genere, compresa la selvaggina, ma anche con ostriche e salmone, oltre che con dessert e creme. Prezzo indicativo: 8,70 euro (75 cl)

Södra Stout

Di colore marrone scuro, ha schiuma beige, fine e non molto persistente. L'aroma è intenso e sa di tostato, di cioccolato fondente, di caffè, di liquirizia e

vaniglia. Finale decisamente rotondo, equilibrato ed armonico. Prezzo per la bottiglia da 33cl €9

Bavaria 8.6 Red

E' una birra ad alta gradazione dal colore rosso intenso, con un insolito mix di note dolci e amare unite a gradevoli sfumature di malto e caramello. Il suo gusto inconfondibile nasce da una miscela di diversi tipi di malto e dalla scelta dei migliori ingredienti naturali, è priva di aromi e coloranti artificiali. Prezzo indicativo: €1,59 (lattina da 50 cl)

Bavaria 8.6 Gold

Bionda doppio malto dolce e raffinata, ha un aroma ricco di note floreali e fruttate. Prezzo indicativo: €1,9 (lattina da 50 cl)

Kbirr Jattura

Una birra scaramantica, nel nome e nell'etichetta, che rappresenta un corno portafortuna: una Scotch Ale perfetta per un brindisi. Prezzo indicativo: 5 euro (55 cl)

Labi La Rossa

Belgian ale dal colore rosso intenso, profuma di caramello, toffee e frutta matura. Prezzo indicativo: 9,50 euro (bottiglia da 75 cl)

Amarcord Doppelbock "A"

Prodotta solo a Natale, in edizione limitata, è una birra che celebra l'arte e il gusto. Anche il packaging è ricercato: la "A", simbolo ed etichetta, diventa un delizioso cavatappi. Prezzo indicativo: 29 euro (bottiglia da 75 cl)

Ofelia Lucciola Xmas Tripel

Birra chiara ad alta fermentazione, ispirata alle tripel ma con aggiunta di fichi

secchi e uva passa. Si ispira al dolce tradizionale vicentino, chiamato “putana”, arricchito con i fichi secchi e uvetta ed è perfetta con i dolci del natale ma anche con grandi piatti di carne. Prezzo indicativo: 7,5 euro (bottiglia da 75 cl)

Birrificio Lambrate Brighella

Belgian Speciality Ale proposta solo nel mese di dicembre. I riflessi aranciati sul colore ambrato, il profumo di miele di zagara e scorza d’arancia candita, le note agrumate, di miele e frutta secca del gusto creano subito l’atmosfera invernale. Prezzo indicativo: 8 euro (66 cl)

Birra del Borgo 25Dodici

Speziata con scorze d’arancia, è perfetta con il panettone: al profumo di agrumi e frutta secca fa riscontro un sapore che racchiude caramello, miele, ciliegie e ribes. Prezzo indicativo: 9 euro (bottiglia da 75 cl)

B.A.V. – Birrificio Artigianale Veneziano Matrioska

Una Russian Imperial Stout maturata in botti di whisky per 5 mesi. E il profumo di whisky, insieme con quello di legno, caratterizza questa birra di colore nero, perfetta da sorseggiare a fine pasto. Prezzo indicativo: 10 euro (33 cl)

Baladin Noël Cafè

Di colore scuro, è corposa e aromatica, odorosa di frutta secca, biscotto, cioccolato e di caffè: un caffè speciale, il “Terre Alte”, nato dall’unione di due pregiate coltivazioni di montagna, Presidi Slow Food, originarie della Guatemala e Honduras. Prezzo indicativo: 15 euro (75 cl)

Ristorazioneitalianamagazine.it

URL :

<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/birra-italiana-natale/>

19 Dicembre 2018

Paese:

Italia

Type: Web Grand Public

RISTORAZIONE ITALIANA
RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA
Magazine



NETWORK ITALIAN STYLE NEWSLETTER ABBONATI PARTNER CONTATTI

MONDO PIZZA

RISTORAZIONE

RICETTE

EVENTI

TECNICA

RIVISTA

RISTORAZIONE ITALIANA
RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

CLICCA QUI
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

VUOI RICEVERE
GRATUITAMENTE
LA VERSIONE DIGITALE
DELLA RIVISTA?



LA BIRRA DI NATALE ITALIANA: I CONSIGLI PER LE FESTE

19 Dicembre 2018

La stagione invernale e, in particolare modo il Natale, porta nelle tavole degli italiani prodotti stagionali che compongono i piatti della tradizione, ricchi di gusto e che riscaldano dalle fredde temperature della stagione. Accanto alla prelibata offerta culinaria, il mondo della birra completa l'offerta con le famose **Birre di Natale**. Originarie del nord Europa (in cui troviamo il Belgio al primo posto) e prodotte da oltre 200 anni, queste particolari birre sfatano il mito che l'estate sia l'unico momento di consumo e permettono così di essere apprezzate anche nella stagione più fredda.

Le Kerstbier, per usare il termine belga che le identifica, non hanno regole e ricette precise ma la tradizione prevede che siano birre ad alta fermentazione, piuttosto alcoliche con una gradazione che non scende al di sotto dei 7-8 gradi. Con un colore dall'ambrato al bruno sono corpose e complesse, dal gusto speziato con note di frutta secca e candita, e dai sentori leggermente dolci. Queste caratteristiche rendono le birre di Natale adatte a pietanze articolate/elaborate come suggerisce la tradizione nordica con carni di cervo o capriolo accompagnate dalle classiche confetture e salse agrodolci. Ma anche formaggi stagionati e aromatici come il gorgonzola, e i tipici

dolci delle festività. Anche il Belpaese vede crescere l'interesse e l'offerta delle birre di Natale, birrifici e microbirrifici e la loro proposta nostrana per il periodo delle feste. Ecco alcune proposte tra quelle italiane...



Noel

Turbacci

La Noel del Birrificio Turbacci è una delle primissime birre artigianali dello stile prodotte in Italia: ispiratosi alle tradizionali Kerst natalizie del nord Europa, il Birraio Giovanni Turbacci inizia a produrla agli inizi del 2000. Dal colore rosso rubino sprigiona profumi floreali, note di buccia d'arancia e coriandolo. Nel palato spicca l'agrumato accompagnato da una leggera nota etilica che scalda la bevuta. Ottima in abbinamento a dolci natalizi, carni rosse e frutta secca.

Birra di Natale

Menabrea

Per il quarto anno consecutivo torna il Bottiglione **Menabrea** di Natale da 2 litri in Limited Edition dedicato alla storia della birra, raccontata dalle figurine da collezione Liebig, marchio concesso in licenza al Gruppo Colussi dal 1999. Il bottiglione in vetro scuro firmato **Menabrea** – Liebig, oggetto molto ambito dai collezionisti di tutto il mondo, quest'anno ha come protagonista la figurina n. 4 (Birreria del 17° secolo) della celebre serie relativa alla storia della birra.



25DODICI

Birra *del* **Borgo**

Come da tradizione brassicola belga anche Birra del Borgo si cimenta nella produzione di una birra di Natale.

Speziata con uvetta e scorze d'arancia, al naso rivela note calde ed avvolgenti, sentori di frutta secca, agrumi ed un leggero mielato.

In bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia e ribes con un piacevole amaro finale.

Ottima con panettone e dolci natalizi per un connubio festoso.

Birra di Natale

Forst

Da 15 anni ormai Birra Forst presenta ogni anno la sua Birra di Natale nella pregiata bottiglia da 2 litri a tiratura limitata che, grazie al suo decoro unico, rappresenta un oggetto da collezione molto amato. L'edizione 2018 raffigura il magico ambiente della Foresta Natalizia con i Krampus e San Nicolò in occasione della festa patronale locale. Ideale come accompagnamento alle gustose pietanze tipiche di questo particolare periodo dell'anno.



Brighella Christmas Beer

Birrificio Lambrate

Al naso spiccano i profumi di zenzero e agrumi accompagnati da sentori di miele e pesca scioppata. In bocca c'è spazio per le avvolgenti note di arancia candita, zenzero, miele e frutta secca. Il finale è dolce e non eccessivamente persistente perché piacevolmente bilanciato dal leggero amaro del luppolo. In gergo milanese, il termine Brighella è usato per definire quei bambini dall'animo vivace.



SAREM
ANTINCENDIO
Vendita, manutenzione
e assistenza materiale
antincendio e antinfortunistico

LA PROVINCIA DI BIELLA.it

SAREM
ANTINCENDIO
Vendita, manutenzione
e assistenza materiale
antincendio e antinfortunistico

[Biella](#) [Circondario](#) [Cossatese](#) [Valli Mosso e Sessera](#) [Valle Elvo](#) [Valle Cervo](#) [Basso Biellese](#) [Fuori Provincia](#)

[Prima pagina](#) [Cronaca](#) [Attualità](#) [Economia](#) [Politica](#) [Eventi e cultura](#) [Sport](#) [Biella TV](#) [Gallery](#)

[La Provincia di Biella](#) > [Eventi e cultura](#) > Oggi ci sono tantissime cose da fare

Eventi e cultura Biella Circondario - 16 dicembre 2018

0 commenti.

Oggi ci sono tantissime cose da fare

Ecco tutti gli eventi a Biella e nel Biellese



Oggi ci sono tantissime cose da fare.

Ecco tutti gli eventi a Biella e nel Biellese

NATALE NEL CUORE DI BIELLA: EVENTI VARI

16 dicembre 2018 – Arte e Cultura – Orario: dalle 9.30

Biella, varie sedi

Ritrovo ore 9.30 presso Centro Commerciale "Gli Orsi", Babbo Natale in moto. Per informazioni: Nicola "la Renna" 346 5914052.

Sala Conferenze Museo del Territorio Biellese, ore 10.30, Rappresentazione Presepi Viventi in Puglia – proiezione filmati. A cura Ass. Amici della Puglia.

Piazza Cisterna, Biella Piazza, dalle ore 10 alle 18, Mercatino degli Archi – Aspettando Natale al Piazza. A cura Associazione Noi del Piazza.

Palazzo Ferrero, dalle ore 15 alle 19.30, Addobbo albero natalizio,

bookcrossing e musica dal vivo. Il ricavato sarà devoluto in beneficenza. A cura Bi Young, UPB, BiBox.

Piazza Vittorio Veneto, Bancarelle in Centro. A cura APA Ass. Provinciale Ambulanti Biella.

Piazza Fiume, ore 16, Balletti e canzoni di Natale con Allievi Art'è Danza Cossato e Opificiodellarte Biella.

INFO

Comune di Biella

3
 Condividi

Tweet

Share

Popolari

Recenti



Incidente mortale in superstrada, la vittima ha 66 anni

marzo 18, 2018



Giorgia Gallo ragazza di vent'anni muore in un incidente stradale

marzo 10, 2018



Tumore fulminante uccide un giovane papà

febbraio 18, 2018



Muore a 28 anni il ricordo della fidanzata

gennaio 18, 2018



Allarme crescente, dopo la Bennet anche Esselunga ritira i Fiocchi Jocca dagli scaffali

aprile 14, 2018

[Prossimo »](#)

TAG DELLA SETTIMANA

[biella](#) [biellese](#) [carabinieri](#) [incidente](#)
[meteo](#) [morto](#) [eventi](#) [auto](#) [cossato](#)
[Polizia](#)

[Cronaca](#) [Attualità](#) [Politica](#) [Economia](#)



Maltrattamenti su neonata di tre mesi, genitori indagati

16 dicembre 2018



Spaventata da un cliente aziona l'allarme anti rapina

15 dicembre 2018

Telefono 015 2529345
 www.comune.biella.it
 NATALE NEL CUORE DI BIELLA: FERMENTI 2
 16 dicembre 2018 – Arte e Cultura
 Biella
 FerMenti 2.
 Le bevande fermentate nell'antichità.
 Visita guidata tra il Museo del Territorio Biellese e Museo Casa **Menabrea**.
 Prenotazione obbligatoria.

INFO

Comune di Biella
 Telefono 015 2529345
 www.comune.biella.it
 museo@comune.biella.it
 PRESENTAZIONE LIBRO: UNA STANZA TUTTA PER LORO. CINQUANTUNO
 DONNE DELLA LETTERATURA ITALIANA
 16 dicembre 2018 – Arte e Cultura – Orario: 17.30
 Biella, Palazzo Ferrero
 La mostra ContemporaneaA. Artiste si raccontano prosegue la sua attività
 dopo l'inaugurazione del 1 dicembre scorso aprendo non solo alle visite
 guidate ma anche ad un calendario di incontri a corollario della
 esposizione per rafforzare l'analisi dell'essere artista oggi.
 L'incontro di oggi indagherà la scrittura femminile contemporanea insieme
 a Alessio Romano e Ale Di Blasio, autori di "Una stanza tutta per loro.
 Cinquantuno donne della letteratura italiana" (Avagliano editore, 2018).

INFO

BI-Box Art Space
 Telefono 349 7252121
 www.bi-boxartspace.com
 info.bibox@gmail.com
 label label 2 3 4 5 6 7 8 label label
 BIELLA IN SCENA 2018/19: COL NASO ALL'INSÙ
 16 dicembre 2018 – Arte e Cultura – Orario: 16.30
 Biella, Opificiodellarte
 Famiglie a teatro. Rassegna promossa e sostenuta dalla Fondazione
 Cassa di Risparmio di Biella in collaborazione con il progetto Teatro
 Ragazzi e Giovani Piemonte.
 Col naso all'insù. Associazione Sosta Palmizi.

INFO

Il Contato del Canavese
 Telefono 0125 641161
 www.ilcontato.it
 biglietteria@ilcontato.it
 PALLONE DI NEVE
 16 dicembre 2018 – Outdoor e Sport
 Biella, Palasarselli
 Evento volto alla promozione della disciplina del calcio tra i bambini delle
 scuole primarie.
 A cura di A.P.D. Chiavazzese '75.

INFO

Ufficio Sport
 Telefono 015 3507632/630
 www.comune.biella.it
 info@chiavazzese75.com
 MERCATINO DI NATALE: VIVI LE MAGIE DEL NATALE
 16 dicembre 2018 – Arte e Cultura
 Borriana, piazza Don Guido Gariazzo
 Quinta edizione del Mercatino di Natale "Vivi le magie del Natale".
 Dalle 10: mercatino; dalle 12 alle 14: pranzo presso sede Alpini; dalle
 14.45: 'La corsa dei Babbo Natale', passeggiata ludico-motoria aperta a



Cade dal tetto della propria casa, ricoverato all'ospedale
 15 dicembre 2018



Pirata della strada investe anziana sulle strisce
 15 dicembre 2018



Giovane uomo muore dopo un festino
 15 dicembre 2018



Class
 New Michael Carol
RICOSTRUZIONI ALLA CHERATINA
 Class Parrucchieri in Biella

ULTIMI COMMENTI

-  **FRANCESCA:** Sono allibita dall'ignoranza di questa mamma.....
-  **ANDREA:** Solo per fare cassa...
-  **FRANCESCA:** Assurdo e i proprietari del gatto la passano liscia.... Anch'io ho un cane e lo potrei lasciare libero ma no...
-  **ZAMPA È STATA RITROVATA - LA PROVINCIA DI BIELLA:** [...] persone che in queste ore hanno chiamato per dare informazioni. Per fortuna la cagnolina è stata ri...
-  **MARCO:** Ma li rileggete gli articoli prima di pubblicarli?...
-  **RAFFICA DI FURTI IN TUTTO IL BIELLESE - LA PROVINCIA DI BIELLA:** [...] tutto il Biellese. Quella di ieri è stata una giornata assolutamente da dimenticare. Non solo il do...
-  **GIOVANE ACCOLTELLA LA MAMMA E POI SI TAGLIA LA GOLA - LA PROVINCIA DI BIELLA - WORDWEB:** [...] Giovane accoltella la mamma e poi si taglia la gola La Provincia di Biella [...]
-  **GIOVANE ACCOLTELLA LA MAMMA E POI SI TAGLIA LA GOLA - LA PROVINCIA DI BIELLA - NOTIZIE:** [...] [...]

247.libero.it

URL:

http://247.libero.it/dsearch/menabrea+art+prize/

Paese: Italia

15 Dicembre
2018

Type: Web Grand Public

LIBERO | MAIL | NEWS | SPORT | VIDEO | COMMUNITY | IN CITTÀ | ALTRO

 menabrea art prize

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana
Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

menabrea art prize

 Crea Alert

Ordina per: **Più recente** | Più letto

MENABREA ART PRIZE: INFINITE VARIABLES X ONE BOTTLE



L'edizione del **Menabrea Art Prize 2018** ha chiesto agli artisti selezionati di offrire, attraverso il loro lavoro, una riflessione sul tema "Infinite variables X one bottle". La giuria presieduta quest'anno da ...

James Magazine - 15-12-2018

Persone: derek mf di fabio menabrea art prize
Organizzazioni: birra menabrea spa untitled association
Luoghi: milano roma
Tags: menabrea variables



Type and hit enter ...

CATEGORIES



MENABREA ART PRIZE: INFINITE VARIABLES X ONE BOTTLE

Dicembre 15, 2018 / [Redazione James](#) / [Art](#) / [Primo Piano](#)

L'edizione del **Menabrea Art Prize 2018** ha chiesto agli artisti selezionati di offrire, attraverso il loro lavoro, una riflessione sul tema "Infinite variables X one bottle".

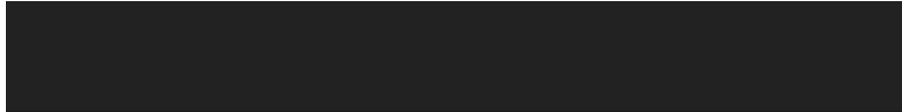
La giuria presieduta quest'anno da *Andrea Viliani* (Direttore Museo MADRE, Napoli) e composta da *Raffaella Cortese* (gallerista, Milano); *Luca Vitone* (artista, Milano/ Berlino); *Diego Bergamaschi* (collezionista, Milano); *Attilio Rappa* (collezionista, Biella, in rappresentanza di Birra **Menabrea** Spa); *Daniilo Ruggiero* (presidente Untitled Association, Roma) è stata chiamata a designare il vincitore dell'ottava edizione del Premio, il quale si aggiudica un contributo in denaro per la produzione di un'opera inedita o la pubblicazione di un libro d'artista o la realizzazione di un'edizione.

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Download File: http://www.jamesmagazine.it/wp-content/uploads/2018/12/MAP8_Winner_IlariaVinci.mp4?_1

- [Art](#)
- [Champagne](#)
- [Chord](#)
- [Cup](#)
- [EVO](#)
- [Food](#)
- [History](#)
- [Hop](#)
- [JAMES' 7 BEST](#)
- [James' Tasting](#)
- [Lifestyle](#)
- [News](#)
- [Rooms](#)
- [Spirits](#)
- [Time](#)
- [Travel](#)
- [VERVE CLICQUOT](#)
- [Wellness](#)
- [Wheels](#)
- [Wine](#)
- [XMAS 2018](#)





La giuria ha decretato, all'unanimità, quale vincitrice dell'ottava edizione del **Menabrea** Art Prize, l'artista **Ilaria Vinci** (Cisternino, 1991), con le seguenti motivazioni: il progetto **"From Downtown to the Distant Future"** apre lo spazio-tempo limitato di un'etichetta ai contorni enigmatici di un multiverso malleabile e infinito, in cui brillano milioni di soli e non esiste più "distinzione fra lato superiore o inferiore, interno o esterno", fra micro- e macro-cosmo. L'immagine centrale, un sole che contiene al suo interno un Nastro di Moebius, riplasma la superficie planare dell'etichetta di una bottiglia di birra suggerendo nuovi orientamenti possibili. Essi sono poi ulteriormente approfonditi dalla stampa dei neri con inchiostro termosensibile, in modo che chi afferrerà la bottiglia lascerà su di essa la traccia del suo calore corporeo divenendo parte del progetto stesso proposto dall'artista. Il quale mantiene un equilibrio instabile ma rigoroso fra ricerca intellettuale e sintesi grafica, un'interazione dinamica fra oggetto e progetto: "Toccandolo, l'universo diventa invisibile con il calore delle mani".



Ilaria Vinci

L'etichetta di **Ilaria Vinci** (Cisternino, Brindisi, 1991) è stata selezionata fra le proposte di **Dario Carratta** (Gallipoli, 1988), **Derek MF Di Fabio** (Milano, 1987), **Margherita Raso** (Lecco, 1991) e **Virginia Russolo** (Conegliano, 1995).





La giuria ha riconosciuto inoltre una menzione speciale anche al progetto **"Infinite variables X one bottle"** dell'artista **Derek MF Di Fabio** (Milano, 1987), per la sua reinvenzione del pattern grafico, scomposto e ricomposto in più elementi, dell'etichetta. Evocando pieghe, corde, forme animali e onde gravitazionali, e accettando le *"sfide che possiamo lanciaarci spezzando un pattern"* l'artista suggerisce tutte le implicazioni di un'esperienza plurima, quale quella insita anche solo nel semplice gesto quotidiano di osservare, bere o maneggiare una bottiglia di birra.

Il **Menabrea Art Prize** nasce dalla collaborazione tra **Untitled Association**, associazione no-profit nata a Roma nel 2010 per promuovere e sviluppare progetti legati all'arte contemporanea, e **Birra Menabrea SpA**, prestigiosa e storica casa birraria sensibile ai temi della sperimentazione artistica e del design.

WWW.UNTITLED-ASSOCIATION.ORG

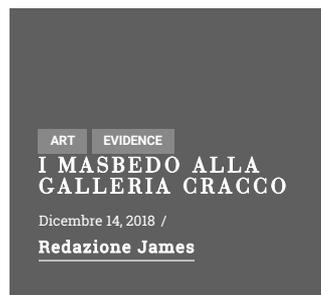
WWW.BIRRAMENABREA.COM

Tags: Art, arte, birra, Ilaria Vinci, Infinite variables X one bottle, Menabrea, Menabrea Art Prize 2018, Untitled Association

Previous article
MEMORIE#CONFRONTI, TRA ARTE
CONTEMPORANEA E ARTE
CLASSICA



RELATED POSTS



JAMES CATEGORIES

Champagne

Wine

Food

JAMES MAGAZINE

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio 2017

JAMES' SOUL

James Magazine è il lusso del piacere, tra champagne e grandi vini, ristoranti, viaggi, resort esclusivi, spirits, sigari

JAMES' STAFF

[Alberto Del Giudice](#)
[Alessandra Piubello](#)
Andrea Gori
[Carla Pacelli](#)



Biella

UNA VITA PER I BAMBINI DELL'AFRICA. MARIA BONINO

Venerdì 14 dicembre - ore 18.00
Sala Fondazione Crb, via Gramsci 14

Oggi pomeriggio presentazione del volume di Claudia Ghirardello "Una vita per i bambini dell'Africa. Lettere di Maria Bonino" con interventi dell'autrice. Moderatore Paolo Bonino, presidente della Fondazione Maria Bonino Onlus. **Info www.fondazionemariabonino.it - info@fondazionemariabonino.it**

ABBRACCI SONORI A OPIFICIODELLARTE

Venerdì 14 dicembre - ore 20.30
Opificiodellarte, piazza De Agostini 7/C

Prosegue il percorso dei Suoni Armoniosi personali e riequilibranti, per una serata accompagnata dalle vibrazioni armoniose delle Campane Tibetane e Gong

"CONCERTO DI NATALE" DEL PEROSI

Venerdì 14 dicembre - ore 20.45
Teatro Sociale Villani

Concerto della stagione dell'Accademia Perosi. Questa sera "Concerto di Natale" con Denis Shapovalov al violoncello e Krasivyi ensemble. Il concerto sarà una vertiginosa girandola di emozioni tra atmosfere jazz, classiche e avant-garde. Malinconia, nostalgia, sensualità e passione rievocate in un concerto/spettacolo dalle atmosfere sorprendenti. Prezzi biglietti: I platea e I ord. palchi euro 35; II platea e II ord. palchi euro 25, galleria euro 15, loggione euro 5. **Info 015.29040 - www.accademiaperosi.org - relazioniesterne@accademiaperosi.org**

EVASO, IL PARTIGIANO CHE BEFFÒ LA MORTE

Venerdì 14 dicembre - ore 21.00
Museo del Territorio Biellese

In occasione del 75° anniversario dell'eccidio nazifascista di San Cassiano, in cui persero la vita 6 Partigiani e Civili, il Comitato Provinciale ANPI e la Città di Biella organizzano la pièce drammatica di Marco Barberis dal titolo "Evaso, il partigiano che beffò la morte": narrazione con intervista, sonori e filmati sulla vicenda di Alfredo Baraldo fuci-

lato a Biella il 22 dicembre 1943 e incredibilmente sopravvissuto al plotone di esecuzione. Con voci narranti di Alessandro Orsi, Enrico De Maria. Regia tecnica: Alessandro Ugliotti e Matteo Rastelli. Grafica: Litocopy. Ingresso gratuito

LA FIGURA DI CRISTO NELL'OCCASIONE DEL NATALE

Venerdì 14 dicembre - ore 21.00

Chiesa San Paolo

Questa sera incontro con Paolo Curtaz, autore spirituale contemporaneo con all'attivo più di quaranta pubblicazioni, che guiderà nell'approfondimento della figura di Cristo che viene tra noi nell'occasione del Natale. Dalle ore 21, ingresso libero

CONVEGNO SULLA DISLESSIA

Sabato 15 dicembre - dalle 9 alle 17

Teatro don Minzoni, via don Minzoni 12

L'associazione Insieme è... di più organizza il convegno "La dislessia non è una malattia!" Domani, con inizio alle 9, nel salone del teatro don Minzoni a Biella.

I BAMBINI CRESCONO CON LE PAROLE

Sabato 15 dicembre - ore 10.30
Palazzo Ferrero - Miscela Culturali

la dottoressa Sara Bortolozzo, ideatrice di Farfalle Corazzate, terrà il secondo incontro dal titolo "I bambini crescono con le parole". Dalle 10.30 a Palazzo Ferrero, in collaborazione con Upb Educa. Ingresso libero e gratuito

AL SETTIMO CIELO! BUON NATALE AL COTTOLENGO

Sabato 15 dicembre - ore 15.30
Domenica 16 dicembre - ore 20.45

Salone del teatro, via Cottolengo 12

La Famiglia Cottolenghina vuole augurare a tutti buon Natale e lo farà con un simpatico spettacolo in programma nel salone del teatro del Cottolengo questo sabato alle 15.30 e questa domenica alle 20.45

LA PIGOTTA DI UNICEF



Sabato 15 e domenica 16 dicembre

Via Italia, chiesa Ss Trinità - ore 10/18

Il Comitato Provinciale di Biella di Unicef sarà presente sabato e domenica al Mercatino degli Gnomi in via Italia con le Pigotte, le bambole di Unicef. Dalle 10 alle 18

"FERMENTI 2"

Domenica 16 dicembre - ore 16.00

Museo del Territorio

Incontro con Casa Menabrea e il Museo del Territorio Biellese che guideranno i partecipanti in un percorso unico alla scoperta delle bevande fermentate tra i popoli precolombiani. **Prenotazione obbligatoria entro le ore 17.00 del 14 dicembre a 015.2529345 329.9029036 | museo@comune.biella.it**

DIRE, FARE... DANZARE COL NASO ALL'INSÙ

Domenica 16 dicembre - ore 16.30

Opificiodellarte, piazza De Agostini 7/C

Col naso all'insù è un libero gioco in cui le emozioni e i comportamenti diventano spunto per la creazione di un momento spettacolare tra parola, danze, clownerie e musica. Appuntamento inserito nell'ambito di Famiglie a Teatro e Dire, fare, danzare... **Info e prenotazioni 015.30901**

COME D'INCANTO

Domenica 16 dicembre - ore 21.00

Palazzo Ferrero, corso del Piazzo 25

Domenica si terrà "Come d'incanto", organizzato da Bi Young e Upb Educa. L'evento, aperto a tutti, prevederà un pomeriggio in compagnia con musica e festeggiamenti. Per l'occasione si addobberà, nel cortile del Palazzo, l'albero di Natale al quale ogni partecipante potrà contribuire. Si terrà anche un bookcrossing per lo scambio dei vecchi libri e la distribuzione di the e cioccolata calda con paste secche e panettone con il ricavato che verrà devoluto in beneficenza. Pomeriggio musicale con Ninaì & the Red Cats e Rebecca Bollea. **Info 388.5647455 info@palazzoferrero.it**

IL MAGICO NATALE

Fino a lunedì 24 dicembre

Centro commerciale gli Orsi

Fino a lunedì 24 dicembre, dalle 15 alle 19 agli Orsi i weekend saranno dedicati all'in-

trattenimento tecnologico a tema natalizio.

Info www.gliorsi.it

MERCATINO CARMELITANO NATALIZIO

Fino al 6 gennaio 2019

Monastero Carmelitano

Via del Bottegone 9, Chiavazza

Il Natale vede attive le Suore Carmelitane nel realizzare oggetti artigianali: corone dell'avvento, centrotavola natalizi, presepi, angioletti... tutto confezionato in una scintillante carta e abbinato ad un foglietto con piccole preghiere. Per chi volesse visitare il "Mercatino Carmelitano Natalizio", può farlo tutti i giorni dalle 9 alle 12,00 e dalle 16,00 alle 17,45. **Info 015.352803**

Borriana

MERCATINO NATALIZIO DEL "CHINCHE"

Fino a domenica 16 dicembre

Locali della Parrocchia

Ultimo weekend, nei locali della Parrocchia, con il mercatino natalizio del Chinchè. Orari: sabato dalle 15 alle 19 e domenica dalle 10 alle 19. Il ricavato sarà utilizzato per il restauro della chiesetta di S. Bernardo

VIVI LE MAGIE DEL NATALE

Domenica 16 dicembre - dalle 10.00

Piazza don Guido Gariazzo

Appuntamento con la quinta edizione del Mercatino di Natale "Vivi le magie del Natale". Orari: dalle 10 mercatino. Dalle 12 alle 14 pranzo presso sede Alpini. Dalle 14.45 "La corsa dei Babbo Natale", passeggiata ludico-motoria aperta a tutti in collaborazio-

ne con ASD La Vetta Running. con iscrizione € 5. Il ricavato sarà destinato al progetto Una Goccia per un sorriso, a favore del reparto pediatrico dell'Ospedale di Biella.

Coggiola

#COGGIOLAINCONTRAGLIAUTORI

Venerdì 14 dicembre - ore 21.00

Aula magna scuole medie

Incontro e intervista allo scrittore coggiolese Lester Rodella nel nuovo appuntamento di #Coggiolaincontragliautori, che presenterà il suo quarto romanzo dal titolo "In un



battito d'ali". Dalle 21

Graglia

FESTA DEL VISCHIO

14 e 16 dicembre

Varie sedi

In programma per la festa del vischio di Graglia: venerdì alle 21, al teatro comunale, la rassegna canora e di varietà "Annita e Fred Buscaglione... ritorno a casa". Domenica dalle 9.30 slitte pazze in piazza Astrua: slitte saranno a disposizione per fare simpatiche gare e Babbo Natale arriverà su un "RennaTRattore" e accompagnerà a spedire le letterine. Mostra di presepi e la Confraternita proporrà vischio, formaggi di Savoia, caldarroste al rum e frittelle dolci di zucca. L'Oratorio di Graglia animerà la giornata ed offrirà aperitivi e merende. **Info** www.confraternita-graglia.it - oratoriograglia@gmail.com

...A CAMINO ACCESO - EMOZIONI DELLA LETTERATURA ITALIANA

Domenica 16 dicembre - ore 16.00

Cà di Celeste e di Rosa, via del Canale 3

Secondo incontro di "A camino acceso" che avrà luogo domenica alle ore 16 nella Ca' di Celeste e di Rosa a Graglia. Incontro a cura di Carmen Guala, membro del direttivo della Società Dante Alighieri di Torino. A seguire la castagnata e dolci. **Evento gratuito con prenotazione gradita ai numeri 339.4438388 015.2593649**

Oasi Zegna

APERTURA COMPRESORIO SCIISTICO DI BIELMONTE

Bielmonte

E' aperto il comprensorio sciistico di Bielmonte, cuore dell'Oasi Zegna con iniziative e novità: dalle ciaspole allo sci di fondo, al Mountain watching.. **Info e aggiornamenti** www.oasizegna.com

Oropa

INCONTRI DI AVVENTO

Venerdì 14 dicembre - ore 21.00

Santuario

Per gli incontri di Avvento questa sera, incontro con Franco Nembrini dal titolo "Figlio,

perchè ci hai fatto questo?(Lc 2,48) Quando i giovani ci sorprendono" in una conversazione dedicata alla sfida di educare i giovani nella società contemporanea. **Info** www.santuariodioropa.it leviedellaparoia@santuariodioropa.it **393.9116705**

NOVENA DI NATALE

Domenica 16 dicembre - ore 15.15

Basilica Antica

Domenica 16 e 23 dicembre alle 15.15, nei giorni feriali alle 15.45 e nella S. Messa di sabato 22 dicembre delle 18.15, si terrà la Novena di Natale in Basilica Antica. **Info**

015.25551200 - www.santuariodioropa.it - info@santuariodioropa.it

Occhieppo Inferiore

MERCATINI DI NATALE AL CERINO ZEGNA

Sabato 15 e domenica 16 dicembre

Residenza Cerino Zegna - ore 9.00/17.00

Sabato e domenica, alla residenza Cerino Zegna, mercatini di Natale. Dalle 9 alle 17, all'ingresso principale, si potrà condividere la gioiosa atmosfera natalizia.

Trivero

POLENTA CONCIA E VIN BRULÈ

Sabato 15 dicembre

Ponzone, piazza XXV Aprile

La Pro Loco e i Vigili del Fuoco Volontari distaccamento di Trivero Ponzone organizzano per domani la distribuzione della polenta concia e del vin brulè. Alle 11.30 in piazza XXV Aprile distribuzione della polenta a cura della Pro Loco e nel pomeriggio vin brulè e scambio di auguri con i Vigili del Fuoco Volontari di Ponzone

Valle San Nicolao

PRANZO DEGLI AUGURI

Pro Loco

Domenica 16 dicembre - ore 12.30

La Pro Loco organizza per questa domenica il Pranzo degli Auguri per tutta la popolazione. Prezzo del pranzo, al solo costo delle spese, 13 euro per gli adulti, gratis per i bambini fino a 12 anni.



Prenotazioni allo 015.743174

Verrone

PRESENTAZIONE "FALSO NATALE" LIBRO DI ERICO BUONANNO

Falseum, castello di Verrone

Domenica 16 dicembre - ore 15.00

Presentazione del del libro di Errico Buonanno "Falso Natale - Bufale, storie e leggende della festa più importante dell'anno". Dibattito con l'autore con ingresso libero e gratuito. **Info 389.2844372 338.8872852**

Vigliano

PRESENTAZIONE DEL LIBRO "LA PETTINA - LA STORIA, LE GENTI"

Venerdì 14 dicembre - ore 21.00

Teatro Erios

Presentazione al pubblico del libro di Franco Macchieraldo "La Pettina. La storia, le genti - La vicenda industriale della Pettinatura Italiana di Vigliano". Ore 21. **Info www.vigliano.info**

Viverone

NATALE SUL LAGO - II EDIZIONE

Lungolago - dalle 10.00 alle 19.00

Sabato 15 e domenica 16 dicembre

Natale sul Lago si prepara ad ospitare un altro fine settimana natalizio che con l'occhio verso la cultura, l'arte e alla storia del Piemonte. Appuntamento speciale del weekend con la musica dal vivo di Band in a Bottle dell'Associazione Liceo Musicale di Rivarolo che si esibirà in 4 concerti al giorno sia sabato sia domenica. **Info e prenotazioni: www.natalesullago.it**



[SPIRIT](#) [VINO E BIRRA](#) [CAFFÈ](#) [BEVANDE](#) [BARFOOD](#) [ARREDI E ATTREZZATURE](#) [GESTIONE](#) [Accedi / Registrati](#) [Q](#)
[BARITALIA](#) [BARAWARDS](#) [EVENTI](#) [IL BIBLIOTECARIO](#) [BARGIORNALE.TV](#) [CERCO&OFFRO LAVORO](#) [CORSI](#) [f](#) [G+](#) [i](#) [t](#) [v](#)

Home > [Vino e birra](#) > Birre di Natale, Krampus Winter Ale una birra da leggenda

Birre di Natale, Krampus Winter Ale una birra da leggenda

Nuovo formato 33 cl per Krampus Winter Ale 2018, una birra ambrata di successo, particolarmente adatta per tutto il periodo invernale.

Rodolfo Guarnieri 14 dicembre 2018



Atmosfera di Natale con birra Krampus del Birrifico del Ducato

Rosse, dorate, scure, maltate, alcoliche e speziate: sono le principali caratteristiche di molte birre stagionali particolarmente adatte a superare la stagione invernale, in particolare ad accompagnare le festività di Natale e Anno Nuovo. Da abbinare a snack dai sapori altrettanto decisi, da quelli prevalentemente dolci come cioccolato fondente, torte speziate tipo Panforte, frutta candita, a quelli salati come panini con hamburger e hot dog con senape o ketchup.

In questo ultimo mese abbiamo segnalato in articoli dedicati specialità birrarie come [Menabrea Christmas Beer](#), [Christmas Brew Forst](#), [Samichlaus Bier](#) (Biscaldi), la gamma [Winter Beer Interbrau](#) (Chouffe N'Ice, St. Bernardus Christmas Ale, La Trappe Dubbel Special Edition, Birra Antoniana X Mas alle castagne), [Theresianer Winter Beer](#), la gamma [San Geminiano](#) (Falkenturm Natale

Edicola web

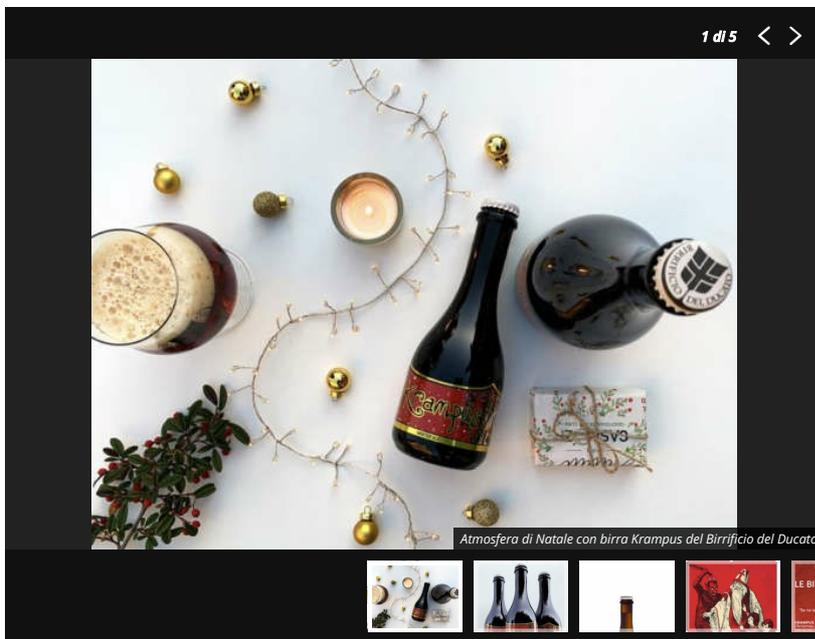


Weihnachtfestbier, Pyraser Weihnachtsfestbier, Belgica Noël). Aggiorniamo la nostra rassegna di Birre di Natale 2018 con l'ultima novità proposta da [Birrificio del Ducato](#) di Soragna (Parma).

Krampus Winter Ale

Una delle prime birre di successo prodotte nel 2007 dal birrificio modenese di Giovanni Campari (oggi parte del gruppo internazionale belga Duvel), Krampus è ora disponibile in bottiglia 33 cl. Il nome deriva da un'antica leggenda medievale alpina che raccontava di giovani delinquenti vestiti con pellicce e corna, a foggia di demoni (krampus), che in tempi di carestia (ma non solo) scorrazzavano per i villaggi vicin derubandone gli abitanti. Le scorrerie venivano esorcizzate invocando l'intervento e la protezione di San Nicola (personaggio precursore di Babbo Natale) che al contrario portava doni, in particolare ai bambini.

Di colore ambrato con riflessi rossastri, Krampus Winter Ale è ricavata con il metodo dell'alta fermentazione, presenta note aromatiche con sentori di frutta candita (cedro, fichi secchi, arancia), spezie (pepe, anice, noce moscata), oltre che resinose e balsamiche (9,5° alc).



TAG [birrificiodelducato](#) [krampus](#)

J'aime 0

- Facebook
- Twitter
- Google+
- LinkedIn
- Pinterest
- +

Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*



Twitter

bargiornale @bargiornale

Il vero cuore ❤️ di un locale è il suo personale e allora come potevamo dimenticarci dei professionisti che ogni giorno accolgono e mettono a proprio agio i clienti. 🍷🍷🍷🍷
 #Barawards2018 #Bartedner #Baristi #Chef #Pasticceri bargiornale.it/bar-awards/bar...

Barawards 2018: i professionis...
 Una lunga e festosa serata di g...
 bargiornale.it

11 dic 2018

Facebook

Redazione Bargiornale
 27.010 "Mi piace"

Redazione Bargiornale
 10 ore fa

Il Panettone Glassato Piemonte e il Panettone Cioccolato e Bric del Gaian sono le specialità gourmet proposte da Distillerie Berta per le imminenti festività
 #Panettone #lievitati #natale

Articoli più letti

- Barawards 2018: i professionisti premiati e le classifiche**
- Terrazza Molinari "veste" una sea lounge con vista**
- Gennaro Schiano trionfa al Concorso nazionale Aibes**



Informativa ×
 Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).
 Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[HOME](#) [INAUGURAZIONI](#) [CALENDARIO](#) [TV](#) [BLOG](#) [ALERT](#) [FORUM](#) [ANNUNCI](#) [CONCORSI](#) [COMMENTI](#) [EXIBART.TEAM](#)

[f](#) [t](#) [i](#) [y](#)

[EXIBART.JOB](#) [SHOP](#) [EXIBART QUIZ](#) [COMUNICATI STAMPA](#) [ABBONAMENTI](#) [NEWSLETTER](#) [SEGNALA UN EVENTO](#) [PUBBLICITÀ](#) [MODA OUT ART FIT](#)

OPENING
 Conversation Piece da
 Fondazione Memmo

LA FOTO
 I volti di Tresoldi
 per Barcellona

MERCATO
 Marina Abramovic all'asta

SOTTO L'ALBERO
 10 libri illustrati
 per bambini

IL NAVIGATORE
 DELL'ARTE
 exibart

ILPONTE
 CASA D'ASTE DAL 1974

ARTE MODERNA
 E CONTEMPORANEA
 ASTA 18, 19 DICEMBRE 2018

[CATALOGO ONLINE](#)

COMMUNITY
[LOG IN](#)
 password persa?
[registrarli](#)

ILPONTE
 CASA D'ASTE DAL 1974

ARTI DECORATIVE DEL '900 E DESIGN
 ASTA 20, 21 DICEMBRE 2018

[CATALOGO ONLINE](#)

ARTEHIERA
 Bologna
 01/04.02.2019

L'UNIVERSO IN BOTTIGLIA. ILARIA
 VINCI VINCE L'OTTAVA EDIZIONE DEL
MENABREA ART PRIZE

DA **KANDINSKY**
 A **BOTERO** *tutti in un filo*
 I GRANDI CAPOLAVORI DEL '900 IN ARAZZO

PALAZZO ZAGURI
 Campo San Maurizio, Venezia



EXPRESS

14/12/2018
 L'universo in bottiglia.
 Ilaria Vinci vince l'ottava
 edizione del Menabrea Art
 Prize

pubblicato venerdì 14 dicembre 2018

Ilaria Vinci si è aggiudicata l'ottava edizione del **Menabrea Art Prize**. A scegliere l'etichetta proposta dall'artista nata a Cisternino, nel 1991, tra quelle proposte da Dario Carratta (Gallipoli, 1988), Derek MF Di Fabio (Milano, 1987), Margherita Raso (Lecco, 1991) e Virginia Russolo (Conegliano, 1995), una giuria composta da Andrea Viliani, Raffaella Cortese, Luca Vitone, Diego Bergamaschi, Attilio Rappa, Danilo Ruggiero. Tema di questa edizione, il principio della falsificabilità, secondo il quale una teoria è valida quando è confutabile, ovvero la ricerca dell'errore definisce la validità di un nuovo postulato. Come applicare questa teoria a un'etichetta? Vinci ha proposto *From Downtown to the Distant Future*, progetto che «Aprè lo spazio-tempo limitato di un'etichetta ai contorni enigmatici di un multiverso malleabile e infinito, in cui brillano milioni di soli e non esiste più distinzione fra lato superiore o inferiore, interno o esterno, fra micro- e macro-cosmo». La giuria ha riconosciuto inoltre una menzione speciale anche al progetto *Infinite Variables X One Bottle* da Derek MF Di Fabio, una reinvenzione del pattern grafico dell'etichetta, scomposto e ricomposto in più elementi.

14/12/2018
 La casa sull'albero
 progettata dall'architetto
 Will Beilharz

13/12/2018
 Milano da bere? No,
 "Milano da Vinci". Apre il
 concorso dedicato alla
 città di Leonardo

+ [archivio express](#)



TI SEI PERSO LE ALTRE NOTIZIE EXPRESS? CLICCA QUI + [archivio](#)

7 DICEMBRE 2018
28 APRILE 2019



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [info](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie [INFO](#). [Accetto](#)

INSIDEART



AU
Acquirente
Unico

Seguici: [RSS](#) [Facebook](#) [Pinterest](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Email](#)

Cerca

[ULTIMORA](#) [CALENDART](#) [PERSONAGGI](#) [EVENTI](#) [SPAZI](#) [TRENDS](#) [CATALOGHI](#) [FONDAMENTA](#) [TALENTPRIZE](#) [CONTATTI](#)

Ultimora

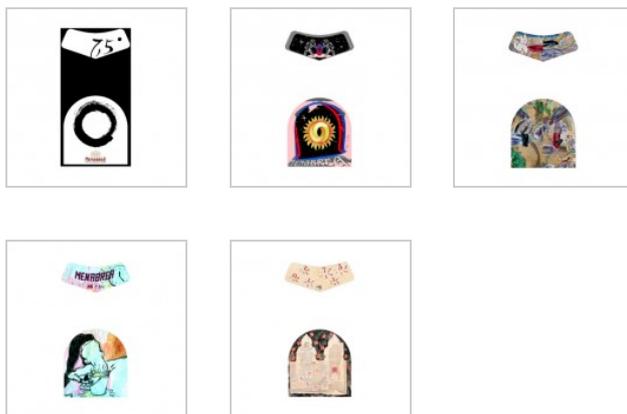
Scelto il vincitore del **Menabrea** Art Prize: Ilaria Vinci

redazione 14/12/2018

ROMA

È stato scelto il vincitore del **Menabrea** Art Prize: Ilaria Vinci. La giuria composta da Andrea Viliani (Direttore Museo Madre, Napoli) e composta da Raffaella Cortese (gallerista, Milano); Luca Vitone (artista, Milano/ Berlino); Diego Bergamaschi (collezionista, Milano); Attilio Rappa (collezionista, Biella, in rappresentanza di Birra **Menabrea** Spa); Danilo Ruggiero (presidente Untitled Association, Roma), ha motivato così la sua scelta: "Il progetto *From Downtown to the Distant Future* di Vinci apre lo spazio-tempo limitato di un'etichetta ai contorni enigmatici di un multiverso malleabile e infinito, in cui brillano milioni di soli e non esiste più distinzione fra lato superiore o inferiore, interno o esterno, fra micro e macro cosmo. L'immagine centrale, un sole che contiene al suo interno un Nastro di Moebius, riplasma la superficie planare dell'etichetta di una bottiglia di birra suggerendo nuovi orientamenti possibili. Essi sono poi ulteriormente approfonditi dalla stampa dei neri con inchiostro termosensibile, in modo che chi afferrerà la bottiglia lascerà su di essa la traccia del suo calore corporeo divenendo parte del progetto stesso proposto dall'artista. Il quale mantiene un equilibrio instabile ma rigoroso fra ricerca intellettuale e sintesi grafica, un'interazione dinamica fra oggetto e progetto. Toccandolo, l'universo diventa invisibile con il calore delle mani".

Gli altri partecipanti al premio erano Dario Carratta (Gallipoli, 1988), Derek MF Di Fabio (Milano, 1987), Margherita Raso (Lecco, 1991) e Virginia Russolo (Conegliano, 1995).
Info: www.untitled-association.org



redazione

Condividi: [Facebook](#) [Twitter](#)

Tag: birra, etichette, premio

ARTICOLI CORRELATI ☰

Willem Dafoe è Van Gogh nell'ultimo film ►

France Odeon, al film Guy la Foglia d'oro ►

[Consiglia 0](#)

[Tweet](#)



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER **INSIDEART**

FORESTA PERMANA

a cura di Paolo Fatone

AI WEWE
DOUG AITKEN
FRANCESCO DE GRANDI
NATHALIE DUBREUIL & HANS BERG
JAMIE DURHAM
OLAFUR ELIASSON
BILL FONTANA
GOLDSCHMIED & CHARI
CARSTEN HOLLER
ANN VERONICA JANSSENS
KOO JEONG A
RICHARD LONG
ERNESTO NETO
BENEDETTO PETERLINI
TOMÁS SARACENO
ASTRID SENE
CONRAD SHAWCROSS
ANDREAS SLOMINSKI
PASCALE MARTINE TAYOU
LUCA VITONE

Palermo 27.10.2018 | 20.01.2019

Piazza Bologna
Palazzo Belmonte Riso
www.palozartecontemporanea.it



ENNIO CALABRIA

Verso il tempo dell'essere
Opere 1958-2018

20 NOVEMBRE 2018
27 GENNAIO 2019

MUSEO DI PALAZZO CIPOLLA
Via del Corso, 320 - Roma





► 1 dicembre 2018

idee da bere

A CURA DI MONICA PILOTTO
 E FRANCESCA TAGLIABUE

TENIAMO ALTI gli spiriti

- Pluripremiato, il suo segreto è nell'eccellenza e varietà degli ingredienti (**Gin Collesi classico**, 70 cl, € 28).
- Pregiato rum guatemalteco, tra i migliori al mondo, in confezioni da € 55 a € 260, come il **Ron Zacapa Royal Solera Gran Riserva Especial Centenario**, 70 cl, in foto.
- Unisce il gusto amabile dell'amaro Ramazzotti alla morbidezza della Grappa di Nebbiolo Riserva 36 mesi. Bottiglie numerate (**Il premio Ramazzotti**, 70 cl, € 22,90).
- Un classico sempreverde di grande armonia e fragranza (**Acquavite di pere Williams di Pircher**, 70 cl, € 22 circa).
- Dall'isola di Islay, un whisky scozzese single malt dal gusto deciso, affumicato, di torba **Lagavulin Scotch Whisky 16 a.**, 70 cl, € 55 circa).



il vino del mese
Pecorino Merlettaie Brut, versione Magnum

Bollicine biologiche in raffinata confezione magnum per questo spumante dell'azienda vitivinicola Ciù Ciù. Essenziale ed elegantemente vestito di nero, il Pecorino Merlettaie Brut al palato è avvolgente, morbido, piacevolmente fresco. Ottimo per l'aperitivo, accompagna egregiamente un intero pasto a base di pesce (1,5 l, € 30).
www.ciuciuviini.it



Birre di Natale

- **Christmas Beer Menabrea**, edizione speciale per le Feste di questa rossa di antica tradizione, realizzata con i malti migliori (66 cl, € 2,50).
- **Ambrata Magia 2018**, Limited edition, Tenute Collesi (€ 9). Ideale con carni alla griglia, pizze ricche, formaggi stagionati, dolci di Natale.
- **Birra Moretti Lunga Maturazione**, colore limpido e caratteristiche di gustouniche. Sposa risotti, verdure fritte, crostacei (3x33 cl, € 3 circa).
- **10 luppoli Le bollicine Dorata**, spumeggiante e perfetta con piatti di pesce e crostacei, il pâté o aperitivi sfiziosi (75 cl, € 9,90).
- **Theresianer Winter Beer 2018**, edizione invernale dal gusto pieno e carattere forte, da provare in particolare con formaggi stagionati e cioccolato fondente (75 cl, € 18,90).

il drink

VECCHIO AMARO DEL CAPO

Una ricetta segreta che con i suoi ingredienti unici rende Vecchio Amaro del Capo il liquore calabrese più apprezzato al mondo. Servito rigorosamente ghiacciato, rilascia essenze e profumi di ben 29 tra erbe, fiori, frutti e radici. Al sapore aromatico e genuino si unisce un caldo colore ambrato che lo rende anche un ingrediente da cocktail ideale (**www.amarodelcapo.com**)



WHITE DEL CAPO RUSSIAN

Presentato da F.Ili Caffo

Versate in un bicchiere pieno di ghiaccio 40 ml di Vecchio Amaro del Capo, 15 ml di Premium Vodka e 5 ml di liquore al caffè. Mescolate bene il tutto e completate versando lentamente nel bicchiere 60 ml di crema di latte, in modo che rimanga in superficie. Guarnite con 1 pizzico di polvere di caffè e, a piacere, 1 cucchiata di panna.

cucina moderna

Donnamoderna.com URL : <https://www.donnamoderna.com/cucina/idee-in-cucina/regali-gastronomici-natale>

11 Dicembre 2018 Paese: Italia
Type: Web Grand Public

DONNA
MODERNA



ABBONATI

IDEE IN CUCINA

Ricette di Natale

Regali gastronomici: idee golose per i cesti di Natale 2018

di [Ambra Scolari](#)

GALLERY



© Credits: Menabrea

Birra Menabrea di Natale

Prodotta solo a Novembre e distribuita nel periodo delle Feste come vuole la tradizione del Nord Europa, la speciale Christmas Beer di Birra Menabrea è il regalo perfetto per gli appassionati delle "rosse". Ha un tenore alcolico non troppo elevato ed è caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta con l'impiego dei migliori malti.

*Birra **Menabrea** di Natale*

*Prodotta solo a Novembre e distribuita nel periodo delle Feste come vuole la tradizione del Nord Europa, la speciale Christmas Beer di Birra **Menabrea** è il regalo perfetto per gli appassionati delle "rosse". Ha un tenore alcolico non troppo elevato ed è caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta con l'impiego dei migliori malti.*

Vogue.it

URL :

<https://www.vogue.it/news/gallery/natale-2018-idee-regalo-food-and-beverage?page=10>

11 Dicembre 2018

Paese: Italia

Type: Web Grand Public

VOGUE

EDIZIONE ITALIA ▼

FASHION BEAUTY NEWS FASHION SHOWS TALENTS PHOTOGRAPHY

ABBONAMENTI



59/63
Menabrea
© Press Office





ogni birra uno STILE, ogni stile una STORIA.

QBA QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

SEGUICI SU

SCOPRI TUTTE LE BIRRE QBA SU QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENO BEREMEGLIO

INFO NOTIZIE BEVERAGE DOCUMENTI DIRECTORY AZIENDE/MARCHI NEGOZIO/PRODOTTI FREE DOWNLOADS

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage > [informazioni](#)

Beverfood.com

SEIT 1898 **DAB** 150 Jahre
Dortmunder non filtrata. **5,6° PROVALA!** #DAB150
www.dabcruda.it

Cerca News/Documenti Cerca

Cerca Aziende e Prodotti Cerca

11/12/2018 | Categoria Notizie Birra | 161 letture

MERCATO BIRRE IN ITALIA: LO SCENARIO COMPETITIVO AGGIORNATO AL 2018

BIRRI ITALIA 2018/2019

I MERCATI
I PRODUTTORI BIRRARI
GLI IMPORTATORI

I FORNITORI SPECIALIZZATI
I DISTRIBUTORI
LE FIERE

ANNUARI DEL BERE®
Beverfood.com
Edizioni S.r.l.



BIRRE CRAFT MORENA ECCELLENZE ITALIANE PREMIATE IN TUTTO IL MONDO.

www.biramorena.com
info@biramorena.com

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)

imported and distributed by **PALLINI**

POTATO HEROES · SINCE 1928 · POLISH VODKA · LUKSUSOWA

WHEN LIFE GIVES YOU POTATOES



[altri video su beverfood.com Channel](#)

A cura di [Pasquale Muraca](#) – [Beverfood.com Edizioni](#)

© Riproduzione riservata

Facebook Twitter Newsletter

Tratto dal nuovo annuario [Birritalia 2018-19](#) – [Beverfood.com Edizioni](#)

Sul mercato italiano delle birre operano nove società birrarie con produzione industriale sul nostro territorio: Heineken Italia, Birra Peroni, Birra Castello, Carlsberg Italia, Forst, **Menabrea**, l'emergente Drive Beer (Birra Morena) e poi altre aziende di più piccola dimensione (Theresianer, Samedorato). Esse gestiscono complessivamente 15 stabilimenti di produzione, ubicati in diverse regioni del Nord e Sud Italia.

ARTICOLI IN EVIDENZA

RINASCIMENTO SENZA STEREOTIPI: LA NUOVA COCKTAIL LIST DEL LOCALE RACCONTATA ...

LA TERRA TREMA 2018: I VINI CHE CI HANNO FATTO VIBRARE

LEGGE BILANCIO: TAGLIO ACCISE 40% PER LE BIRRE PRODOTTE DAI MICROBIRRIFICI. ...

IL FONDO 21 INVEST DI ALESSANDRO BENETTON COMPRA IL 36% DI ZONIN1821

ANNUARIO BEVITALIA 2018-19: L'INFORMATUTTO SUL MONDO DELLE BEVANDE ANALCOLICHE

VENDITE DEI PRINCIPALI GRUPPI BIRRAI OPERANTI IN ITALIA										
GRUPPI	2013		2014		2015		2016		2017	
	000 hl	%								
*Heineken Italia	5.082	29,0	5.139	29,0	5.223	27,9	5.336	28,1	5.771	30,0
*Peroni - Asahi	3.368	19,2	3.411	19,2	3.477	18,6	3.473	18,3	3.699	19,2
*AB InBev Italia	1.237	7,1	1.418	8,0	1.624	8,7	1.736	9,1	1.852	9,6
*Carlsberg Italia	1.089	6,2	1.083	6,1	1.129	6,0	1.166	6,1	1.249	6,5
*Castello & Pedavena	1.097	6,3	1.067	6,0	1.088	5,8	1.034	5,4	1.229	6,4
*Forst	599	3,4	621	3,5	616	3,3	786	4,1	830	4,3
*Swinkels F.B. Italia	450	2,6	450	2,5	470	2,5	480	2,5	500	2,6
*Ceres	409	2,3	400	2,3	430	2,3	399	2,1	411	2,1
*Menabrea	186	1,1	198	1,1	206	1,1	210	1,1	250	1,3
*Theresianer	28	0,2	29	0,2	33	0,2	35	0,2	35	0,2
Altri + Importatori	3.959	22,6	3.913	22,1	4.430	23,6	4.365	23,0	3.442	17,8
TOTALE ITALIA	17.504	100,0	17.729	100,0	18.726	100,0	19.020	100,0	19.268	100,0

(*) produttori e importatori; (*) solo importatori - Fonti: Elaborazioni Beverfood.com Edizioni su dati AssoBirra e dichiarazioni aziendali

Il mercato è abbastanza concentrato: i primi 4 gruppi (Heineken Italia, Birra Peroni, AB InBev Italia e Carlsberg Italia) realizzano oltre il 65% delle vendite. A questi si aggiungono poi le numerose unità di produzione artigianale (oltre 850) quali microbirrifici e brewpub. Sul mercato italiano sono inoltre commercializzate oltre 1.500 marche di importazione, distribuite:

- in parte attraverso i gruppi produttivi italiani di cui sopra (Heineken, Peroni, Carlsberg, Forst, ecc.) sulla base di specifici accordi di partnership commerciale;
- in parte attraverso filiali commerciali che operano sul nostro territorio;
- in parte attraverso organizzazioni distributive specializzate e/o attraverso concessionari locali.



HEINEKEN ITALIA: fa parte del gruppo olandese Heineken, il secondo più grande gruppo birrario nel mondo, presente in più di 70 Paesi, con 170 stabilimenti e più di 81.000 dipendenti. Heineken produce birra in Italia da oltre 40 anni, è presente sul territorio con i 4 birrifici di Comun Nuovo (BG), Assemmini (CA), Massafra (TA) e Pollein (AO). Con più di 2.000 dipendenti, Heineken è oggi il primo produttore di birra nel nostro Paese, dove produce e commercializza più di 5,7 mio hl di birra (quota di circa il 30%), investendo in innovazione e sviluppo. Attraverso il piano "Brewing a Better World" Heineken integra la Sostenibilità al business, creando valore per l'azienda, la società e l'intero pianeta. Nel nostro Paese Heineken opera con numerosi marchi:

- con i marchi storici nazionali Birra Moretti, Dreher, Ichnusa, Prinz e Von Wunster;
- con diversi marchi internazionali prodotti in Italia, tra cui Heineken, McFarland, Golden Fire, ...;
- con diversi altri marchi di importazione (soprattutto specialità) provenienti dalle consociate del gruppo, ma anche da altre birrerie.

Heineken Italia opera anche con un network distributivo – Partesa – specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. che opera con 46 centri logistici. Nel nostro Paese il Gruppo comprende anche Dibevit Import, una società attiva nell'importazione e nella distribuzione di birre speciali da tutto il mondo.



BIRRA PERONI: è un'azienda italiana che fa ora parte del gruppo giapponese Asahi. Nel nostro Paese le vendite di Birra Peroni ammontano a circa 4 mio hl (con una quota superiore al 19%) – prodotti negli stabilimenti di Roma, Bari e Padova – cui si aggiungono oltre 1 milione di hl esportati. La società romana controlla anche la Malteria Saplo. Il portafoglio prodotti comprende i marchi storici del gruppo (Peroni e Nastro Azzurro), coniugate in numerose versioni tipologiche, cui si aggiungono alcuni marchi locali e di prezzo (Itala Pilsen, Raffo, Wuhrer) oltre all'analcolica Tourtel e a marchi internazionali come la giapponese Asahi Super Dry prodotta in Italia.

L'azienda distribuisce inoltre numerosi marchi di importazione per lo più provenienti da altri stabilimenti del Gruppo di appartenenza come:



"LE TORRI COSTIERE": NUOVO CALENDARIO 2019 DI QUARTA CAFFÈ



FOOD ATTRACTION 2019: STREET FOOD, PIZZA, PANE GOURMET ED ANCHE MIXOLOGY



NATALE ALLE PORTE: TORNA WIENINGER WINTER FESTBIER!

L'INFORMATUTTO SUI MERCATI E GLI OPERATORI DEL SETTORE **BIRRA**



Pilsner Urquell, Grolsch, St. Stefanus, Meantime, Saint Benoit, Fullers. Nata a Vigevano nel 1846, Birra Peroni rappresenta uno dei simboli del Made in Italy nel mondo. Al riguardo va sottolineato che la società si distingue per un forte approccio internazionale attraverso il marchio premium Nastro Azzurro, il marchio birrario italiano più venduto all'estero.



AB InBev ITALIA: è la filiale italiana della multinazionale AB InBev, il più grande gruppo birrario al mondo. Con sede a Gallarate (VA), opera in Italia solo in chiave commerciale ed occupa il terzo posto sul mercato nazionale con poco più di 1,9 milioni di hl di birra venduti (il 9,6% del totale mercato a quantità). Il gruppo importa e distribuisce in Italia i principali marchi internazionali del gruppo: innanzitutto la tedesca Beck's (leader tra i marchi importati in Italia), la cui offerta è stata di recente rafforzata con il lancio di due nuove specialità: Beck's London Pale Ale e Beck's Berlin Golden Bock. L'offerta delle birre tedesche si completa con le bavaresi di Spaten-Loewenbrau-Franziskaner. Il gruppo belga distribuisce in Italia anche la birra Bud (la storica birra leader negli States), le pils belghe Stella Artois e Jupiler, le britanniche Bass e Tennent's, le specialità belghe Hoergarden e Leffe, la brasiliana Brahma, la messicana Corona-extra e le birre Goose Island, dell'omonimo birrifico artigianale USA, passato sotto il controllo del gigante belga assieme ad altri birrifici artigianali americani. Anche in Italia AB InBev ha acquisito il birrifico artigianale laziale Birra del Borgo di Leonardo Di Vincenzo, che

però opera autonomamente.



CARLSBERG ITALIA: è la filiale italiana della multinazionale danese Carlsberg, il quarto più grande gruppo birrario al mondo. L'azienda italiana è al quarto posto nella classifica delle vendite a volume pari 1,2 mio hl (quota del 6,5%). Produce e distribuisce le birre del Birrifico Angelo Poretti, i marchi primari del gruppo (Carlsberg e Tuborg) oltre a distribuire diversi altri marchi delle consorelle (tra cui Grimbergen e Feldschoessen).

Negli ultimi tempi la società si è particolarmente distinta nella valorizzazione del marchio nazionale Birrifico Angelo Poretti, il brand attraverso il quale Carlsberg Italia vuole esaltare la migliore tradizione della birra italiana. In quest'ambito va segnalata la costruzione di un' articolata linea "Luppoli", costituita da numerose varietà con diverse combinazioni di

luppoli.



BIRRA CASTELLO: il gruppo ha prodotto nel 2017 circa 1,2 mio hl, e quindi ora si inserisce al quinto posto nella graduatoria delle vendite a volume di birra in Italia.

Produce le proprie birre nello stabilimento di San Giorgio di Nogaro (UD) con i marchi Birra Castello e Alpen, e nello stabilimento di Pedavena (BL) con i marchi Birra Pedavena, Birra Dolomiti, Fabbrica di Pedavena Superior (anche senza glutine). Inoltre, opera attivamente nel settore delle private labels.

Entrambi gli stabilimenti furono acquisiti a suo tempo da Heineken Italia.





FORST/MENABREA: il gruppo ha una lunga tradizione birraria ed è controllato e diretto continuativamente dalla famiglia Fuchs, oggi alla quarta generazione.

Il gruppo realizza una produzione complessiva che ormai supera il milione di hl annui, collocandosi al sesto posto nella classifica delle vendite a volume di Birra.

La fabbrica altoatesina produce e distribuisce diverse birra a marchio Forst, posizionate sulla fascia più qualitativa del mercato. Forst importa e distribuisce anche le weisserbier della bavarese Weihenstephan. Fa parte del gruppo Forst anche il birificio **Menabrea** di Biella che produce un'ampia linea di birre a marchio **Menabrea**, compresa la linea delle birre speciali Top Restaurant.



CERES e SWINKELS Family Brewers (ex Bavaria):

Al 7° e 8° posto tra i competitori birrari in Italia si collocano due società di importazione: Ceres SpA (facente capo al gruppo danese Royal Unibrew) e Swinkels Family Brewers It. (ex Bavaria), facente capo all'omonimo gruppo olandese. Entrambe accreditate per un volume intorno ai 400.000 hl cad. Ceres SpA ha saputo conquistarsi nel tempo una posizione di leadership nel segmento delle doppio malto ed ha esteso la propria offerta prodotti anche con il marchio Faxe e, più recentemente con il marchio Ceres Nørden. Il gruppo olandese Swinkels Family Brewers (ex Bavaria Holland) ha saputo bene inserirsi sul mercato italiano con una efficace politica nei canali della GDO. Oltre alla Premium e alla o.o%, l'azienda torinese opera con successo con la gamma delle birre forti a marchio 8.6.



In aggiunta ai competitor riprodotti in tabella si aggiungono numerosi player, per lo più produttori esteri, che esportano e distribuiscono birre in Italia con proprie filiali commerciali: tra cui Diageo Italia (con il marchio di punta Guinness), Radeberger Italia, Wartsteiner Italia, Paulaner Distribuzione, Kulmbacher Italia, John Martins Italia, San Miguel Italia, Kühbacher Srl e altri ancora. Alcuni gruppi operano invece attraverso network di concessionari e grossisti sparsi su tutto il territorio Italia. In quest'ambito vanno ricordati i gruppi tedeschi Bitburger, Krombacher, Ganter, Ayingen, Leikem, i gruppi austriaci Brau Union, Villacher e Hirther, i gruppi belgi Haacht, Roman, il gruppo maltese Farsons e altri ancora. Altri infine hanno delegato la commercializzazione e distribuzione a importanti organizzazioni di distribuzione nazionale che a loro volta distribuiscono i prodotti sui vari operatori locali. Tra le principali vanno ricordate Birraceca, Co.Bir, F & F Trading e F & G in Piemonte, Biscaldi in Liguria, Dibevit, Eurosaga, Plaza Latina e Union Trade in Lombardia, K.Kiem in Alto Adige, Interbrau, Brewrise e Asolo Bevande in Veneto, GS Distribuzione nel Lazio, GMA Import in Campania e altri ancora.

Fonte: Anuario [Birritalia 2018-19](#) – Beverfood.com Edizioni

© Riproduzione riservata

[+ COMMENTI \(0\)](#)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*

Email*

Accetto [la privacy policy / il trattamento dei miei dati](#)*



NOTIZIE PIEMONTE

EVENTI

VIDEO

GALLERY

Cerca...



10
LUN, DIC

5841
NEW ARTICLES



ATTUALITÀ

CULTURA

SPORT

NORD-OVEST

TEMPO LIBERO

SEI QUI:

TEMPO LIBERO

FOOD & WINE



MESSAGGIO PROMOZIONALE

Biellese. Week End 14 - 16 dicembre 2018

REDAZIONE NOTIZIE PIEMONTE / 10 DICEMBRE 2018

ITINERARI



NEXT ARTICLE

Week End Valle Susa - 7 - 9 dicembre 2018

TYPOGRAPHY

MEDIUM

DEFAULT

READING MODE

SHARE THIS



Dove andare nel biellese. Manifestazioni, eventi, itinerari, mostre, escursioni in Provincia di Biella. Week End dal 14 al 16 dicembre 2018.

Scoprire i luoghi del biellese durante l'anno. La rubrica di Notizie Piemonte sulla Provincia di Biella. Week End dal 14 al 16 dicembre 2018.

Biella, Biblioteca Ragazzi, Palazzina Piacenza

Natale in Biblioteca Ragazzi: Giocoleggendo aspettando il Natale

dal 10 dicembre 2018 al 20 dicembre 2018 - Orario: 17

Giocoleggendo aspettando il Natale: letture sotto l'albero.

Lunedì 10, martedì 18 e giovedì 20 dicembre.

Si accettano prenotazioni.

015 351300 - www.comune.biella.it - bibragazzi@comune.biella.it

DA LEGGERE

ALTRE NEWS



ECONOMIA & FINANZA

NOV 27 2018

Unioncamere. Vincenzo Ilotte nuovo Presidente. Subentra a Dardanello



ECONOMIA & FINANZA

NOV 20 2018

Intesa Sanpaolo. Apple Pay è disponibile. Pagare da oggi è più facile



ECONOMIA & FINANZA

NOV 14 2018

Premio «Women Value Company 2019 - Intesa Sanpaolo al via



ECONOMIA & FINANZA

SET 13 2018

IV edizione di «Art for Excellence»



ECONOMIA & FINANZA

SET 12 2018

Sistema Industriale a sostegno dei Corridoi Europei. Convegno Confindustria Piemonte

MESSAGGI PROMOZIONALI



Notizie Piemonte
Il Web Marketing
a portata di mano
scrivi a

redazione@notiziepiemonte.it

Biella, sede DocBi, via Marconi 26a

Tradizionale mostra-mercato natalizia al DocBi

dal 10 dicembre 2018 al 24 dicembre 2018 - Orario: dalle 15 alle 19

Presso la sede del DocBi si terrà anche quest'anno la tradizionale mostra-mercato natalizia, che offrirà agli associati la possibilità di acquistare libri a prezzo scontato, oltre a numerose idee regalo.

Ci saranno anche alcuni dei prodotti ideati da Sapori Biellesi, come le "Navette di Biella" e il "Pan d'Arbo", le scarpe e le mantelle in fibra pregiata del Lanificio di Pray, ceramiche, grafica, tarracotte...

Tra le pubblicazioni proposte spiccano le novità del 2018: il bollettino annuale "Studi e ricerche sul Biellese" (che quest'anno ospita 9 contributi), il volume "Petali in rima, giardini in versi", curato da Danilo Craveia e edito in collaborazione con il Garden Club, e il libro di Mauro Caneparo e Raffaella Greppi intitolato "San Jode e San Paul". La mostra sarà aperta da lunedì a venerdì dalle ore 15 alle 19.

015 31463 o 015 7388393 - www.docbi.it - docbi@docbi.it

Graglia

Festa del Vischio a Graglia

dal 14 dicembre 2018 al 16 dicembre 2018

Programma:

venerdì ore 21 presso il Teatro Comunale "Annita e Fred Buscaglione... ritorno a casa", rassegna canora e di varietà domenica dalle ore 9.30 Slitte Pazze in piazza Astrua: meravigliose slitte saranno a disposizione per fare simpatiche gare - Babbo Natale arriva su un "RennaTRattore" e accompagna a spedire le letterine - Tanti presepi in mostra - La Confraternita propone: vischio, formaggi di Savoia, caldarroste al rum e frittelle dolci di zucca - L'Oratorio di Graglia animerà la giornata ed offrirà deliziosi aperitivi e merende - Non mancheranno banchetti di prodotti artigianali e tanto altro.

www.confraternita-graglia.it - oratoriograglia@gmail.com

Biella, Teatro Sociale Villani

Stagione 2018/19 de I concerti dell'Accademia Perosi: Krasiviy Ensemble

14 dicembre 2018 - Orario: 20.45

Krasiviy Ensemble

Denis Shapovalov (violoncello)

D. SHAPOVALOV

Concerto di Bravura

S. Myers

Cavatina

N. Rota

The Godfather Theme

A. Piazzola

Libertango

E. Morricone

Gabriel's Oboe

C. Gardel

Por una Cabeza

I platea e I ord. palchi euro 35

II platea e II ord palchi euro 25

galleria euro 15

loggione euro 5.

Abbonamento singolo euro 155 - abbonamento famiglia: primo abbonamento intero (155 euro) dal secondo abbonamento intero euro 115 - abbonamento giovani fino a 12 anni euro 30 - abbonamento giovani dai 13 ai 26 anni euro 50.

015 29040 - www.accademiaperosi.org - relazionierne@accademiaperosi.org

Santuario di Oropa, Basilica Antica

Incontri di Avvento: Figlio, perchè ci hai fatto questo?

14 dicembre 2018 - Orario: 21

Figlio, perchè ci hai fatto questo? (Lc 2, 48)

Quando i giovani ci sorprendono.

Incontro con Franco Nembrini, organizzato dalla Fondazione Le Vie della Parola.

015 25551200 - www.santuariodioropa.it - info@santuariodioropa.it

Biella, sede NuovaMente, viale Macallè 10

Conferenza: Case che non vogliono essere vendute, tra infestazioni e leggende

14 dicembre 2018 - Orario: 21

Conferenza di Alberto Serena e Silvio Zuppicchiatti.

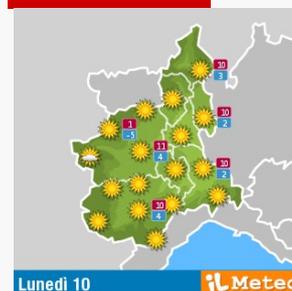
Ingresso libero, prenotazione obbligatoria per i non associati.

347 0537574 - www.nuova-mente.org - nuovamentebiella@libero.it

Biella, Saletta Convegni Fondazione CRBiella, via Gramsci 14

© notiziepiemonte 2018

METEO DEL PIEMONTE



Lunedì 10

il Meteo

Presentazione libro: Una vita per i bambini dell'Africa**14 dicembre 2018 - Orario: 18**

Presentazione del volume: Una vita per i bambini dell'Africa. Lettere di Maria Bonino.

Interviene Claudia Ghiraldello, autrice del libro.

Modera Paolo Bonino, Presidente della Fondazione Maria Bonino Onlus.

www.fondazionemariabonino.it - info@fondazionemariabonino.it**Occhieppo Inferiore, Cascina San Clemente, strada Vecchia per Ivrea 2****Caccia alla cometa 46/P Wirtanen, la cometa di Natale****14 dicembre 2018 - Orario: 20.30**

Caccia alla cometa 46/P Wirtanen, la cometa di Natale.

Partecipazione gratuita.

In caso di cielo coperto l'evento si intende annullato.

www.facebook.com/ubaunionebielleseastrofili - u.b.a@katamail.com**Vigliano Biellese, Teatro Erios****Presentazione libro: La Pettina****14 dicembre 2018 - Orario: 21**

Presentazione al pubblico del libro di Franco Macchieraldo "La Pettina. La storia, le genti – La vicenda industriale della Pettinatura Italiana di Vigliano", edizioni Botalla.

www.vigliano.info**Occhieppo Inferiore, Cascina S. Clemente****Corso: Parliamo di astronomia, corso base, terza serata****14 dicembre 2018 - Orario: 21**

Programma 2018-2019 - Coordinamento di Daniele Pigato.

Stasera: "Il colore della luce", Flavio Frassati.

Il corso è gratuito ma è richiesto il tesseramento all'U.B.A.

u.b.a@katamail.com**Biella, varie sedi****Natale nel cuore di Biella: Mercatino della solidarietà e Christmas Cridis****15 dicembre 2018 - Orario: dalle 9**

Portici di Palazzo Oropa (piazza Battistero, angolo via Italia), dalle ore 9 alle 19, Mercatino della solidarietà. A cura Centro Territoriale per il Volontariato.

Piazza Cossato, dalle ore 10 alle 17, Christmas Cridis, Festa degli Auguri. A cura Scuola Primaria G. Cridis.

015 2529345 - www.comune.biella.it**Biella, Biblioteca Ragazzi, Palazzina Piacenza****Natale in Biblioteca Ragazzi: Musica di latte****15 dicembre 2018 - Orario: 10.30**

Musica di latte: musiche e oggetti sonori in casa.

Ultimo appuntamento del progetto Nati per la musica dedicato alla sperimentazione della musicalità tra genitori e bambini da 0 a 3 anni attraverso il gioco e la lettura.

Si accettano prenotazioni.

015 351300 - www.comune.biella.it - bibragazzi@comune.biella.it**Biella Piazza, Palazzo Ferrero****Corso per la formazione dei "Volontari per la cultura": terzo incontro****15 dicembre 2018 - Orario: dalle 9.30 alle 12.30**

Terzo appuntamento per la formazione dei volontari della Cultura a cura di Upb educa.

Ecco i temi: Trasformazione di una città? a cura di Fabrizio Lava e Progetti e finanziamenti a cura di Eleonora Celano.

"Uno sguardo sul territorio" ovvero "Volontari per la Cultura" è un programma di Upbeduca, per favorire la partecipazione dei cittadini alle attività di supporto dei servizi culturali nella città di Biella e della sua provincia, in particolare del Polo Culturale di Biella Piazza.

Tutto questo anche in attesa della mostra dedicata a Sebastiano Ferrero del prossimo anno che si svolgerà dal 18 aprile al 18 agosto 2019, tra Palazzo Ferrero, Palazzo La Marmora e Museo del Territorio presso il complesso di San Sebastiano.

Il corso è destinato a tutti coloro che amano il Biellese e sentono il desiderio di conoscerlo meglio e farlo conoscere ad altri, mettendosi a disposizione della comunità.

Non sono richieste specifiche competenze.

I temi trattati sono accoglienza, storia, arte, archeologia industriale, parchi e giardini, enogastronomia, parametri per l'organizzazione di un evento.

I docenti sono "professionisti" delle tematiche proposte.

Il primo modulo comprende 6 date.

Ingresso gratuito.

015 8497380 o 388 5647455

Biella, Teatro Don Minzoni, via Don Giovanni Minzoni 12

Convegno formativo: La dislessia non è una malattia!

15 dicembre 2018 - Orario: dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17.30

Convegno formativo: La dislessia non è una malattia!

La partecipazione è gratuita, per motivi organizzativi è necessaria l'iscrizione.

Chi desiderasse l'attestato, è pregato di indicarlo al momento dell'iscrizione.

370 3666454 o 334 918124 - associazioneinsiemeedipiu@gmail.com

Masserano

Apertura del Polo Museale Masseranesi

dal 15 dicembre 2018 al 16 dicembre 2018 - Orario: dalle 14.30 alle 18

Sabato visite guidate al Palazzo dei Principi di Masserano, alla mostra di sculture allestita all'interno delle sale barocche del Palazzo e al percorso espositivo dei quadri di Ferdinando Rossaro. Apertura dalle ore 14.30 alle 18.

Domenica visite guidate al Palazzo dei Principi di Masserano, alla mostra di sculture allestita all'interno delle sale barocche del Palazzo.

Questa domenica sarà la giornata conclusiva dedicata alla mostra su Ferdinando Rossaro: "Ad un tratto l'idea", ci saranno dei percorsi guidati realizzati in collaborazione con l'Ufficio Beni culturali di Vercelli.

Apertura dalle ore 14.30 alle 18.

345 5126696 - www.polomusealemasseranesi.weebly.com - associazionedonbarale@gmail.com

Borriana, via Nelson presso Ass.ne Sol ed J'Alp

Gioiera piemontese

15 dicembre 2018 - Orario: 18,30

Conferenza "Anciarmant: alle radici delle suggestioni". A seguire, cena.

informassion@solalp.it

Biella, varie sedi

Natale nel cuore di Biella: eventi vari

16 dicembre 2018 - Orario: dalle 9.30

Ritrovo ore 9.30 presso Centro Commerciale "Gli Orsi", Babbo Natale in moto. Per informazioni: Nicola "la Renna" 346 5914052.

Sala Conferenze Museo del Territorio Biellese, ore 10.30, Rappresentazione Presepi Viventi in Puglia – proiezione filmati. A cura Ass. Amici della Puglia.

Piazza Cisterna, Biella Piazza, dalle ore 10 alle 18, Mercatino degli Archi – Aspettando Natale al Piazza. A cura Associazione Noi del Piazza.

Palazzo Ferrero, dalle ore 15 alle 19.30, Addobbo albero natalizio, bookcrossing e musica dal vivo. Il ricavato sarà devoluto in beneficenza. A cura Bi Young, UPB, BiBox.

Piazza Vittorio Veneto, Bancarelle in Centro. A cura APA Ass. Provinciale Ambulanti Biella.

Piazza Fiume, ore 16, Balletti e canzoni di Natale con Allievi Art'è Danza Cossato e Opificiodellarte Biella.

015 2529345 - www.comune.biella.it

Biella

Natale nel cuore di Biella: FerMenti 2

16 dicembre 2018

FerMenti 2.

Le bevande fermentate nell'antichità.

Visita guidata tra il Museo del Territorio Biellese e Museo Casa **Menabrea**.

Prenotazione obbligatoria.

015 2529345 - www.comune.biella.it - museo@comune.biella.it

Biella, Opificiodellarte

Biella in scena 2018/19: Col naso all'insù

16 dicembre 2018 - Orario: 16.30

Famiglie a teatro. Rassegna promossa e sostenuta dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Biella in collaborazione con il progetto Teatro Ragazzi e Giovani Piemonte.

Col naso all'insù. Associazione Sosta Palmizi.

0125 641161 - www.ilcontato.it - biglietteria@ilcontato.it

Borriana, piazza Don Guido Gariazzo

Mercatino di Natale: Vivi le magie del Natale

16 dicembre 2018

Quinta edizione del Mercatino di Natale "Vivi le magie del Natale".
Dalle 10: mercatino; dalle 12 alle 14: pranzo presso sede Alpini; dalle 14.45: 'La corsa dei Babbo Natale', passeggiata ludico-motoria aperta a tutti in collaborazione con ASD La Vetta Running. 5 km ca, iscrizione € 5. Il ricavato sarà destinato al progetto Una Goccia per un sorriso, a favore del reparto pediatrico dell'Ospedale di Biella.

Graglia, Cà di Celeste e di Rosa

Incontro: ...A camino acceso

16 dicembre 2018 - Orario: dalle 16

"...A camino acceso".

Riacendersi. Le sorprese! Sono le emozioni più brevi ma che potenziano le altre. Hanno una funzione fondamentale: ci permettono di imparare con gioia nuove cose.

Emozioni della letteratura italiana:

Dante Alighieri (1265 - 1321) - La Divina Commedia: Canto V Inferno: Paolo e Francesca (l'amore oltre la vita)

Edmondo De Amicis (1846 - 1908) - "Cuore" - (La pedagogia del cuore)

Giuseppe Ungaretti (1888 - 1970) - "Fratelli" (La 1° Guerra Mondiale come concordia).

A cura di Carmen prof. Guala: membro del direttivo della Società Dante Alighieri Torino.

Segue: La castagnata e dolci - Vini del Piemonte, rinfreschi analcolici.

E' gradita la prenotazione.

Gratuito.

015 2593649

Santuario di Oropa, Basilica Antica

Liturgie: Novena di Natale in Basilica Antica

dal 16 dicembre 2018 al 23 dicembre 2018

Domenica 16 e 23 dicembre alle ore 15.15.

Nei giorni feriali alle ore 15.45.

Sabato 22 dicembre nella S. Messa delle ore 18.15.

015 25551200 - www.santuariodioropa.it - info@santuariodioropa.it

Trivero, Pratrivero, salone cinericreatorio

Mostre natalizie 2018

fino al 16 dicembre 2018

Con i prodotti del commercio equo e solidale di Asia, Africa e America Latina.

Orari: sabato 1 e 15 dicembre dalle ore 14 alle 19 - sabato 8, domenica 2, 9 e 16 dicembre dalle ore 9 alle 12 e dalle ore 14 alle 19.

339 1124392

Borriana, locali della Parrocchia

Mercatino Natalizio del chinchè

fino al 16 dicembre 2018

I locali della Parrocchia ospiteranno un mercatino di prodotti artigianali e oggetti utili per tutta la famiglia.

Orari: tutti i sabati e prefestivi dalle ore 15 alle 19 - tutti i giorni festivi dalle ore 10 alle 19.

Il ricavato sarà utilizzato per il restauro della chiesetta di S. Bernardo.

Biella, via Italia e piazza Santa Marta

Natale nel cuore di Biella: Bancarelle di hobbisti

fino al 23 dicembre 2018

Bancarelle di hobbisti e prodotti del territorio nel cuore di Biella, a cura di Confesercenti del Biellese.

Nei giorni, 1 e 2, 7, 8 e 9, 14, 15 e 16, 21, 22 e 23 dicembre.

015 2529345 - www.comune.biella.it

Biella, via Duomo

Natale nel cuore di Biella: La casetta di Babbo Natale e degli Gnomi della Lana

fino al 23 dicembre 2018

A cura Pro Loco Biella Valle Oropa.

I giorni 8 e 9, 15 e 16, 22 e 23 dicembre.

015 2529345 - www.comune.biella.it

Viverone

Il edizione di Natale sul Lago

fino al 23 dicembre 2018

Le sponde del lago s'illuminano di magia. Dopo il successo della prima edizione torna anche quest'anno Natale sul Lago, molto più di un semplice mercatino: una festa straordinaria per grandi e piccini.

Nelle settimane che precedono il Natale, per tutti i weekend dal 24 novembre al 23 dicembre, Viverone si trasforma in un villaggio incantato e il lago diventa il suggestivo scenario di un evento unico e ad ingresso gratuito.

Passeggiando a bordo lago tra 60 chalet in legno si potranno scoprire oggetti di artigianato autentico e specialità gourmet del territorio, godere del panorama mozzafiato gustando un profumato vin brulé o una fumante cioccolata calda.

Tra le esibizioni da non perdere torna, a grande richiesta, un nuovo show in compagnia della protagonista di Natale sul Lago: la dolce ninfa Albaluce. Uno "street theatre" messo in scena dagli attori professionisti dell'Accademia dello Spettacolo di Torino: un mix di canto, ballo e recitazione che emozionerà il pubblico di ogni età.

Alla misteriosa e affascinante figura della Dama del Lago che, secondo la leggenda, nelle notti di luna piena, ricerca il suo amato cavaliere, è invece dedicato il ciclo di spettacoli acrobatici e aerei a cura della compagnia Stardust di Torino.

La grande novità di questa edizione sarà la nuova residenza invernale di Babbo Natale, proprio fronte lago: un chalet avvolto nella magica atmosfera natalizia, dove ogni giorno il grande vecchio è pronto a ricevere tanti piccoli ospiti per fare insieme una foto ricordo. Tutti i bimbi che andranno a trovarlo riceveranno una cartolina personalizzata con tanto di timbro ufficiale.

Natale sul Lago è anche una tavolozza di sapori e un viaggio fra le specialità e le tradizioni culinarie di questo angolo di Piemonte.

Tra gli appuntamenti del weekend da segnalare anche la presentazione del libro Albaluce – Il Segreto di Epreodia, opera prima di Chiara Restagno, edito da Edizioni Annadema Spettacolo, in programma a Natale sul Lago sabato 8 dicembre alle ore 16.

www.natalesullago.it

Mosso

31^a edizione del Presepe gigante di Marchetto

fino al 13 gennaio 2019

Ai piedi dell'Oasi Zegna a Mosso, un intero paese diventa uno dei presepi a grandezza naturale più grandi d'Italia con richiamo alle tradizioni di un tempo.

Novità negli allestimenti, nel percorso e nella illuminazione, con visite anche ai Presepi di Callabiana e al Santuario della Brughera a Trivero.

Aperto tutti i giorni dalle ore 10 alle 22 inaugura sabato 1 dicembre con un concerto vocale alle ore 16.

Sabato 24 dicembre alle 20.30 passeggiata tra le vie storiche del paese con le fiaccole e accensione del grande falò.

Il 6 gennaio arriva la Befana al Presepe, per una giornata di festa.

334 6142971 o 335 7852310 - www.presepegigantemarchetto.it - presepegigantemarchetto@gmail.com

Cossato, Villa Ranzoni Sala Eventi "Giuliana Pizzaguerra"

Laboratorio gratuito di analisi filmica: E adesso parliamo di cinema Vol. III

fino al 21 febbraio 2019

Laboratorio gratuito di analisi filmica: "E adesso parliamo di cinema Vol. II", dieci incontri gratuiti per guardare e capire la settima arte, condotti da Riccardo Poma (laureato DAMS).

Gli incontri saranno di tre tipi:

- Incontri dedicati a singoli film:

15/11 La venticinquesima ora di Spike Lee

22/11 Amadeus di Milos Forman

29/11 La ruota delle meraviglie di Woody Allen

- Incontri dedicati a singoli autori:

17/01 Christopher Nolan

24/01 Michael Mann

31/01 Ettore Scola

- Incontri dedicati ad argomenti specifici:

07/02 La cg (computer grafica) da Matrix ad Avatar

14/02 Cinesanvalentino

21/02 Quando il libro diventa un film.

I corsi saranno gratuiti e validi per i crediti formativi per gli studenti, è possibile frequentare anche singoli incontri.

Per iscriversi ci si deve rivolgere all'Informagiovani entro il 3 novembre: 1) via mail indicando cognome, nome, data di nascita, comune di residenza e mail o 2) per telefono oppure 3) recandosi negli uffici di via Ranzoni in orario di apertura (lunedì e giovedì 14/18, martedì e venerdì 9/13.30).

015 9893530 - www.informagiovanicossato.it - informagiovani@comune.cossato.bi.it

Pettinengo, Vaglio

Cena degli Auguri

14 dicembre 2018

Con i volontari. Organizzata dalla Pro Loco.

Valle S. Nicolao, Pro Loco

Pranzo degli Auguri

16 dicembre 2018 - Orario: 12.30

Pranzo degli Auguri per tutta la popolazione.

Menù:

Aperitivo di benvenuto
Cotto affumicato con ananas
Strudel di verdure
Pasta alla Portofino (pesto e pomodoro)
Rolata con patate stufate al profumo di funghi
Toma biellese
Vino bianco e rosso, acqua, caffè.
Panettone, Pandoro e spumante.
Il prezzo del pranzo, al solo costo delle spese, è di 13 euro per gli adulti, gratis per i bambini fino a 12 anni.
Prenotazioni entro mercoledì 12 dicembre, con chiusura anticipata al raggiungimento di 75 coperti.
Per le persone che vogliono partecipare ma impossibilitate a spostarsi con mezzi propri, è previsto un servizio di trasporto gratuito da richiedere quando si prenota.

015 743174

Biella, Palasarselli**Pallone di neve****16 dicembre 2018**

Evento volto alla promozione della disciplina del calcio tra i bambini delle scuole primarie.
A cura di A.P.D. Chiavazzese '75.

015 3507632/630 - www.comune.biella.it - info@chiavazzese75.com**Biella, varie sedi****Natale nel cuore di Biella: Pista di pattinaggio e Lunapark****fino al 17 febbraio 2019**

Piazza Monsignor Rossi (Battistero), Pista di pattinaggio. Orari: da lunedì a giovedì dalle ore 15 alle 19, venerdì dalle ore 15 alle 19 e dalle ore 20.45 alle 24, sabato e prefestivi dalle ore 10 alle 12.45, dalle ore 14.30 alle 19.30 e dalle ore 20.45 alle 24 e domenica dalle ore 10 alle 12.45 e dalle ore 14.30 alle 20. Possibilità di prenotazione per sessioni mattutine per le scuole chiamando il 339 4418357. Prezzi: intero 6 euro (5 per i residenti a Biella), tra i 6 e i 12 anni 5 euro (4 per i residenti a Biella, gratis per i bambini fino a 5 anni che devono essere accompagnati, 2,50 euro per scolaresche). A cura della Pro Loco di Biella.
Da venerdì 30 novembre, piazza Duomo, Lunapark. A cura della Pro Loco di Biella.

015 2529345 - www.comune.biella.it**Bielmonte****Bielmonte kids****fino al 10 marzo 2019**

Situato accanto alle piste da sci in una posizione soleggiata, un attrezzato baby park sulla neve tutto da scoprire con animatori pronti a far divertire i bambini di tutte le età, con giochi e attività ludico didattiche.
E' aperto durante il fine settimana e nei giorni festivi.

342 1509721 - www.oasizegna.com - info@oasizegna.com**Pray Biellese, Fabbrica della Ruota****Mostra: Le forme dell'acqua****dal 15 dicembre 2018 al 16 dicembre 2018**

"Le forme dell'acqua", mostra degli alunni delle scuole elementari e medie.

015 737773 - www.unionebielleseorientale.it - protocollo@unionebielleseorientale.it**Trivero, Biblioteca Comunale "Ermes Cancelliere", Centro Zegna****Mostra: Natale Arte 2018****fino al 16 dicembre 2018**

Collettiva di pittura contemporanea.

Inaugurazione sabato 8 dicembre alle ore 15.

Orari mostra: tutti i giorni dalle ore 16 alle 18 - venerdì dalle ore 20.30 alle 21.30 - sabato e domenica dalle ore 16 alle 18.30.

Biella, Beggi Antichità, viale Macallè 14**Mostra: Collezioni private in dialogo****fino al 24 dicembre 2018**

La Beggi Antichità con la collaborazione della Fondazione Oly Onlus, partner culturale del progetto a cui verrà donato una parte del ricavato, ospiterà dal 6 al 24 dicembre, più di quaranta scatti storici realizzati da Vittorio Sella, oltre a numerosi arredi provenienti da collezioni private piemontesi.

Inaugurazione 6 dicembre dalle 18.30 alle 21.

beggiantichita@gmail.com

Biella, Biblioteca di Città Studi

Mostra: Quando si posa lo sguardo

fino al 29 dicembre 2018

La rassegna "Crossing Art&Books" della Biblioteca di Città Studi Biella, diventata ormai un punto di riferimento per gli artisti del territorio, è pronta ad ospitare il prossimo evento.

A partire da oggi sarà possibile ammirare Quando si posa lo sguardo, la mostra d'arte tessile di Emanuela Malavolta, a cura di Walter Ruffatto e in collaborazione con Garden Club Biella.

Con Quando si posa lo sguardo Emanuela Malavolta, un passato da illustratrice di libri prima di dedicarsi alla Fiber Art, cuce insieme due pezzi importanti di storia biellese: il mondo tessile e l'amore per i giardini.

Due realtà consolidate che hanno saputo generare nel tempo ricchezza e bellezza in questo territorio.

Inaugurazione giovedì 8 novembre alle ore 17.30.

La mostra sarà aperta al pubblico da lunedì a venerdì con orario continuato dalle ore 8 alle 19 e sabato dalle ore 8.30 alle 12.30.

015 8551107 - biblioteca@cittastudi.org

Biella, Sala del Cantinone Provincia di Biella

Mostra: Images 2018

fino al 30 dicembre 2018

Mostra: Images 2018. Mostra fotografica collettiva. Tratto e Ritratto.

Orari: sabato dalle ore 15 alle 19 e domenica dalle ore 10 alle 12.30 e dalle ore 15 alle 19.

Inaugurazione sabato 1 dicembre alle ore 17.30.

Ingresso libero.

www.fotoclubbiella.it

Biella, Cittadellarte Fondazione Pistoletto, via Serralunga 27

ArtealCentro di una trasformazione sociale responsabile 2018

fino al 31 dicembre 2018

Arte al Centro è una rassegna di mostre, incontri e seminari che raccontano pratiche artistiche di trasformazione dei contesti sociali in cui si sviluppano, realizzate da Cittadellarte e dalla sua rete internazionale consolidata negli anni. Le mostre in programma sono:

COSTELLAZIONI DEMOPRATICHE l'impatto sociale di Cittadellarte a cura di: Michele Cerruti But e Juan Sandoval (Ufficio Educazione / Ufficio Arte Cittadellarte) Consulenza scientifica: SocialFare

"Prima dello specchio" Le prime opere di Michelangelo Pistoletto e la ricerca sull'autoritratto

semiurbani spazio per la realizzazione di attività relative alla trasformazione urbana

un progetto di: Cittadellarte In collaborazione con: Comune di Biella e l'Associazione Let Eat Bi, il Terzo Paradiso in terra biellese

Riattivazione urbana e sociale, un archivio in divenire A cura di: Arch. Emanuele Bottigella (ufficio Architettura Cittadellarte) e Arch. Francesca Chiorino

Il Cosmo in una Mano a cura di: Associazioneidee allestimenti: E20progetti

Le stanze della moda sostenibile a cura di: Cittadellarte Fashion B.E.S.T.

La mappa non è il territorio (Montedellarte) libro d'artista – video – installazione di Griet Dobbels a

cura di: Els Vermeersch (fino al 5 agosto)

015 28400 - www.cittadellarte.it

Sordevolo, frazione Verdobbio

Presepi di Verdobbio

fino al 06 gennaio 2019

Una tradizione che si rinnova e che diventa occasione di una suggestiva passeggiata a Verdobbio, frazione di Sordevolo, per scoprire i numerosi presepi che, come ogni anno, affasciano i visitatori.

Durante l'apertura del Mercatino degli Angeli sarà disponibile un servizio navetta, che porterà alla frazione Verdobbio.

L'8 e 9 dicembre i visitatori potranno trovare anche un momento di caldo ristoro con mela brulè dalle ore 10 in poi.

Visitabili tutti i giorni fino alle ore 20.

Un concerto gratuito si svolgerà il 29 dicembre alle ore 21 presso la splendida chiesa della Madonna delle Grazie di

Verdobbio con il gruppo musicale La Quinta Rua: Cantem Nadal sarà un viaggio nella musica tradizionale con

ghironde, cornamuse, violino, fisarmonica e moltissimi altri strumenti della tradizione piemontese e francese.

Biella, Istituto Belletti Bona, via Belletti Bona 20

Il presepe meccanico di Fratel Amilcare

fino al 06 gennaio 2019

Il presepe meccanico di Fratel Amilcare.

Orari: dal lunedì al sabato dalle ore 16 alle 19 - domenica dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 16 alle 19 - Natale e

Capodanno dalle ore 16 alle 19 - Santo Stefano ed Epifania dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 16 alle 19.

Per visite di scuole e gruppi prenotare presso l'istituto.

015 22133 - animazionebelletti@gruppoanteo.it

Mosso, via Q.Sella, vecchia sede Istituto Professionale Pietro Sella

Mostre: Memoria 68 e Le Sacre Rappresentazioni a Mosso: il Gelindo e il Giudizio Universale

fino al 06 gennaio 2019

Due importanti mostre:

"Memoria 68" immagini fotografiche aeree rerealizzate nel novembre 1968 dal giornalista Pietro Minoli nei giorni dell'alluvione di cui ricorre il cinquantenario.

"Le Sacre Rappresentazioni a Mosso: il Gelindo e il Giudizio Universale": l'Associazione Culturale "La Finestra sull'Arte" propone in 20 esauritivi pannelli la tradizione di Mosso circa le Sacre Rappresentazioni.

orario: sabato, domenica e festivi dalle ore 15 alle 18 - su richiesta in altri giorni.

334 6142971

Callabiana

Callabiana Presepi nel bosco

fino al 13 gennaio 2019

2 percorsi espositivi.

Il percorso 1 parte dal presepe meccanico di fraz. Nelva con arrivo alla locanda Erbavoglio - durata camminata 10 minuti.

Il percorso 2 ha come punto di partenza la piazzetta del municipio del comune di Callabiana e arrivo in piazza della Chiesa - durata camminata 30 minuti.

Trattandosi di camminate su sentieri liberi ogni partecipante è responsabile della propria condotta e incolumità.

Sono consigliate calzature comode per camminare.

I giorni 26 dicembre e 1 gennaio visita notturna libera fino alle ore 19.

338 6724842

Callabiana

Presepe meccanico di Callabiana

fino al 13 gennaio 2019

Personaggi animati e statue fisse, villaggi e casette in stile locale su una superficie di 80 mq, con lo sfondo delle montagne biellesi.

Orari di apertura: giorni feriali dalle ore 14 alle 18; prefestivi e festivi dalle ore 11 alle 19; vigilia di Natale dalle ore 10 alle 22.

Per comitive e scolaresche, è gradita la prenotazione, almeno il giorno precedente.

Ingresso libero.

338 6724842

Biella, Palazzo Ferrero e Palazzo La Marmora

Mostra 'Contemporanea. Artiste si raccontano'

fino al 20 gennaio 2019

La mostra *contemporanea. Artiste si raccontano* è una riflessione sull'arte femminile: l'attività di artiste che tra gli anni Novanta e oggi hanno svolto la loro ricerca secondo forme e tipologie talora molto lontane fra di loro, ma sempre fedeli ad una autentica indagine del sé o del rapporto con il mondo, con l'altro. In esposizione opere di Carla Accardi, Elizabeth Aro, Irma Blank, Dadamaino, Anna Di Prospero, Anna Ippolito, Maria Lai, Bice Lazzari, Silvia Levenson, Giulia Maglionico, Alessandra Maio, Ilaria Margutti, Jill Mathis, Golnaz Mohammadi Moghanaki, Laurina Paperina, Marta Pujades, Carol Rama, Moira Ricci, Kiki Smith, Natalia Saurin. A cura di Irene Finiguerra. Visitabile venerdì e sabato 15.00 - 19.00; domenica 10.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00; aperto 26.12.2018 e 01.01.2019: 15.00 / 19.00; chiuso 25.12.2018. Ingresso: 6,00 € intero - 5,00 € ridotto.

392.5166749 - info.bibox@gmail.com

Biella, Galleria Silvy Bassanese, via G. Galilei 45

Mostra: Poesis

fino al 08 febbraio 2019

Silvy Bassanese Arte Contemporanea inaugura la stagione espositiva autunnale con la mostra "Poesis" personale di Bruno Beccaro.

Il titolo, in lingua greca antica, in quanto lingua originaria della poesia ricca di significati ed elegante nella sua forma. Con questo evento in calendario la galleria porta sulla scena l'artista che, con il suo linguaggio ha messo in atto, in modo radicale ed inedito un cortocircuito tra arti visive, pittura, scrittura, poesia e letteratura.

Inaugurazione sabato 20 ottobre alle ore 18.

Catalogo disponibile.

Ingresso libero.

Orari: da martedì a venerdì dalle ore 16.30 alle 19 - sabato, domenica e festivi su appuntamento. La Galleria osserverà la chiusura natalizia dal 24 dicembre all'8 gennaio 2019.

015 355414 - www.facebook.com/GalleriaSilvyBassaneseArteContemporanea - silvy.bassanese@libero.it

Biella Piazza, Palazzo Gromo Losa

Mostra: 100% italia. Cent'anni di capolavori**fino al 10 febbraio 2019**

Mostra: Futurismo, a cura di Luigi Sansone.

Orari mostra: mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 14.30 alle 19 - sabato e domenica dalle ore 11 alle 19.

Prezzi: intero euro 10 - ridotto euro 8 over 65, insegnanti e enti convenzionati - ridotto euro 5 gruppi (minimo 6 persone) - cumulativo per tutte le sedi euro 25 - gratuito: MEF Friends, giornalisti e guide turistiche accreditati, persone con disabilità ed eventuale accompagnatore, possessori di Abbonamento Musei Torino Piemonte, Torino+Piemonte Card, Torino+Piemonte Contemporary Card, tessera MACT/CACT Arte Contemporanea Ticino.

Visita guidata su prenotazione: maggiorazione euro 5 a persona (minimo 15 persone).

015 2520432 - www.fondazionecribiella.it - fondazionecribiella@gmail.com**Biella, Spazio Cultura, via Garibaldi 14****Mostra "Omaggio a Franco Costa e provocazioni futuriste"****fino al 10 febbraio 2019**

L'allestimento è arricchito attraverso una duplice "provocazione", in linea con i dettami del movimento.

La prima propone il quadro "futurista" dipinto da Celso Tempia e "autografato" da Filippo Tommaso Marinetti nel 1935.

La seconda è un lavoro di Gastone Cecconello del 1993 che, applicando la teoria delle "parole in libertà", rivisita una delle più celebri fotografie raffigurante i fondatori del movimento.

Orari: da lunedì a venerdì dalle ore 10.30 alle 12.30 e dalle ore 16 alle 17.30 - domenica dalle ore 16 alle 19 - apertura straordinaria 8 dicembre dalle ore 16 alle 17.30 - chiuso 24, 25 e 31 dicembre, 1° gennaio.

Ingresso libero.

015 0991868 - www.fondazionecribiella.it - spazio.cultura@fondazionecribiella.it**Biella, Chiostro di San Sebastiano****Città delle donne: Mostra: "Bottiglie d'artista"****fino al 17 febbraio 2019**

Nella prestigiosa cornice del Chiostro di San Sebastiano sculture, Oggetto domestico di Matilde Domestico e Spirito e bellezzadi Luisa Valentini, incorniciano l'ingresso del Museo del Territorio Biellese.

Le Bottiglie d'artista sono state realizzate nel 2013 dalle due artiste torinesi grazie all'Associazione Culturale Cre(at)ive, associazione senza scopo di lucro nata dal dinamismo di sei imprenditrici astigiane. Nel 2014, in occasione della Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne, Banca Patrimoni Sella & C., la banca del gruppo Sella specializzata nella gestione dei patrimoni, ha acquisito le due opere contribuendo alla raccolta fondi per l'Associazione Onlus "One More Life".

L'esposizione sarà visibile al pubblico gratuitamente.

Orari di apertura del Chiostro: lunedì e martedì dalle ore 8.30 alle 17 - mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 8.30 alle 19 - sabato e domenica dalle ore 11 alle 19.

015 2529345 - www.museo.comune.biella.it - museo@comune.biella.it**Biella, Museo del Territorio Biellese****Mostra: Arte e Collezionismo. Cinque secoli di pittura dalle collezioni biellesi****fino al 10 marzo 2019**

Sabato 1 dicembre alle ore 17.30 verrà inaugurata presso il Museo del Territorio Biellese la mostra "Arte e Collezionismo".

Il progetto espositivo si inserisce nel percorso permanente, mettendo a confronto le opere provenienti dalle collezioni private con il patrimonio storico-artistico e archeologico del Museo, facendo emergere un fenomeno, quello del collezionismo, che ha profondamente caratterizzato il contesto culturale e sociale del Biellese.

Saranno in tutto una quarantina le opere provenienti dalle collezioni private biellesi.

Per tutto il periodo della mostra, che prosegue fino al 10 marzo, verranno calendarizzati momenti di approfondimento che alterneranno visite guidate, conferenze con esperti e visite sul territorio a beni di interesse storico-artistico di proprietà privata.

Orari di apertura dal 2 dicembre al 10 febbraio: mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 14.30 alle 19 - sabato e domenica dalle ore 11 alle 19.

Orari di apertura dal 13 febbraio al 10 marzo: mercoledì dalle ore 15 alle 18.30 - giovedì e venerdì dalle ore 10 alle 12.30 e dalle ore 15 alle 18.30 - sabato dalle ore 15 alle 18.30 - domenica dalle ore 10 alle 12.30 e dalle ore 15 alle 18.30.

015 2529345 - www.museo.comune.biella.it - museo@comune.biella.it**Masserano****Mostra: L'arte psicologica di Adelfo Italo Briasco****fino al 21 aprile 2019**

Mostra di sculture di Adelfo Italo Briasco, artista biellese dei primi del Novecento, allestita nelle Sale barocche del Palazzo dei Principi di Masserano.

L'evento reca il logo dell'Anno Europeo del Patrimonio Culturale 2018 per ciò la mostra rientra nel progetto: "Il nostro patrimonio: dove il passato incontra il futuro".

Inaugurazione sabato 29 a partire dalle ore 14.30 - ore 17 visita-conferenza tenuta da Carlo Gavazzi dedicata allo scultore. Ingresso alla visita-conferenza euro 5.

Biglietti solo mostra: 5 euro (intero) - 3,50 euro (ridotto); biglietti visita guidata Palazzo e mostra: 8 euro (intero) - 5 euro (ridotto).



La stagione invernale e, in particolare modo il Natale, porta nelle tavole degli italiani prodotti stagionali che compongono i piatti della tradizione, ricchi di gusto e che riscaldano dalle fredde temperature della stagione. Accanto alla prelibata offerta culinaria, il mondo della birra completa l'offerta con le famose Birre di Natale. Originarie del nord

NON HANNO
REGOLE E RICETTE
PRECISE MA LA
TRADIZIONE
PREVEDE
CHE SIANO
**BIRRE AD ALTA
FERMENTAZIONE,**
PIUTTOSTO
ALCOLICHE

Europa (in cui troviamo il Belgio al primo posto) e prodotte da oltre 200 anni, queste particolari birre sfatano il mito che l'estate sia l'unico momento di consumo e permettono così di essere apprezzate anche nella stagione più fredda.

Le Kerstbier, per usare il termine belga che le identifica, non hanno regole e ricette precise ma la tradizione prevede che siano birre ad alta fermentazione, piuttosto alcoliche con una gradazione che non scende al di sotto dei 7-8 gradi. Con un colore dall'ambrato al bruno sono corpose e complesse, dal gusto speziato con note di frutta secca e candita, e dai sentori leggermente dolci.

Queste caratteristiche rendono le birre di Natale adatte a pietanze articolate/elaborate come suggerisce la tradizione nordica con carni di cervo o capriolo accompagnate dalle classiche confetture e salse agrodolci. Ma anche formaggi stagionati e aromatici come

il gorgonzola, e i tipici dolci delle festività. Anche il Belpaese vede crescere l'interesse e l'offerta delle birre di Natale, birrifici e microbirrifici e la loro proposta nostrana per il periodo delle feste. Ecco alcune proposte tra quelle italiane:



Noel

Turbacci

La Noel del Birrificio Turbacci è una delle primissime birre artigianali dello stile prodotte in Italia: ispiratosi alle tradizionali Kerst natalizie del nord Europa, il Birraio Giovanni Turbacci inizia a produrla agli inizi del 2000. Dal colore rosso rubino sprigiona profumi floreali, note di buccia d'arancia e coriandolo. Nel palato spicca l'agrumato accompagnato da una leggera nota etilica che scalda la bevuta. Ottima in abbinamento a dolci natalizi, carni rosse e frutta secca.

Birra di Natale

Menabrea

Per il quarto anno consecutivo torna il Bottiglione **Menabrea** di Natale da 2 litri in Limited Edition dedicato alla storia della birra, raccontata dalle figurine da collezione Liebig, marchio concesso in licenza al Gruppo Colussi dal 1999. Il bottiglione in vetro scuro firmato **Menabrea** - Liebig, oggetto molto ambito dai collezionisti di tutto il mondo, quest'anno ha come protagonista la figurina n. 4 (Birreria del 17° secolo) della celebre serie relativa alla storia della birra.

25DODICI

Birra del Borgo

Come da tradizione brassicola belga anche Birra del Borgo si cimenta nella produzione di una birra di Natale. Speziata con uvetta e scorze d'arancia, al naso rivela note calde ed avvolgenti, sentori di frutta secca, agrumi ed un leggero mielato. In bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia



e ribes con un piacevole amaro finale. Ottima con panettone e dolci natalizi per un connubio festoso.

Birra di Natale

Forst

Da 15 anni ormai Birra FORST presenta ogni anno la sua Birra di

Natale nella pregiata bottiglia da 2 litri a tiratura limitata che, grazie al suo decoro unico, rappresenta un oggetto da collezione molto amato. L'edizione 2018 raffigura il magico ambiente della Foresta Natalizia con i Krampus e San Nicolò in occasione della festa patronale locale. Ideale come accompagnamento alle gustose pietanze tipiche di questo particolare periodo dell'anno.



Brighella Christmas Beer

Birrificio Lambrate

Al naso spiccano i profumi di zenzero e agrumi accompagnati da sentori di miele e pesca sciroppata. In bocca c'è spazio per le avvolgenti note di arancia candita, zenzero, miele e frutta secca. Il finale è dolce e non eccessivamente persistente perché piacevolmente bilanciato dal leggero amaro del luppolo. In gergo milanese, il termine Brighella è usato per definire quei bambini dall'animo vivace.

R



Canale Video Lavora Con Noi

Registrati My-ItaliaPerMe

ItaliaPerMe
a PerMePerMe

SAINT-GERMAIN-EN-LAYE 11,33°C CIELO COPERTO

SEGUICI  

CERCA AZIENDE

HOTEL-AGRITURISMI

RISTORANTI

CENTRI BENESSERE

NOTIZIE ITALIA

CONTATTI

A NATALE LA CULTURA SI METTE SOTTO L'ALBERO



A NATALE LA CULTURA SI METTE SOTTO L'ALBERO

6 dicembre 2018 in *Cultura e Musei* by *ItaliaNews* 0 CommentsSHARE     

Eletta 'miglior regione' al mondo da visitare nel 2019 da Lonely Planet, il Piemonte ha dimostrato di avere davvero tanto da offrire ai suoi ospiti. E ai suoi abitanti, naturalmente. Ottima ragione per cercare di conoscerlo meglio, attraverso i numerosi poli culturali disseminati nel territorio: musei, gallerie, residenze reali, castelli, giardini e luoghi che custodiscono collezioni di ogni genere. La regione vanta un patrimonio storico e artistico infinitamente ricco, a partire dal capoluogo, Torino, fino a raggiungere tutte le province: un territorio che finalmente ha ricevuto i riconoscimenti meritati. Quello in arrivo è dunque l'anno giusto per munirsi dell'Abbonamento Musei Piemonte, la card che permette di accedere gratuitamente a oltre 250 realtà che fanno parte del circuito culturale regionale.

Un regalo perfetto per Natale: la cultura è un dono che unisce l'utile al dilettevole. E, a giudicare dalle statistiche pubblicate dal MiBACT relative ai dati dello scorso anno, è un regalo più che apprezzato. Solo il Piemonte ha registrato un aumento del 6.54% di visitatori annui. La Venaria Reale e il Museo delle Antichità Egizie di Torino sono tra i dieci siti a pagamento più visitati in Italia. Dati che dipingono un quadro ben delineato: le persone hanno voglia di cultura, e la Regione Piemonte ne ha molta da offrire. Ecco che la tessera Abbonamento Musei Piemonte diventa un mezzo perfetto per soddisfare questa esigenza, rendendola facile e conveniente. In particolare, è uno strumento ideale per i cittadini piemontesi, i primi a godere delle bellezze del proprio territorio, e i più incoraggiati a conoscerle. Per essere 'turisti' nella propria regione.

Copyright

Dal punto di vista pratico, è semplicissimo: basta collegarsi al sito www.abbonamentomusei.it oppure recarsi nei punti vendita o nei musei aderenti all'iniziativa, e acquistare la tessera, che sarà nominativa e avrà validità 365 giorni a partire dalla data di sottoscrizione. Si può scegliere inoltre la Formula Extra, che permette di abbonarsi contemporaneamente anche al circuito dei siti culturali aderenti in Lombardia. Durante l'anno sarà possibile visitare gratuitamente e tutte le volte che si desidera le realtà aderenti all'iniziativa. Per di più, si potrà usufruire di visite guidate riservate, partecipare ad eventi culturali (legati a teatro, musica, storia) e festival a prezzi agevolati. Tra le tante offerte della stagione invernale, la mostra I Macchiaioli. Arte italiana

Notizie Correlate by Tag



Casale Monferrat...



Mostre, eventi e...



100 ricercatori ...



Musei: aperture ...

IN PRIMO PIANO



FAMF

Entretenir
687 789 km
de voirie ?

ON LE FAIT !



LES MAIRES DE FRANCE
#MaCommuneJyTiens

verso la modernità presso la GAM di **Torino** e Van Dyck. Pittore di corte alla Galleria Sabauda. Alla Reggia di Venaria è possibile visitare Elliott Erwit. Personae, Ercole e il suo mito e **Cani** in posa. Non solo **Torino**: grazie all'**Abbonamento** è possibile accedere alle collezioni e alle mostre presso il Castello di Rivoli, al **Museo** Borgogna di **Vercelli**, al **Museo** del **Territorio** a Biella, a **Palazzo** Mazzetti di Asti dove è in corso una mostra dedicata a Chagall, al Forte di Bard e molti altri.

Il **2019** sarà ricchissimo di eventi a partire dalla straordinaria mostra dedicata al genio di Leonardo da Vinci presso i Musei Reali. Oltre ai recenti ingressi della Cappella della Sacra Sindone e del **Museo** Lavazza, dal 1 gennaio **2019** entreranno a far parte del circuito Casa Lajolo, dimora storica a Piossasco, il Castello Visconteo di Vogogna in val d'Ossola, il **Museo** **Alessandria** Città delle Biciclette (AcdB), **Palazzo** Gromo Losa e il **Museo** Casa **Menabrea** a Biella. **Arte**, **storia**, ma anche tradizione: in una parola, **cultura**. Uno splendido regalo da far trovare sotto l'albero.

Il progetto nasce dall'Associazione **Abbonamento** Musei.it, sostenuto da **Regione Piemonte**, Città di **Torino** e Fondazione CRT.

Fonte: Google News - Cultura Musei site-lastampa.it

Articoli che potrebbero interessarti



Coppa Italia: impresa Entella, Genoa ko ai rigori...



Msf, Aquarius chiude le operazioni



Nuova tassa sulle auto inquinanti, proteste di imp...



Alaska, il terremoto distrugge la strada: ricostru...



Migranti, Msf e Sos Mediterranee: "Aquarius ...



Isola dei famosi 2019, una concorrente dal Gf Vip:...

[Invia Report sui Contenuti](#)

Tags:



<

>



ItaliaNews

Post a Comment

ABBIAMO POSIZIONI

[clicca qui](#) **ULTIME**

RISTORANTE VICINO A TE

HOTEL DE ROME

in Ristoranti

[Distanza stimata da Roma 1.24 km](#)

AZIENDE IN EVIDENZA

BE FIT - PERFECTION FOOD & HE



in Bar e caffè

[Distanza stimata da Roma](#)

1.07 km

LINOCERONTE



in Aziende Italiane Varie

[Distanza stimata da Roma](#)

3.99 km

IN PRIMO PIANO



07 Dic ISOLA DEI FAMOSI 2019, UNA

CONCORRENTE DAL GF VIP: "IL

MISTERO REGNA ...

in **Gossip**

IN PRIMO PIANO



Home > Birre > Birra Menabrea lancia una speciale Christmas Beer per celebrare il Natale

PRODOTTI BIRRE

Birra Menabrea lancia una speciale Christmas Beer per celebrare il Natale

Da Redazione - 5 dicembre 2018 0



Birra Menabrea lancia una speciale **Christmas Beer** per celebrare il Natale. Si tratta di una speciale rossa di antica tradizione, dal tenore alcolico non troppo elevato, caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta con l'impiego dei migliori malti. È prodotta solo a Novembre e distribuita nel periodo delle Feste, seguendo una tradizione nord europea. È disponibile in bottiglie da **66cl con etichetta dedicata al Natale**.

Birra **Menabrea**, il più antico birrifico italiano attivo, ha sede a Biella e forte dei suoi 172 anni di attività, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato italiano e internazionali. Dal 2016 **Menabrea** ha aperto "Casa **Menabrea**", il museo dedicato alla sua storia che oggi fa parte di Museimpresa Associazione fondata da Assolombarda e Confindustria

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆☆☆☆☆

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo ✎



LAVORO CERCO - OFFRO

Hotel Versilia Lido di UNA E...
Per chi vuole iniziare una carriera nel settore alberghiero o cerca nuove occasioni di crescita p...

Offerta di lavoro – Agente monomandatario – Modena
Offerta di lavoro pubblicata sul canale careerjet : Perpiù #Sales ricerca un/una Agente Monomanda...

Offerta di Lavoro – Front Office Hotel – Roma
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed : L' Hotel de la Ville Rome , parte della Rocco...

Offerta di lavoro – Portiere Notturmo – Milano



La rete del Portale Italiano pubblica gli articoli senza fini di lucro ma con finalità di critica, discussione od insegnamento, come previsto dall'art. 70 legge sul diritto d'autore e art. 41 della costituzione Italiana.

Per richiedere rimozione o inserimento articoli [clicca qui](#)

Marketing aziendale



#Italiasoloagevolazioni Agevolazioni e finanziamenti

★ **LIGURIA: PSR 2014/2020. MISURA 6.1**

★ **SICILIA: MISE. BANDO MACCHINARI**

★ **UMBRIA: POR FESR 2014/2020.**

★ **FRIULI VENEZIA GIULIA: PSR**

(2B). CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO PER INNOVATIVI. CONTRIBUTO A FONDO IL SOSTEGNO ALL'AVVIAMENTO DI IMPRESE PERDUTO FINO AL 35% E FINANZIAMENTO PER I GIOVANI AGRICOLTORI

📅 3 dicembre 2018

A TASSO AGEVOLATO FINO AL 50% PER L'ACQUISTO DI MACCHINARI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE FUNZIONALI ALLA REALIZZAZIONE DI PROGRAMMI DI INVESTIMENTO INNOVATIVI.

📅 21 novembre 2018

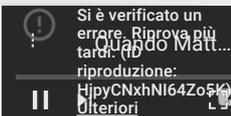
AZIONE 1.1.1. CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO FINO AL 70% PER INVESTIMENTI IN RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE.

📅 20 novembre 2018

2014/2020. MISURA 16.7.1. CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO FINO AL 100% PER INTERVENTI DI COOPERAZIONE E SVILUPPO TERRITORIALE NELLE ZONE RURALI.

📅 19 novembre 2018

Vis. Oggi 1 656
Visite 921 397
Pag. Oggi 1 811
Pagine 2 031 461



Birra **Menabrea** lancia la Christmas Beer per celebrare il Natale

News dalla rete

Richiedi Maggiori Informazioni!

Pulsanti abilitati solo per info: Finanziamenti e Agevolazioni

Richiedi Info con WhatsApp

Birra Menabrea lancia una speciale Christmas Beer per celebrare il Natale. Si tratta di una speciale rossa di antica tradizione, dal tenore alcolico non troppo elevato, caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta con l'impiego dei migliori malti.

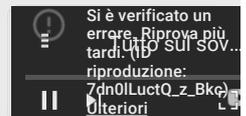
E' prodotta solo a Novembre e distribuita nel periodo delle Feste, seguendo una tradizione nord europea, e disponibile in bottiglie da 66cl con etichetta dedicata al Natale.

Richiedi Maggiori Informazioni!

Pulsanti abilitati solo per info: Finanziamenti e Agevolazioni

Richiedi Info con WhatsApp

Cerca ...



#Italiasoloagevolazioni Agevolazioni e finanziamenti



BIMAG | FOODHOSPITALITY | MIXERPLANET | SPAZIOHORECA | WEBITMAG | INSTOREMAG | BIT | HOST | TUTTOFOOD | FIPE

MIXER
PLANET**BAZZARA**
ACADEMY

PRODOTTI

APPROFONDIMENTI

EVENTI

NIGHTLIFE

VIDEO

ARCHIVIO RIVISTE

PUBBLICITÀ

Home > Prodotti > Birra > Birra **Menabrea** lancia la Christmas Beer per celebrare il Natale

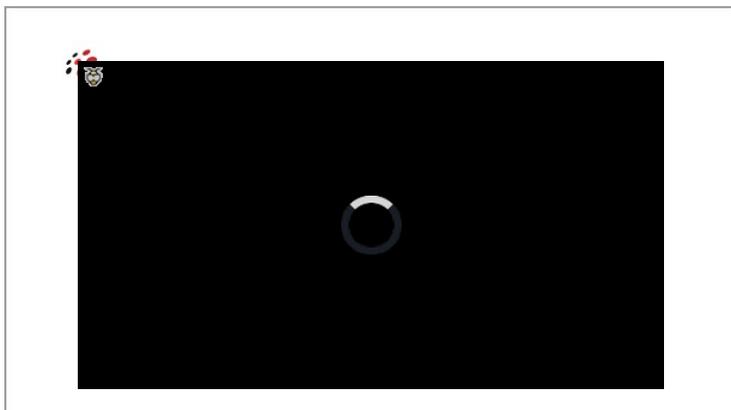
Birra **Menabrea** lancia la Christmas Beer per celebrare il Natale

Prodotti Birra Dic 4, 2018



Birra **Menabrea** lancia una speciale Christmas Beer per celebrare il Natale. Si tratta di una speciale rossa di antica tradizione, dal tenore alcolico non troppo elevato, caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta con l'impiego dei migliori malti.

E' prodotta solo a Novembre e distribuita nel periodo delle Feste, seguendo una tradizione nord europea, e disponibile in bottiglie da 66cl con etichetta dedicata al Natale.



DALLE AZIENDE

TAGS BIRRA BIRRA MENABREA EDIZIONE SPECIALE NATALE 2018



TWITTER



FACEBOOK



GOOGLE+



PINTEREST



STAMPA



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Search

VIDEO MIXERPLANET

Giancarlo Morelli
e Yoji Tokoyoshi,
alta cucina e
beer pairing
VIDEO



Iginio Massari The Sweetman

Iginio Massari
The Sweetman,
pasta sablé con
crema al
cioccolato.
VIDEO



Liquore Strega Drink List



Leggi online le ricette di
Liquore Strega

01-08-2018



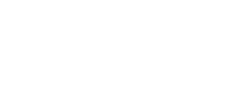
Birra Menabrea celebra la Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba

Birra **Menabrea**, il più antico birrificio italiano attivo, celebra un'eccellenza piemontese con una bottiglia della storica Premium Lager vestita per l'occasione con il tema "Tra terra e Luna" che guida questa edizione della Fiera. La special edition viene distribuita negli abituali punti vendita della zona. Birra **Menabrea**, inoltre, è protagonista di alcuni momenti istituzionali ad Alba con le sue diverse linee, dalla Pils "Arte in lattina", alla Top Restaurant. Quest'ultima sarà tra i protagonisti della Ultimate Truffle Dinners a sostegno del progetto Breathe the Truffle per la salvaguardia dell'ambiente naturale del tartufo bianco d'Alba. L'11 novembre è prevista una degustazione "Quando la birra incontra il formaggio: degustazione di birre **Menabrea** in abbinamento ai formaggi e presentazione dello Sbirro, il formaggio alla birra Menabrea". Qualità, tradizione e cultura sono la forza di Birra **Menabrea**. Una birra amata dagli intenditori basata sul concetto di "fatto-a-mano" e che da 170 anni continua a raccogliere premi internazionali. Riconoscenze che sono rintracciabili nella qualità delle acque biellesi, nella scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e sicuramente nell'amore del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano del processo, dalla "cotta" all'imbottigliamento.





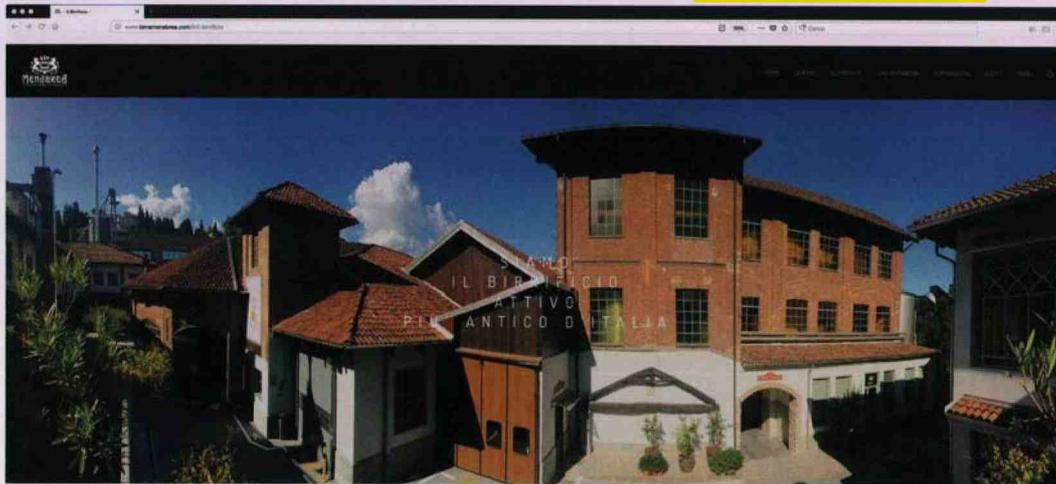
Il Natale ha più gusto con Birra **Menabrea**



Come ogni anno, sono tante le novità che Birra **Menabrea** ha in serbo per le festività natalizie. A grande richiesta, torna per il quarto anno consecutivo, il Bottiglione **Menabrea** di Natale da 2 litri in Limited Edition dedicato alla storia della birra, raccontata dalle figurine da collezione Liebig, marchio concesso in licenza al Gruppo Colussi dal 1999. Il bottiglione in vetro scuro firmato **Menabrea-Liebig**, oggetto molto ambito dai collezionisti di tutto il mondo, quest'anno ha come protagonista la figurina n.4 (Birreria del 17° secolo) della celebre serie relativa alla storia della birra. La riproduzione della figurina sarà omaggiata con ogni Bottiglione.

Il birrifico biellese proporrà inoltre la confezione **Menabrea Christmas Beer** con 4 bottiglie da 66 cl e 2 calici serigrafati a colori. Sono inoltre in arrivo anche il Panettone, senza canditi, alla **Menabrea Christmas Beer** (prodotto e commercializzato da Acquadro Dolciumi), lo Sbirro, nella versione Sbirro Gold in Edizione Limitata, disponibile solo nel periodo natalizio, e la nuova confezione Botalla Gourmet, in cui sono presenti anche lo Sbirro Gold e n.2 lattine "Arte in Lattina" **Menabrea**.

Nuovo sito web per Birra Menabrea



VISITA IL BIRRIFICIO TRA IL 1800 E IL 1900

È online il nuovo sito aziendale di Birra **Menabrea** (www.birramenabrea.com), il birrifico più antico d'Italia fondato a Biella nel 1846 e riconosciuto nel mondo per la sua eccellente qualità

Un website moderno, rinnovato nel design e caratterizzato da una tecnologia responsive, per una navigazione che si adatta ad ogni tipo di dispositivo mobile. Caratterizzato da immagini di prodotto impattanti e in alta definizione, da video e da testi brevi ma esaustivi, anche in lingua inglese, il nuovo sito cattura l'attenzione del consumatore e lo coinvolge emotivamente nel mondo **Menabrea**, fatto di tradizione, gusto e innovazione.

Il visitatore ha la possibilità di rivivere la storia di **Menabrea**, un'azienda presente sul mercato da 172 anni, attraverso fotografie e disegni dell'epoca. Nella parte dedicata al "Birrificio", grazie a una modalità interattiva, l'utente può entrare nel vecchio stabilimento e visitare virtualmente i diversi locali

dell'antica fabbrica. Dal passato glorioso ad un presente proiettato sempre più al futuro, **Menabrea** è oggi un brand d'eccellenza in tutto il mondo, protagonista di un processo di ammodernamento tecnologico di ampio respiro.

Nuova è la sezione dedicata a "Casa Menabrea", il Museo di Birra **Menabrea** entrato a far parte di Museimpresa (Associazione italiana archivi e musei d'impresa promossa da Assolombarda e Confindustria). L'utente può pregustare, in un suggestivo video, un'anticipazione della visita guidata che si può effettuare di persona per scoprire la storia della birra e dell'azienda italiana.

Rivista e accattivante è inoltre la parte dedicata agli "Eventi", continuamente aggiornata con le più importanti

iniziative promosse dal marchio biellese sul territorio nazionale, mentre nella sezione "Press", snella e funzionale, è visibile la rassegna stampa di Birra **Menabrea** con gli articoli pubblicati dai diversi organi di informazione.

Il nuovo sito, progettato per diventare un prezioso strumento di comunicazione, si affianca e consente di accedere direttamente agli altri canali social in cui Birra **Menabrea** è già da tempo presente (Birra **Menabrea** Official e Casa **Menabrea** sono su Facebook e Instagram). Un modo per garantire un dialogo continuo e sempre più interattivo con il consumatore. ☎ cod 57957

Birra **Menabrea**

via Ramella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com



Home > Vino e birra > Brindisi di Natale con Menabrea Christmas Beer

Brindisi di Natale con **Menabrea** Christmas Beer

Quarta edizione di **Menabrea** Christmas Beer, proposta in bottiglione, bottiglie e fusto, in abbinamento al Panettone Acquadro e al formaggio Sbirro Botalla.

Rodolfo Guarnieri 20 novembre 2018



Edicola web



Confezione degustazione di **Menabrea** Christmas Beer

Come ogni anno arrivano le prime birre per brindare al Natale e al Nuovo Anno. Scure, alcoliche, maltate e speziate sono ideali per accompagnare i tipici cibi di fine anno, dai salumi ai formaggi stagionati, dagli hamburger ai dolci come Panettone e Panforte. E' la volta di **Menabrea** Christmas Beer.

Torna per il quarto anno consecutivo il Bottiglione di Natale da 2 litri Limited Edition di **Birra Menabrea** dedicato alla storia della birra come quella raccontata dalle figurine da collezione Liebig (marchio concesso in licenza al Gruppo Colussi dal 1999). Quest'anno la grafica del bottiglione ha come protagonista la figurina n.4 (Birreria del 17° secolo), una cui riproduzione è allegata alla stessa confezione.

Insieme al Bottiglione da 2 litri, diventano disponibili le bottiglie da 66 cl di **Menabrea** Christmas Beer



con i relativi calici da degustazione serigrafati a colori in astuccio, oltre ai fusti da 15 litri.

Mix di specialità locali

Birra di Natale di antica tradizione, **Menabrea** Christmas Beer presenta un caldo colore rosso, corpo leggero, amaro accentuato, un tenore alcolico contenuto (5,2 %), essendo prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppoli.

In abbinamento, il birrifico di Biella propone due prodotti tipici locali come il Panettone senza canditi aromatizzato con **Menabrea** Christmas Beer prodotto da **Acquadro Dolciumi**; il celebre formaggio Sbirro aromatizzato alla birra **Menabrea** prodotto da **Botalla Formaggi**, disponibile anche nella nuova confezione Botalla Gourmet insieme con 2 confezioni da 33 cl di "Arte in Lattina" **Menabrea**.



Una storia millenaria

Sicuramente sono stati i Vichinghi a produrre secoli fa, in occasione dell'inverno, una birra speciale più forte (fino a 14° alc), corposa, maltata, scura, aromatizzata e speziata, in occasione del solstizio d'inverno (il giorno più corto dell'anno, 21 dicembre), che annunciava ai pagani il ritorno della bella stagione e dei nuovi raccolti.

La tradizione non si è persa con l'avvento del Cristianesimo, anzi si è consolidata con i festeggiamenti per la nascita di Gesù Bambino, in particolare nei Paesi del Nord Europa, prendendo vari nomi in tema: Christmas Ale (Gran Bretagna), Bière de Noël (Francia), Weihnachtbier (Germania), Kerstbier (Belgio). Con la rivoluzione delle birre artigianali, la tradizione della Birra di Natale ha ripreso forza anche in Italia con la produzione delle più diverse specialità ad alta fermentazione, doppio malto, non pastorizzate e non filtrate.

TAG [acquadrodolciumi](#) [birramenabrea](#) [botallaformaggi](#) [christmasbeer](#) [menabrea](#) [sbirro](#)

👍 J'aime 0

[f](#) Facebook [t](#) Twitter [G+](#) Google+ [in](#) LinkedIn [p](#) Pinterest [+](#)

Lascia un commento

Commento:



Twitter

bargiornale @bargiornale

Luca Moroni vince la 7° tappa di Cucinema dedicata a film e mixology con il drink Saburo Sakai ispirato al film The Aviator #Drink #Mixology #Bartender #Cucinema bargiornale.it/spirit/luca-mo...

Luca Moroni vince la tappa di C...
Un contest a colpi di cocktail de...
bargiornale.it

1h

bargiornale @bargiornale

Facebook

Redazione Bargiornale
26.787 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina [Iscriviti](#)

Redazione Bargiornale
Venerdì

Le stelle della Michelin 🌟🌟🌟

Ristoranti redazione
Rivista · Piace a 1726 persone · 16 novembre alle ore 03:37

Finalmente la terza stella Michelin anche per Mauro Uliassi. E poi tanti nuovi neostellati

#michelin2019 #maurouliassi

Articoli più letti

- The Vero Bartender 2018 è Michael Limoni**
- Club Med cerca barman e camerieri per i suoi resort**
- Nasce Martini&Friends, l'associazione dedicata al re dei cocktail**



Regione **Piemonte** Provincia **Torino**

LOGIN | NUOVO UTENTE? REGISTRATI



SCOPRI DI PIÙ

©DISNEY

HOME NEWS AGENDA LOCALI DISCHI BIGLIETTI OFFERTE

Cerca

HOME PAGE > News > A NATALE IL REGALO PERFETTO È LA CULTURA CON ABBONAMENTO MUSEI PIEMONTE

Torino News

TORINO, 19 November 2018

Mostre A Natale il regalo perfetto è la cultura con Abbonamento Musei Piemonte

Un'originale idea regalo per scoprire il patrimonio culturale della Regione già scelta da oltre 130.000 piemontesi



Museo Lavazza

Condividi



A Natale regalare la cultura permette di far conoscere le bellezze della nostra Regione con l'Abbonamento Musei Piemonte, l'unica tessera che consente l'accesso gratuito e illimitato ad oltre 250 realtà culturali piemontesi tra musei, residenze reali, castelli, giardini e fortezze, collezioni permanenti e mostre temporanee di Torino e del Piemonte aderenti al circuito, visitabili per 365 giorni dal momento della sottoscrizione.

Un'originale idea regalo già scelta da oltre 130.000 Abbonati in tutto il territorio, che possono usufruire di visite guidate riservate per scoprire Torino e il territorio piemontese, convenzioni di sconto e riduzioni per partecipare a festival e iniziative legate a diversi ambiti come arte, teatro, musica, storia e l'ingresso a tariffe agevolate in alcuni dei più importanti musei italiani.

Anche nella stagione invernale l'offerta di mostre a cui si può accedere con l'Abbonamento Musei Piemonte è molto ampia e variegata, a partire dall'importante esposizione *I Macchiaioli. Arte italiana verso la modernità* presso la GAM di Torino e *Van Dyck. Pittore di corte* alla Galleria Sabauda.

O ancora *Tutti gli "ismi" di Armando Testa* a Palazzo Chiabrese e *Madame Reali. Cultura e Potere da Parigi a Torino* allestita a Palazzo Madama. Alla *Reggia di Venaria* è possibile visitare *Elliott Erwitt. Personae, Ercole e il suo mito* e *Cani in posa*.

Sono in corso anche *CAMERA POP. La fotografia nella Pop Art di Warhol, Schifano & Co* presso Camera, *Hito Steyerl. The City of Broken Windows/ La città delle finestre rotte* al Castello di Rivoli - Museo d'arte Contemporanea e *La Natura Delicata di Enrico Reyend* al Museo Accorsi-Ometto. Ospitata in più sedi tra cui MEF, Mastio della Cittadella, Palazzo Barolo, ARCA di Vercelli e Museo del Territorio a Biella la mostra *100% Italia* e a Palazzo Mazzetti di Asti l'esposizione *Chagall, Colore e Magia*.

La proposta culturale dell'Abbonamento Musei Piemonte si è ulteriormente arricchita con due nuovi ingressi di assoluto rilievo: la *Cappella della Sacra Sindone*, all'interno del percorso dei Musei Reali, nuovamente accessibile al pubblico grazie a un importante intervento di restauro, e il *Museo Lavazza*, che attraverso un itinerario immersivo permette di ripercorrere la storia della Lavazza e la filiera del caffè.

Sfoggia la rivista

Newspettacolo Torino
10 960 mentions J'aime

J'aime cette Page S'inscrire

Soyez le premier de vos amis à aimer ça.

Offerte Locali

Piemonte Torino

Risultati [VISUALIZZA TUTTE LE OFFERTE](#)

Contest

Biglietto RIDOTTO
cinema IDEAL,
valido fino al
30/11/2018
30-11-2018
Cinema Ideal Cityplex,
Torino

24 in palio [Gioca!](#)

[VISUALIZZA TUTTI](#)

Locali

Piemonte Torino

Mc Ryan's
Pub Birreria
Moncalieri

Mc Ryan's risto pub & music live

GV Pane e Caffè
Ristorante
Torino



Pasticceria, panetteria, caffetteria, gastronomia, ristorante, musica dal vivo tutti in un unico indirizzo

SPAZIO 211
Musica Live

Dal **1 gennaio 2019** entreranno inoltre a far parte del circuito anche **Casa Lajolo**, dimora storica dal fascino settecentesco a Piossasco, il **Castello Visconteo di Vogogna** che con il suo torrione sovrasta l'omonimo borgo in val d'Ossola, il **Museo Alessandria Città delle Biciclette (AcdB)** nella "prima città italiana a due ruote", **Palazzo Gromo Losa** e il suo parco ispirato ai giardini all'italiana a Biella, e sempre nel capoluogo biellese, il **Museo Casa Menabrea** che racconta gli oltre 170 anni di storia del più antico birrifico italiano.

L'Abbonamento Musei Piemonte è acquistabile e rinnovabile on-line, sul sito, presso i punti vendita e numerosi musei della rete alle seguenti **tariffe** che **rimangono invariate** anche per il 2019 suddivise secondo differenti fasce d'età:

- **Intero** (dal 27 ai 64 anni): € 52
- **Senior** (over 65 anni): € 45
- **Young** (dai 15 ai 26 anni): € 32
- **Junior** (fino a 14 anni): € 20

Per maggiori informazioni è possibile contattare il numero verde 800.329.329 o visitare il sito www.abbonamentomusei.it.

Abbonamento Musei Piemonte è un progetto dell'Associazione Abbonamento Musei.it, sostenuto da Regione Piemonte, Città di Torino e Fondazione CRT.

0 Comments

Sort by Oldest



Add a comment...

Facebook Comments plugin



Torino

Musica dal vivo, festival, sala prove



Birra Ceca Pub82

Pub Birreria
Rivoli

Un angolo di Praga a 10 minuti da Torino, a pochi passi dal centro di Rivoli, il Birra Ceca Pub82 è un piacevole e confortevole pub **aperto 7 giorni su 7** dove provare un **vasto assortimento di birre e distillati della Repubblica Ceca**. **ivello** è protagonista almeno due volte alla settimana. **Happy Hour** tutti i mercoledì dalle 22 alle 23. **AMPIO DEHORS INTERNO**. Ottima cucina e panini squisiti. Inoltre, **la musica live di altissimo livello** è protagonista almeno due volte alla settimana



CAPOLINEA 8 Torino

Pub Birreria
Torino

Il CAPOLINEA 8 vi aspetta nella caratteristica area pedonale di via Maddalene, in uno dei borghi più belli di Torino. Dal 1975 è punto di riferimento per la musica live a Torino



BLAH BLAH

Musica Live
Torino

Aperto 7 giorni su 7, dalla colazione, passando per pranzo, aperitivi e dopo cena. Ricavato in un ex cinema, il Blah Blah è sicuramente uno dei locali più amati di Torino, punto di riferimento per la cultura alternativa: concerti indie, rassegne cinematografiche, teatro riempiono le serate di questo locale in pieno centro a torino



Grinto Food Experience

Ristorante
Moncalieri

Il 3 marzo 2017, dalle ore 18:00 apre Grinto Camping & Food Experience, il **nuovo campeggio con annesso un ristorante che si candida a divenire una nuova ed importante realtà nel panorama enogastronomico torinese**. Una superficie di 25.000 metri quadrati, 50 aree di campeggio per camper, caravan e tende, un ristorante e bar con annesso spaccio per la promozione e vendita di prodotti tipici piemontesi; il tutto alle porte della Città di Torino, nel cuore del Parco delle Vallere a Moncalieri



Ristorante Caffè ROSSINI

Pub Birreria
Torino

Da 25 anni un punto di riferimento a Torino. Aperitivo - cena - cocktail bar e birre - dirette calcio con maxi schermo al piano superiore
Menù fino al 17 novembre 2018: tagliatelle ai porcini, scaloppe di maiale al vino bianco, 1/2 litro acqua e 1/2 litro vino
tutte le sere dalle 19 alle 01 euro 15



MUCCA PAZZA (Pino Torinese)

Ristorante Pizzeria
Torino

Dedicato alle famiglie e ai bambini. I menù sono quindi



HOME CALENDARIO NEWS ALBO D'ORO RUNNERSBOOK ALLENAMENTO I NOSTRI TEST



2018 Trail

A Trail running

Alberi da balcone

Balcone del Biellese

Sono stati circa 350 i partecipanti alla 5ª edizione del "Balcone del Biellese Trail": ecco come è andata

J'aime Inscription pour voir ce que vos amis aiment.



Tweet

Sono stati circa 350 i partecipanti alla 5ª edizione del "Balcone del Biellese Trail", organizzato domenica mattina a Pettinengo da Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo. Numeri che soddisfano Claudio Piana e il suo staff, vista la forte concomitanza di gare importanti in giro per il Piemonte.

Pochi i partecipanti al trail "large": una cinquantina gli atleti che si sono cimentati sui 37 chilometri del percorso caratterizzato da ben 1400 metri di dislivello positivo/negativo. Un percorso reso pesante dalle abbondanti piogge dei giorni scorsi, ma pulito e segnato alla perfezione dagli organizzatori, come sottolinea Claudio Piana «Le parole positive di chi ha gareggiato ci danno conforto: sabato pomeriggio abbiamo verificato tutto il percorso e soffiato via anche molte delle foglie cadute in terra proprio per evitare scivoloni e infortuni: ci teniamo molto all'incolumità dei partecipanti. Anche dal punto di vista tecnico abbiamo avuto notevoli risultati: sul percorso lungo, ad esempio, il vincitore ha chiuso con oltre un quarto d'ora di vantaggio rispetto al tempo del primo dell'anno scorso».

Ad aggiudicarsi la prova lunga è stata il lombardo Cristian Minoggio, abbattendo il muro delle 3 ore, tagliando il traguardo in 2 ore 56 minuti netti. Al secondo posto Massimiliano Barbero Piantino dell'Ugb Biella arrivato a 11 minuti dal vincitore: lo scorso anno era stato terzo nella "corta". Sul terzo gradino del podio il valdostano Marco Bethaz al traguardo in 3 ore e 27 minuti.

In ambito femminile successo per la ligure Barbara Negrari, arrivata in circa 4 ore e mezza. Sul podio con lei l'eporediese Lorenza Manzini in 5h15 e la vercellese Patrizia Aquilini in 6h09.

Circa 150, invece, i partecipanti al Trail "medium" da 21 chilometri con circa 1000 metri di dislivello positivo/negativo. Assente il pluricampione Enzo Mersi, l'edizione 2018 propone dunque un nome nuovo nell'albo d'oro.

Dopo circa un'ora e mezza di corsa hanno tagliato il traguardo il valesiano Mattia Bertoncini e il valesserino Francesco Nicola che hanno fatto gara insieme e hanno deciso di non fare la volata: trattandosi di gara competitiva i giudici hanno dovuto comunque stilare la classifica premiando per qualche centimetro il valesiano. Sul terzo gradino del podio il borgosesiano Michael Dola, arrivato a circa 5 minuti dai primi.

Senza rivali, in ambito femminile, la biellese Marica Mainelli che ha condotto dal primo all'ultimo metro chiudendo in poco meno di due ore e bissando il successo ottenuto nel 2016 nella gara corta. Sul podio, a circa 5 minuti, Maria Luisa Mauri e Michela Vigna Tonon.

RICERCHE SPONSORIZZATE

Allenamento correre

Allenamento corsa

Allenamento mezza maratona

Atletica corsa

Calcio femminile

Corsa gara

Altrettanti i partecipanti al "miniTrail" di 8 chilometri con 400 metri di dislivello negativo/positivo e anche in questo caso due nomi nuovi per l'albo d'oro.

Primo a tagliare il traguardo il biellese Alessandro Pisani col tempo di 34'32" e un vantaggio di quasi tre minuti sull'alessandrino Mattia Grosso e sul biellese Salvatore Saia.

Tra le donne podio tutto bell'exploit della ventenne Angelica Bernardi, vincitrice in 43'48" con un vantaggio di poco più di 20 secondi sulla diciottenne Ludovica Megna. In terza posizione la master40 Alessia Canepa.

Al termine della corsa per tutti i partecipanti un lauto pasto con polenta salsiccia e formaggio Botalla annaffiata di birra **Menabrea** e acqua Lauretana. Molti i premi assegnati: oltre a quelli in denaro riservati ai primi tre uomini e prime tre donne del percorso medium e large, sono stati consegnati premi in natura ai primi tre uomini e tre donne del percorso small, ai primi 5 classificati delle categorie master dei percorsi medium e large e ai primi 3 delle categorie master del percorso small. Tutto questo grazie all'appoggio dei golden sponsor Microtech, Tessitura Delpiano, Eurometallica e dei silver sponsor Cabbia, Farmcompany e Patti.

Questo sito consente l'installazione di cookies di terze parti, per inviarti messaggi in linea con i tuoi interessi. Proseguendo la navigazione l'utente presterà il consenso all'uso dei cookies. [Maggiori informazioni](#)

Chiudi



Valtellina Wine Trail

Trail del Cinghiale

Lago Maggiore Zipline
Trail: i risultati

Garmin Forerunner 30

RICERCA La ripresa passa da ristorazione, turismo, cultura e innovazione «Biella non è più solo tessile»

Biella non è solo sinonimo di tessile. Nonostante il settore stia resistendo, la strada che porta il territorio verso la ripresa economica segue anche le vie della ristorazione, del turismo, della cultura e dell'innovazione. E' quanto emerso dall'indagine condotta dall'istituto di ricerca Aaster, incaricato da Conad di realizzare uno studio sulla comunità locale.

Si cercano nuove vie: nel food and beverage, accanto ai brand storici **Menabrea** e

Lauretana, è un proliferare di microbirrifici e di altre attività. Nel turismo, che prima era solo Oropa, si punta sulla qualità di una montagna puntellata di presenze storiche, come la Trappa di Sordevolo, sulla cultura e sul rilancio del centro storico. La storia industriale inoltre consegna un grande patrimonio architettonico, riutilizzato per nuove iniziative come la Fondazione Pistoletto e Sella Lab.

Giulia Gaia Maretta
A PAGINA 15



CITTÀ E' quanto emerso dall'indagine realizzata dall'istituto Aaster su richiesta di Conad e presentata ieri al Teatro Sociale

Biella non è solo tessile. La ripresa economica passa anche da ristorazione, cultura, turismo e innovazione

BIELLA (gtg) Biella non è solo sinonimo di tessile. Nonostante il settore stia resistendo, il tasso di disoccupazione sia sceso al 7 per cento e le esportazioni siano tornate a crescere, la strada che porta il territorio verso la ripresa economica segue anche le vie della ristorazione, del turismo, della cultura e dell'innovazione. E' quanto emerso dall'indagine condotta dall'istituto di ricerca Aaster, incaricato da Conad di realizzare uno studio sulla comunità in occasione della tappa de "Il Grande Viaggio Insieme", presentato nel tardo pomeriggio di ieri al Teatro Sociale Villani nel corso del dibattito "Biella, persone, comunità e valori". «Viviamo in una bella realtà che ha l'ambizione di trasformarsi da città-fabbrica a fabbrica della cultura - ha commentato il vicesindaco **Diego Presa**, che ha dato il via al dibattito». La Biella di oggi infatti non è più solo la "Manchester italiana in miniatura", con le sue fabbriche tessili che hanno portato il made in Italy nel mondo. Si cercano nuove vie: nel food and beverage, accanto ai brand storici **Menabrea** e

Lauretana, è un proliferare di produzioni bio, microbirrifici, produttori che puntano sulla specificità del riso di Baraggia. Nel turismo, che

prima era solo Oropa, si punta sulla qualità di una montagna puntellata di presenze storiche come la Trappa di Sordevolo, sulla cultura, sul rilancio del centro storico con i palazzi storici del Piazzo. La storia industriale inoltre consegna un grande patrimonio architettonico, riutilizzato per nuove iniziative come la Fondazione Pistoletto e l'incubatore Sella Lab, che nella sede del vecchio lanificio Maurizio Sella accompagna le piccole e medie imprese verso la transizione digitale. Il tessile inoltre guarda al futuro ibridandosi con digitale e sostenibilità, come testimonia l'associazione Tessile e Salute.

Riqualificazione, economia territoriale, innovazione sociale sono le direttrici con cui la provincia sta disegnando il suo futuro, forte anche di risorse che si chiamano welfare di comunità e partecipazione civica: Biella conta ben 1.400 tra associazioni e grandi imprese sociali. Al centro del dibattito anche la morfologia economico so-

ziale della comunità nell'imagine scattata da Aaster, che ha confrontato e incrociato i dati socio-economici degli ultimi anni e abbinato all'analisi quantitativa una serie di interviste ad alcuni esponenti della realtà locale. Dinamiche demografiche, livello di

istruzione, ricchezza e distribuzione dei redditi dei cittadini, vitalità dei comparti produttivi sono alcuni dei dati esaminati e raffrontati con i parametri regionali e nazionali, per isolare ed evidenziare le specificità del territorio. Specificità che emergono in particolare da alcuni numeri come 40%, la percentuale di tessuti di alta moda proveniente da questo distretto sul totale mondiale e 2 miliardi, cifra che corrisponde al fatturato realizzato nell'ultimo anno dalle oltre 200 società di capitali operanti nel tessile. Qui la crisi è arrivata ben prima del 2008, con la globalizzazione e il Wto, producendo una metamorfosi che ha rafforzato il comparto. Così mentre negli ultimi 10 anni il Pil provinciale perdeva terreno (siamo ancora 13

punti percentuale sotto i livelli precrisi), le imprese tessili hanno accresciuto il loro giro d'affari del 25%, contro l'11% di Prato, il 7% di Milano e il -7% di Como, rispettivamente il primo, secondo e terzo distretto tessile italiano.

«I livelli del Pil di Biella sono ancora un po' al di sotto di quelli del 2008 - commenta il direttore marketing di Conad **Giuseppe Zuliani** - ma nonostante questo sono emersi segnali positivi, il territorio mira al cambiamento e le potenzialità per cambiare ci sono».

Biella tuttavia è anche un'area che ha ancora bisogno di crescere, soprattutto dal punto di vista demografico. Oggi la provincia conta 177mila abitanti, quasi 30mila in meno rispetto al 1970, con una flessione superiore al 14 per cento. Con 259 anziani ogni 100 bambini è tra le province più vecchie d'Italia e d'Europa. È del 43 per cento la quota di popolazione che percepisce una pensione, quasi 10 punti in più del Piemonte (34 per cento), e 14 rispetto all'Italia (29 per cento).

Alla tavola rotonda, coordinati dalla giornalista **Marianna Aprile**, hanno preso parte il sociologo e direttore Aaster **Aldo Bonomi**, il direttore marketing di Conad **Giuseppe Zuliani**, il vicesindaco di Biella **Diego Presa** e alcuni esponenti del territorio che hanno portato la loro testimonianza: **Marco Bussone**, presidente UNCEM, **Giovanni Corbetta**, direttore generale Ecopneus Scpa e **Franco Piunti**, presidente Associazione "Tessile e Salute". A seguire il concerto de "I Solisti del Sesto Armonico", diretti dal maestro **Peppe Vessicchio**.

Giulia Gaia Maretta





TRAIL

Grande attesa per il “Balcone del Biellese”

Domenica mattina tre percorsi da Pettinengo: il re della gara è Enzo Mersi

■ Ieri pomeriggio erano già 160 gli iscritti alla 5ª edizione del “Balcone del Biellese”, un trail nato solo da pochi anni (la prima edizione è datata 2014) ma che ha avuto fin da subito un grandissimo successo sia numerico, sia dal punto di vista del gradimento. Domenica mattina, come nella passata edizione, i percorsi saranno tre, quindi per tutti i gusti e tutte le capacità.

Per i più allenati sarà una bellissima esperienza affrontare il trail “Large” di 37 chilometri con un dislivello pos/neg di ben 1405 metri e panorami mozzafiato: la partenza è alle 8.30 dal campo sportivo di Pettinengo, luogo dove ci si potrà iscrivere sino alle 8.30. Lo scorso anno salirono sul gradino più alto del podio il valesiano Ivan Camurri e la novarese Monica Moia e fu partecipato da una settantina di atleti. In questa gara è stato inserito

anche un “cancello orario” al km 17 dove è necessario transitare entro le 2 ore e mezza dalla partenza.

Per chi vuole cimentarsi sulla distanza della mezza maratona “off-road”, l’organizzazione propone il “medium” trail che è appunto di 21 chilometri, ma con un dislivello complessivo positivo/negativo di ben 1056 metri. Storicamente questa è la lunghezza che ha sempre ottenuto i numeri più alti (240 iscritti in media). Nell’albo d’oro maschile un solo nome in quattro edizioni: è quello del pollonese Enzo Mersi. Chi sarà capace di batterlo?

Tra le donne, invece, due vittorie per la polacco-canavesana Katarzyna Kuzminska e una a testa per le biellesi Marcella Belletti e Debhora Li Sacchi. Partenza alle ore 9.30.

Otto chilometri, infine, per lo “small” trail, una gara che prevede un abbor-

dabile dislivello di 400 metri e che è

adatta davvero a tutti, anche a chi volesse fare una passeggiata in compagnia o una camminata in Nordic Waling. La partenza è alle 9.40. Anche su questa distanza, che mediamente vede al via almeno 150 atleti, c’è un albo d’oro con nomi ben conosciuti: una vittoria a testa per Andrea Nicolo e Jacopo Musso e due successi per l’azzurro di corsa in montagna Alessandro Mello Rella. Tra le donne, invece, comanda Barbara Merlo con due successi, mentre una vittoria a testa se la sono aggiudicata Elisa Travaglini e Marica Mainelli.

Come nelle passate edizioni tutti gli iscritti riceveranno, oltre ad un premio di partecipazione, anche un buono pasto per un piatto di succulenta polenta con salsiccia e formaggio che sarà possibile consumare al coperto e al caldo all’interno della palestra comunale, adiacente al luogo di

partenza. Per la sicurezza dei beni di tutti i partecipanti è previsto un deposito borse sorvegliato anch’esso all’interno della palestra dove saranno disponibili anche docce e spogliatoi.

Lungo i tre percorsi saranno allestiti dei mini ristori: 1 sullo “small”, 3 nel “medium” e 7 nel “large”. Al termine, prima della “polentata” anche un maxi-ristoro con prodotti di eccellenze del territorio quali Botalla e Patti accompagnati da acqua Lauretana e birra **Menabrea**.

La manifestazione è organizzata da Biella Sport Promozion e Gac Pettinengo con la preziosa collaborazione di Asd 1970, Pro Loco Pettinengo e Comitato Genitori e il patrocinio del comune di Pettinengo sempre attento a coinvolto in questo tipo di eventi.



Il sito utilizza cookie, anche di terze parti, per offrire servizi in linea con le tue preferenze e in alcuni casi per inviare messaggi pubblicitari. Chiudendo questo banner, scorrendo la pagina o proseguendo la navigazione, ne accetti l'uso. Per saperne di più o negare il consenso clicca qui.

MOSCA1916
 Biella - Via S. Filippo, 16 - Tel. +39 015 23181
 www.mosca1916.it

www.NewsBIELLA.it
 QUOTIDIANO ONLINE GRATUITO di BIELLA e del biellese

Il Sabotino della Bellezza
 Via Roma 25, Mongrando (BI)
 Tel. 334.5865546

Bestefanis Le altre nostre sedi
 Pavignano (BI) - 16, v. Ogliaro
 Sordevolo (BI) - 7, v. Bagneri
 Tollegno (BI) - 18, v. Oberdan
 Pollone (BI) - 4, p. Trotti

MIO CARROZZIERE FEDERACARROZZIERI
 24h SOS Soccorso Stradale
 EXPERT GLASS Cristalli
 BENE ASSICURATI Polizze Auto
 MIO CARROZZIERE Riparazioni
 AUTO SOTTO CASA Noleggio
 TRASPARENZA 360° Gestione Sinistri
 Mani esperte per la tua auto!

Prima Pagina CRONACA POLITICA EVENTI **SPORT** COSTUME E SOCIETÀ ATTUALITÀ ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLI AL DIRETTORE NECROLOGI Tutte le notizie

Basket Calcio Ciclismo Motori Pallavolo Running e Trail

Biella Circondario Cossato e Cossatese Valli Mosso e Sessera Valle Elvo Valle Cervo Basso Biellese Valsesia Cronaca dal Nord Ovest

SPORT Mobile Facebook Twitter RSS Direttore Archivio Farmacie di turno Meteo

Numero: **331.9024919**
Il Biellese Magico e Misterioso
 a cura di Roberto Gremmo

SPORT | giovedì 15 novembre 2018, 09:22

Domenica il Balcone del Biellese Trail festeggia i suoi 5 anni

CHE TEMPO FA

ADESSO
9.1 °C

VEN 16
5.2 °C
8.9 °C

SAB 17
5.0 °C
9.5 °C

@Datameteo.com



Foto della scorsa edizione

MUTUO BANCA SELLA
 CALCOLA LA TUA RATA
Sella
 Messaggio promozionale

BARBERA AUTO s.r.l

Via A. Gramsci, 14 13876 Sandigliano BI
 Tel 015691094 - Fax 0152493168
 Email: barberaauto@barberaauto.it

- RUBRICHE**
- Animalerie
 - A tavola con gusto
 - Benessere e Salute
 - Biella motori
 - Biellese che NON piace
 - Biellese Magico e Misterioso
 - Consulta il meteo
 - CSEN News
 - Danzamania
 - Enogastronomia
 - Fashion
 - Food e Drink
 - Fotogallery
 - Music Café
 - Newsbiella Young
 - Oroscopo di Platone
 - S.E.A.B. per il biellese
 - Terza età
 - Videogallery
 - Vita Eco e Casa

Pettinengo, le sue colline, i suoi sentieri tornano ad essere protagonisti in una delle corse in natura più importanti e partecipate del territorio: il "Balcone del Biellese Trail" è nato solo da pochi anni (la prima edizione è datata 2014) ma ha subito avuto un grandissimo successo con 300 partecipanti su due percorsi. Numeri che sono via cresciuti arrivando a toccare quota 446 nella passata edizione, la prima che ha proposto anche un percorso lungo da 37 chilometri.

Domenica mattina al via, dunque, la 5ª edizione di questa manifestazione organizzata da Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo con la preziosa collaborazione di Asd 1970, Pro Loco Pettinengo e Comitato Genitori e il patrocinio del comune di Pettinengo sempre attento a coinvolto in questo tipo di eventi. Per tutti i partecipanti il ritrovo è al campo sportivo di Pettinengo e nell'adiacente palestra comunale dove sarà possibile iscriversi a partire dalle 6.30 del mattino e non oltre le ore 8.00 con un supplemente rispetto alle preiscrizioni che scadono invece venerdì sera alle 24 e che sono possibili sul sito www.biellasport.net

L'HIVER EN FÊTE

Votre cottage à partir de **449 €**

*Voir conditions sur centerparcs.fr

IN BREVE

giovedì 15 novembre

Pietro Micca, le foto più belle scattate durante l'inaugurazione dell'Accademia dello Sport (h. 18:30)

Virtus Biella: Silvia Morandi, una tifosa d'eccellenza in più al PalaSarselli (h. 17:59)

Scafati e l'ex Sgobba al Forum, EdilnoI chiamata ad una super prova (h. 15:38)

CNA Biella scende in campo al fianco di La Biellese (h. 12:02)

Dynamic Sport a segno a Genova, medaglie d'oro per Ongaro e Valle nello stile libero (h. 11:38)

Biella Motor Team, dal Gomitolo a Monza si scaldano i motori (h. 10:25)

I NOSTRI SERVIZI

ACQUISTO



P. Vittorio Veneto 19 - Biella
Tel. 015 20708

L'ESPANSO
ARREDAMENTI

CUCINE
LUBE

ci occupiamo della tua casa
dalla A alla Z

Tel. 015922147

BRUSASCA
EDILIZIA

Tel. 015.21803



Specializzati in stufe,
camini e canne
fumarie

*L'angolo
della pasta*
... e non solo!

Produzione artigianale
di pasta fresca,
semplice, ripiena
e tante altre golosità

Via P. Micca 5, Biella
Tel. 015.21982

il CercaCasa

IL PIU' GRANDE
PORTALE BIELLESE
DEGLI IMMOBILI

da oggi
1000 IMMOBILI
IN UN CLICK

www.ilcercacasa.org

NAZZINFISSI

SERRAMENTI E
COSTRUZIONI
METALLICHE

VISUALIZZA LA
NOSTRA GALLERY

PALLACANESTRO



I percorsi

Tre i percorsi. Per i più allenati sarà una bellissima esperienza affrontare il trail "Large" di 37 chilometri con un dislivello pos/neg di ben 1405 metri e panorami mozzafiato: la partenza è alle 8.30. Lo scorso anno salirono sul gradino più alto del podio il valesiano Ivan Camurri e la novarese Monica Moia e fu partecipato da una settantina di atleti. In questa gara è stato inserito anche un "cancello orario" al km 17 dove è necessario transitare entro le 2 ore e mezza dalla partenza. Per chi vuole cimentarsi sulla distanza della mezza maratona "off-road", l'organizzazione propone il "medium" trail che è appunto di 21 chilometri, ma con un dislivello complessivo positivo/negativo di ben 1056 metri. Storicamente questa è la lunghezza che ha sempre ottenuto i numeri più alti (240 in media). Nell'albo d'oro maschile un solo nome in quattro edizioni: è quello del pollonese Enzo Mersi. Chi sarà capace di batterlo? Tra le donne, invece, due vittorie per la polacco-canavesana Katarzyna Kuzminska e una a testa per le biellesi Marcella Belletti e Debhora Li Sacchi. Partenza alle ore 9.30. Otto chilometri, infine, per lo "small" trail, una gara che prevede un abbordabile dislivello di 400 metri e che è adatta davvero a tutti, anche a chi volesse fare una passeggiata in compagnia o una camminata in Nordic Waling. La partenza è alle 9.40. Anche su questa distanza, che mediamente vede al via almeno 150 atleti, c'è un albo d'oro con nomi ben conosciuti: una vittoria a testa per Andrea Nicolo e Jacopo Musso e due successi per l'azzurro di corsa in montagna Alessandro Mello Rella. Tra le donne, invece, comanda Barbara Merlo con due successi, mentre una vittoria a testa se la sono aggiudicata Elisa Travaglini e Marica Mainelli.



Il terzo tempo

Come nelle passate edizioni tutti gli iscritti riceveranno, oltre ad un premio di partecipazione, anche un buono pasto per consumare un piatto di succulenta polenta con salsiccia e formaggio che sarà possibile consumare al coperto e al caldo all'interno della palaestra. Per la sicurezza dei beni di tutti i partecipanti è previsto un deposito borse sorvegliato anch'esso all'interno della palestra dove saranno disponibili anche docce e spogliatoi. Lungo i tre percorsi saranno allestiti dei mini ristori: 1 sullo "small", 3 nel "medium" e 7 nel "large". Al termine, prima della polenta anche un maxiristoro con prodotti di eccellenze del territorio quali Botalla e Patti accompagnati da acqua Lauretana e birra **Menabrea**.

Chi può partecipare

Alla manifestazione possono partecipare atleti tesserati per la Fidal o altri enti di promozione sportiva che concorreranno ai premi assoluti e di categoria, ma anche runners, podisti o camminatori non tesserati, a cui verrà comunque rilasciato un pettorale, saranno assicurati Fiasp e verrà conteggiato il tempo, ma che non saranno inseriti nelle classifiche di categoria. Come da regolamenti federali i nati nel 2001 e 2002 potranno partecipare esclusivamente allo "small" trail, mentre non sono ammessi in gara atleti più piccoli.

Le premiazioni

Tanti, tanti, tanti i premi messi a disposizione dagli organizzatori grazie alla partnership con i golden sponsor Microtech, Tessitura Delpiano, Eurometallica e i silver sponsor Cabbia, Farmcompany e Patti. Nel "mini" saranno premiati i primi tre assoluti uomini e donne e dal quarto in poi i primi tre di ogni categoria da Ajps a master 65. Premi in denaro, invece, per i migliori tre uomini e tre donne del "medium" (100 euro al primo, 75 al secondo e 50 al terzo) e del "large" (150 euro al primo, 100 al secondo e 75 al terzo). Su queste due distanze verranno premiati poi i primi 5 di ognuna delle 16 categorie previste.



 Redazione g. c.

**ACCEPTÉZ LES
PAIEMENTS PAYPAL**

Biella 4 Racing, Gomitolo buono a metà
(h. 09:47)



Il ct Davide Cassani ospite al Panathlon Biella
(h. 09:32)



Accademia dello Sport, l'eccellenza sportiva del "made in Italy" VIDEO
(h. 09:13)



16 squadre in campo a Sandigliano nel ricordo di Jacopo Giordani
(h. 08:55)



Leggi le ultime di: **SPORT**

Per informazioni
Tel. 340.0585457
sci.club.salussola@libero.it



Advanced
Pubblicità Grafica Eventi Gestione Media
Via L. Cucco 4. Biella (BI)
Tel. 015.2522650



Patti Bakery



Via Pozzo della Cisterna 56, Ponderano - Tel. 015.541033

nuovo inserimento

prolife
The Newsletter



il tuo stile nella pietra

ramella graniti
dal 1985



CASTELLETO CERVO - tel. 0161.859124

ISOARDI GROUP
office furniture

via Milano, 35 - Biella
+39 01521489

Media

Nuovo sito web per **Birra Menabrea**

VISITA IL BIRRIFICIO TRA IL 1600 E IL 1900

È online il nuovo sito aziendale di **Birra Menabrea** (www.birramenabrea.com), il birrificio più antico d'Italia fondato a Biella nel 1846 e riconosciuto nel mondo per la sua eccellente qualità

Un website moderno, rinnovato nel design e caratterizzato da una tecnologia responsive, per una navigazione che si adatta ad ogni tipo di dispositivo mobile. Caratterizzato da immagini di prodotto impattanti e in alta definizione, da video e da testi brevi ma esaustivi, anche in lingua inglese, il nuovo sito cattura l'attenzione del consumatore e lo coinvolge emotivamente nel mondo **Menabrea**, fatto di tradizione, gusto e innovazione.

Il visitatore ha la possibilità di rivivere la storia di **Menabrea**, un'azienda presente sul mercato da 172 anni, attraverso fotografie e disegni dell'epoca. Nella parte dedicata al "Birrificio", grazie a una modalità interattiva, l'utente può entrare nel vecchio stabilimento e visitare virtualmente i diversi locali

dell'antica fabbrica. Dal passato glorioso ad un presente proiettato sempre più al futuro, **Menabrea** è oggi un brand d'eccellenza in tutto il mondo, protagonista di un processo di ammodernamento tecnologico di ampio respiro.

Nuova è la sezione dedicata a "Casa Menabrea", il Museo di **Birra Menabrea** entrato a far parte di Museimpresa (Associazione italiana archivi e musei d'impresa promossa da Assolombarda e Confindustria). L'utente può pregustare, in un suggestivo video, un'anticipazione della visita guidata che si può effettuare di persona per scoprire la storia della birra e dell'azienda italiana.

Rivista e accattivante è inoltre la parte dedicata agli "Eventi", continuamente aggiornata con le più importanti

iniziative promosse dal marchio biellese sul territorio nazionale, mentre nella sezione "Press", snella e funzionale, è visibile la rassegna stampa di **Birra Menabrea** con gli articoli pubblicati dai diversi organi di informazione.

Il nuovo sito, progettato per diventare un prezioso strumento di comunicazione, si affianca e consente di accedere direttamente agli altri canali social in cui **Birra Menabrea** è già da tempo presente (**Birra Menabrea Official** e **Casa Menabrea** sono su Facebook e Instagram). Un modo per garantire un dialogo continuo e sempre più interattivo con il consumatore. [cod 57957](https://www.instagram.com/birramenabrea)

Birra Menabrea

via Ràmella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com



► 13 novembre 2018

Per la birra della Fiera non si punta sui locali

IL CASO

Sui social si vorrebbe maggiore attenzione per i produttori albesi

Non a tutti è piaciuta la birra personalizzata dal birrifico biellese **Menabrea** per la Fiera del tartufo: una bottiglia speciale vestita con il tema Tra terra e luna.

La polemica è stata sollevata su Facebook da Marco Costa, titolare di "Schönbuch bräu un sorso di Böblingen ad Alba", che distribuisce in

«CERCHIAMO MARCHI CHE PORTINO IL NOME DELLA CITTÀ IN GIRO PER TUTTO IL MONDO»

zona le birre prodotte nella città gemella: «In Alba almeno quattro personaggi sono legati a birrifici artigianali con prodotti dalle peculiarità riconducibili al territorio, ma a quanto pare non degni di essere promossi quali eccellenze», ha scritto.

«**Menabrea** è un marchio internazionale, protagonista del mercato italiano da sempre, ed è il birrifico più antico d'Italia, in linea con la nostra Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba», è il commento dell'ente Fiera presieduto da Liliana Allena:

«L'attenzione è rivolta non soltanto al nostro tartufo più pregiato, ma alla promozione delle eccellenze del territorio in Italia e nel mondo. Per questo motivo da anni ricerchiamo partner con potenzialità di vendita a livello mondiale che credano nei nostri progetti e condividano i nostri valori. **Menabrea** racchiude queste caratteristiche ed è diventata un nostro partner ufficiale, investendo e promuovendo

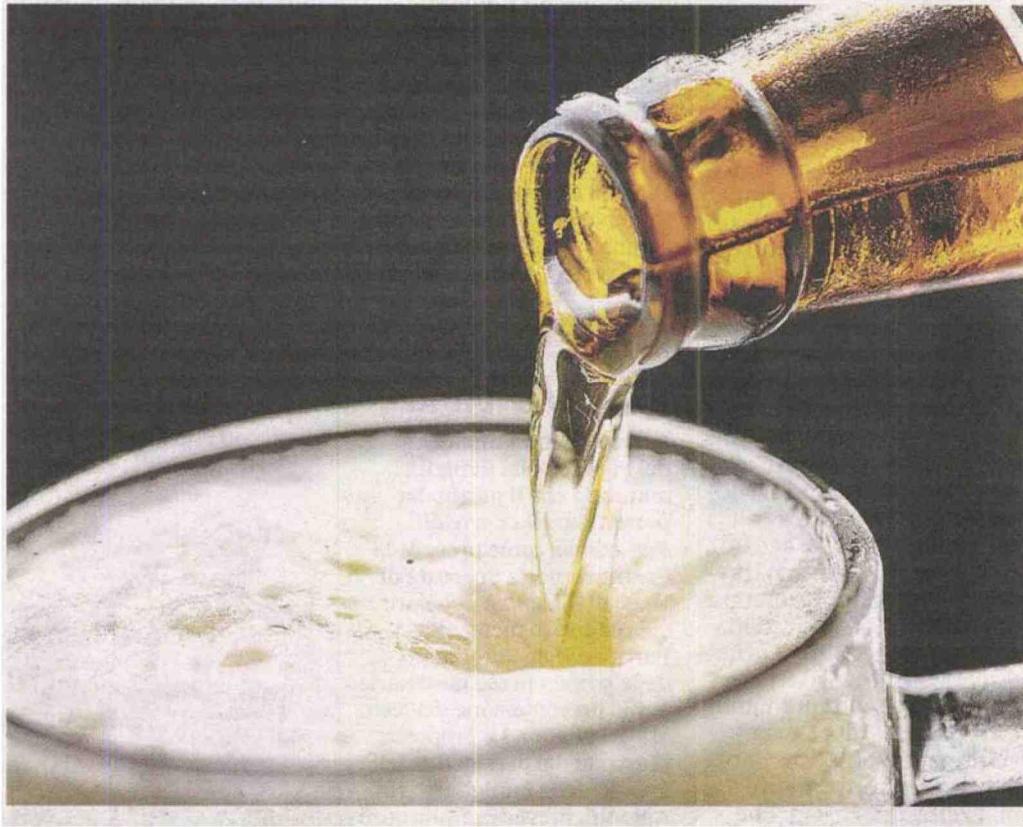
l'evento attraverso 400 mila bottiglie dedicate all'immagine della Fiera di Alba, in tutta Italia».

I prodotti del birrifico **Menabrea** sono stati protagonisti del passato fine settimana con degustazione e con il progetto Breathe the truffle, per la salvaguardia dell'ambiente del tartufo bianco. Per gli albesi, però, la porta non è chiusa: «Da parte nostra c'è disponibilità nell'ascoltare le idee e condividere i progetti dei birrifici di Langhe, Roero e Monferrato. Siamo disponibili e fiduciosi di poter avviare stimolanti sinergie», concludono infatti dall'ente Fiera. a.r.

400 mila le bottiglie dedicate da **Menabrea** a promuovere l'immagine della manifestazione



► 13 novembre 2018





NEL FINE SETTIMANA

Viaggi culturali nei musei e visite guidate esclusive

Visite a mostre e musei, tra inaugurazioni, chiusure e occasioni speciali, nel fine settimana.

Il Ricetto di Candelo e il Palazzo dei Principi a Masserano saranno la meta del secondo appuntamento con «Viaggio nei patrimoni culturali del Biellese», le visite promosse dalla Rete Museale Biellese per approfondire la conoscenza di Sebastiano Ferrero. Stefano Leardi e Stefano Cavaliere, domani (15-18), condurranno i partecipanti a scoprire le vi-

gende del personaggio legate a Candelo e a Masserano. Info: 388/56.47.455.

Colori su carta e colori su stoffa: è il fascino degli accostamenti a legare le opere in mostra da sabato all'11 dicembre nell'atrio del Nuovo Ospedale. «Batik» presenta infatti i lavori realizzati con questa tecnica di pittura su tela da Pietro Raco e le fotografie che documentano quest'arte, ma anche quella dei murales e dei tappeti, scattate da Carlo Braschi in ogni angolo del mondo.

Per la «Settimana della Cultura d'Impresa», quest'anno ispirata alla relazione tra cibo, tessuti e decorazioni, sabato e domenica **Menabrea** a Biella, inaugura il nuovo archivio all'interno del museo di via Ramella Germanin. Domenica è prevista anche un'apertura straordinaria con visite guidate (14,30, 15,30 e 16,30) all'Archivio Zegna (Casa Zegna) a Trivero, dove sarà possibile ammirare la raccolta di antichi campionari dell'azienda. Prenotazioni: 015/75.91.463.

Domani (17-21) e ancora sabato e domenica (16-22) ultime visite alla mostra «Quintocento: storie di fabbriche a futura memoria», che a Palazzo Ferrero al Piazzo presenta 150 fotografie storiche sull'attività tessile biellese. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI/IGGID NEI PATRIMONI



INIZIATIVA Nel fine settimana si inaugura l'archivio storico della **Menabrea** **La cultura d'impresa sposa il cibo**

A Trivero, Casa Zegna propone un percorso fra tessuti ed erbe, bacche, frutta, fiori

Nell'ambito della "Settimana della cultura d'impresa", la manifestazione a carattere nazionale promossa da Confindustria, in collaborazione con Museimpresa, giunta ormai alla diciassettesima edizione, convegni, incontri, workshop, rassegne di cinema industriale, mostre e dibattiti sottolineano da sempre l'impegno delle aziende nella valorizzazione di quei saperi e di quelle competenze di cui le imprese sono custodi e portavoce indiscusse.

Quest'anno, inoltre, la "Settimana" (dal 9 al 23 novembre) si inserisce nel calendario italiano dell'Anno Europeo del Patrimonio Culturale 2018, con l'obiettivo di incoraggiare il maggior numero di persone a lasciarsi coinvolgere dal patrimonio culturale dell'Europa.

Due, nel Biellese, le realtà imprenditoriali che partecipano all'iniziativa, aprendo le porte al pubblico nel fine settimana.

A Biella, la Menabrea inaugurerà l'archivio storico, visitabile in anteprima sabato e domenica dalle 15 alle 19. Sarà possibile vedere la parte dedicata al birrifico, dove si trovano la documentazione storica, gli atti di fondazione, fatture, bottiglie, tappi e l'evoluzione dello stabilimento, e quella dedicata alla famiglia Thedy, che raccoglie altre curiosità, foto delle vacanze in montagna, antichi filmati e le ricette scritte da Emilia **Mena-**

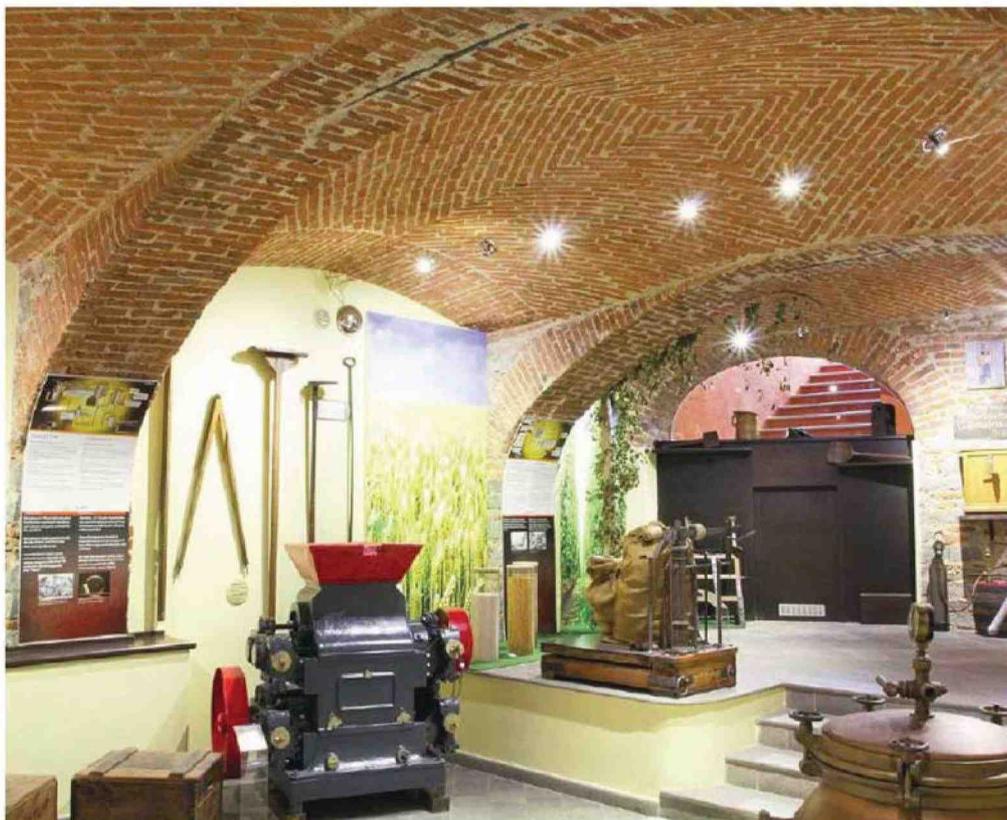
brea, bisnonna dell'attuale ad Franco Thedy.

A Trivero, invece, Casa Zegna propone per domenica l'"Heritage day: dal cibo al tessuto", aprendo al pubblico il cuore dell'archivio storico della Fondazione Zegna che conserva, attraverso la straordinaria raccolta di cam-

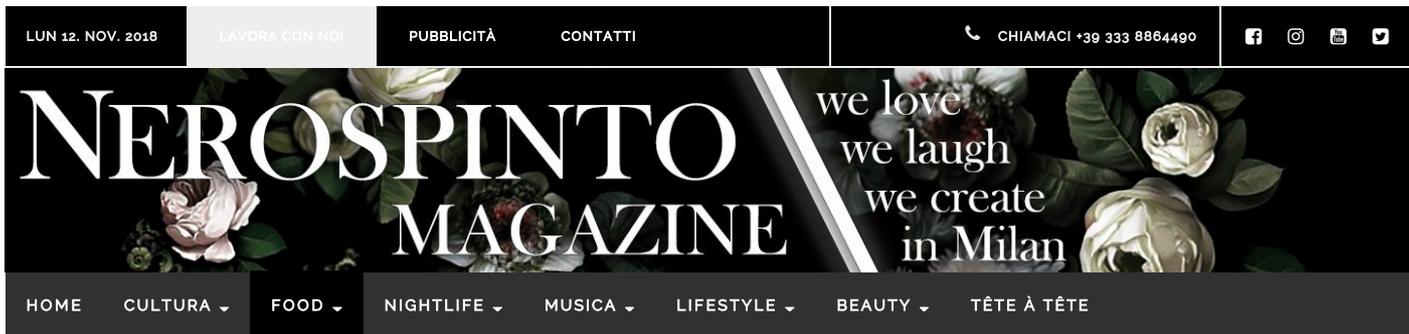
pionari iniziata nel 1910 da Ermenegildo Zegna, la documentazione di oltre cento anni di storia (visite guidate alle 14.30, alle 15.30 e alle 16.30; ingresso a pagamento con prenotazione: tel.: 015-7591463). Nell'Anno del Cibo Italiano indetto dal Mibact, il percorso si articolerà in un dialogo tra tessuti e cibo, tra de-

corazioni e colorazioni: legni, erbe, bacche, frutta, vegetali e fiori sono non solo motivi decorativi di tessuti variopinti, ma sono alla base di ricette che hanno permesso di recuperare tecniche e tradizioni antiche per tingere naturalmente i filati, nel pieno rispetto dell'ambiente.

● Lara Bertolazzi



IL MUSEO DELLA BIRRA Casa Menabrea ospita il Museo della Birra (Foto Giovanni Ozino Caligaris)



Fino al 25 novembre in Piemonte si respira aria di tartufo bianco

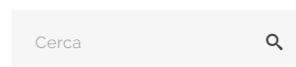
by Redazione Nerospinto / 12 Nov 2018

Fino al 25 novembre in Piemonte si respira aria di tartufo bianco



È tornata puntuale, anche quest'anno, la rinomata **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** (ormai alla sua ottantesima edizione), l'appuntamento che chiama a raccolta italiani e stranieri con la passione del *Tuber magnatum Pico*. Dal **6 ottobre al 25 novembre**, riflettori puntati sul Piemonte, sul suo territorio e sulla sua cultura. Noi siamo stati a **Cherasco**, in provincia di Cuneo, ospiti del **Golf Club Cherasco**, dove il tartufo bianco è da vent'anni al centro delle gare internazionali di golf.

Una fiera che va oltre la fiera. Si presenta così quella del tartufo bianco d'Alba – l'evento clou per il turismo enogastronomico d'eccellenza –, che evidentemente ha saputo trasformarsi in un evento che va oltre l'appuntamento gastronomico "tradizionale", grazie a mostre, show cooking, folklore, manifestazioni di piazza e percorsi esperienziali. E chi più ne ha più ne metta. Come, per esempio, anche l'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, che ieri ha accolto media, imprenditori e filantropi nell'austera e incantevole cornice del Castello di Grinzane Cavour, o le **Gare del Tartufo Bianco d'Alba**, una tradizione ormai consolidata sia per il Golf della città che per i golfisti italiani e stranieri in attesa trepidante per l'evento (circa duemila).





Un evento che da vent'anni unisce sport, gastronomia e territorio. E che si svolge a Cherasco, antica cittadina nel cuore della provincia di Cuneo, laddove il fiume Tanaro incontra lo Stura. Siamo più precisamente al **Golf Club Cherasco**, dove l'abbraccio delle Langhe e del Monviso accoglie gli sportivi e gli amanti della natura, accompagnandoli lungo le 18 buche disposte su due piani altimetrici di pianura e di collina. Nel suggestivo parco, ricco di laghi e di piante secolari, accanto agli alberi originali sono stati piantati, infatti, un gran numero di esemplari di pini, aceri, carpini e querce che creano un campo ricco e importante. Lungo il percorso – progettato nel 1979 dall'architetto Marco Croze – si resta affascinati dallo scenario che il club offre: la morbidezza e i caratteristici colori delle Langhe, famose per i grandi vini e per il tartufo e la catena delle Alpi, dominata dall'imponente cima del Monviso.

Qui al Golf Club Cherasco, oltre alle Gare del Tartufo, si disputano anche (tra maggio e novembre) le Gare del Vino e le Gare delle Chiocciolate, gare di alto livello sportivo e tecnico, che trovano un'ottima risposta fra pubblico e giocatori. In palio, per i vincitori, ci sono pregiati premi del territorio come importanti bottiglie di vino, lumache e tartufi.

Noi ci siamo stati in occasione di **Chef on the green**, un evento straordinario organizzato proprio nell'ambito delle Gare Internazionali del Tartufo Bianco d'Alba che si è concluso con una cena al profumo e al sapore del tartufo, a cura dell'**Accademia Bocuse d'Or Italia** con **Martino Ruggieri**, candidato italiano alla finale mondiale del **Bocuse d'Or**, il prestigioso e rivoluzionario concorso gastronomico internazionale ideato nel 1987 dal padre della Nouvelle Cuisine Paul Bocuse, per promuovere il valore e la professionalità dei cuochi.

Pugliese originario di Martina Franca, dal 2014 Martino è *chef adjoint* del 3 stelle Michelin *Ledoyen Pavillon*, negli eleganti Champs-Élysées a Parigi, e vanta un percorso professionale costellato di tappe dal grande valore. Oggi lo troviamo al fianco di Yannick Alléno, con il quale condivide una filosofia di cucina, fondata sul recupero di un'identità forte, rivisitata in chiave moderna e avanguardista.

Per la speciale occasione, Martino ci ha deliziato con un menu, ovviamente tutto a base di tartufo: Risotto di zucca, mostarda mantovana e tartufo bianco d'Alba, Coscia di maialino alla birra **Menabrea** Bock selezione Top Restaurant, patate fondenti e cavolo brasato e per finire un dolce dal gusto inedito e particolarissimo con crema di cachi e castagne, croissant sfogliato e tartufo bianco d'Alba. Il tutto accompagnato da bollicine piemontesi del Consorzio Alta Langa DOCG.

Alla cena era presente anche **Liliana Allena**, Presidente dell'Ente Fiera del Tartufo Bianco di Alba. *"Mai come quest'anno, la Fiera vuole essere un grande evento di territorio, valorizzando le eccellenze di un paesaggio riconosciuto Patrimonio Mondiale dell'Umanità - UNESCO. Eccellenze fra le quali, di diritto, entrano Le Gare del Tartufo e il Golf Club Cherasco, che uniscono lo sport all'aria aperta con la bellezza paesaggistica"*.

Il Golf Club di Cherasco rappresenta un fiore all'occhiello dell'offerta golfistica italiana grazie ai suoi numerosi servizi: campo pratica, lezioni dei professionisti, noleggio di car, carrelli manuali ed elettrici, set di ferri, piscina, Club House con bar e ristorante dove vengono proposte le specialità della cucina piemontese accompagnate da una ricca carta dei vini e Club dei giovani, dedicato ai bambini e ai ragazzi a partire dai sei anni di età.

Per maggiori informazioni:

Associazione Sportiva Dilettantistica Golf Club Cherasco

Via Fraschetta, 8

Cherasco (Cn)

Tel. 0172 489772 - 0172 488489

www.golfcherasco.com

info@golfcherasco.com

Martina Zito



Tags: [Fiera del tartufo](#), [piemonte](#), [Alba](#), [Gare internazionali del tartufo](#), [Glof club Cherasco](#)

Share: [Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#)



Redazione Nerospinto

Sito web: www.nerospinto.it Email redazione@nerospinto.it

Articoli correlati (da tag)

Tones On The Stones: teatro, musica e arte sulle sponde del Lago Maggiore



Mercato birre in Italia: lo scenario competitivo aggiornato al 2018

A cura di Pasquale Muraca – Beverfood.com Edizioni© Riproduzione riservataEstratto dal nuovo Annuario Birritalia 2018-19 – Beverfood.com EdizioniSul mercato italiano delle birre operano nove società birrarie con produzione industriale sul nostro territorio: Heineken Italia, Birra Peroni, Birra Castello, Carlsberg Italia, Forst, **Menabrea**, l'emergente Drive Beer (Birra Morena) e poi altre aziende di più piccola dimensione (Theresianer, Semedorato). Esse gestiscono complessivamente 15 stabilimenti di produzione, ubicati in diverse regioni del Nord e Sud Italia. Il mercato è abbastanza concentrato: i primi 4 gruppi (Heineken Italia, Birra Peroni, AB InBev Italia e Carlsberg Italia) realizzano oltre il 65% delle vendite. A questi si aggiungono poi le numerose unità di produzione artigianale (oltre 850) quali microbirrifici e brewpub. Sul mercato italiano sono inoltre commercializzate oltre 1.500 marche di importazione, distribuite:

- in parte attraverso i gruppi produttivi italiani di cui sopra (Heineken, Peroni, Carlsberg, Forst, ecc.) sulla base di specifici accordi di partnership commerciale;
- in parte attraverso filiali commerciali che operano sul nostro territorio;
- in parte attraverso organizzazioni distributive specializzate e/o attraverso concessionari locali.

HEINEKEN ITALIA : fa parte del gruppo olandese Heineken, il secondo più grande gruppo birrario nel mondo, presente in più di 70 Paesi, con 170 stabilimenti e più di 81.000 dipendenti. Heineken produce birra in Italia da oltre 40 anni, è presente sul territorio con i 4 birrifici di Comun Nuovo (BG), Assemini (CA), Massafra (TA) e Pollein (AO). Con più di 2.000 dipendenti, Heineken è oggi il primo produttore di birra nel nostro Paese, dove produce e commercializza più di 5,7 mio hl di birra (quota di circa il 30%), investendo in innovazione e sviluppo. Attraverso il piano "Brewing a Better World" Heineken integra la Sostenibilità al business, creando valore per l'azienda, la società e l'intero pianeta. Nel nostro Paese Heineken opera con numerosi marchi: Heineken Italia opera anche con un network distributivo – Partesa – specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. che opera con 46 centri logistici. Nel nostro Paese il Gruppo comprende anche Dibevit Import, una società attiva nell'importazione e nella distribuzione di birre speciali da tutto il mondo.

BIRRA PERONI : è un'azienda italiana che fa ora parte del gruppo giapponese Asahi. Nel nostro Paese le vendite di Birra Peroni ammontano a circa 4 mio hl (con una quota superiore al 19%) – prodotti negli stabilimenti di Roma, Bari e Padova – cui si aggiungono oltre 1 milione di hl esportati. La società romana controlla anche la Malteria Saplo. Il portafoglio prodotti comprende i marchi storici del gruppo (Peroni e Nastro Azzurro), coniugate in numerose versioni tipologiche, cui si aggiungono alcuni marchi locali e di prezzo (Itala Pilsen, Raffo, Wuhrer) oltre all'analcolica Tourtel e a marchi internazionali come il giapponese Asahi Super Dry prodotto in Italia. L'azienda distribuisce inoltre numerosi marchi di importazione per lo più provenienti da altri stabilimenti del Gruppo di appartenenza come: Pilsner Urquell, Grolsch, St. Stefanus, Meantime, Saint Benoit, Fullers. Nata a Vigevano nel 1846, Birra Peroni rappresenta uno dei simboli del Made in Italy nel mondo. Al riguardo va sottolineato che la società si distingue per un forte approccio internazionale attraverso il marchio premium Nastro Azzurro, il marchio birrario italiano più venduto all'estero.

AB InBev ITALIA : è la filiale italiana della multinazionale AB InBev, il più grande gruppo birrario al mondo. Con sede a Gallarate (VA), opera in Italia solo in chiave commerciale ed occupa il terzo posto sul mercato nazionale con poco più di 1,9 milioni di hl di birra venduti (il 9,6% del totale mercato a quantità). Il gruppo importa e distribuisce in Italia i principali marchi internazionali del gruppo: innanzitutto la tedesca Beck's (leader tra i marchi importati in Italia), la cui offerta è stata di recente rafforzata con il lancio di due nuove specialità: Beck's London Pale Ale e Beck's Berlin Golden Bock. L'offerta delle birre tedesche si completa con le bavaresi di Spaten-Lowenbrau-Franziskaner. Il gruppo belga distribuisce in Italia anche la birra Bud (la storica birra leader negli States), le pils belghe Stella Artois e Jupiler, le britanniche Bass e Tennent's, le specialità belghe Hoergarden e Leffe, la brasiliana Brahma, la messicana Corona-extra e le birre Goose Island, dell'omonimo birrificio artigianale USA, passato sotto il controllo del gigante belga assieme ad altri birrifici artigianali americani. Anche in Italia AB InBev ha acquisito il birrificio artigianale laziale Birra del Borgo di Leonardo Di Vincenzo, che

però opera autonomamente. CARLSBERG ITALIA : è la filiale italiana della multinazionale danese Carlsberg, il quarto più grande gruppo birrario al mondo. L'azienda italiana è al quarto posto nella classifica delle vendite a volume pari 1,2 mio hl (quota del 6,5%). Produce e distribuisce le birre del Birrificio Angelo Poretti, i marchi primari del gruppo (Carlsberg e Tuborg) oltre a distribuire diversi altri marchi delle consorelle (tra cui Grimbergen e Feldschoesschen). Negli ultimi tempi la società si è particolarmente distinta nella valorizzazione del marchio nazionale Birrificio Angelo Poretti, il brand attraverso il quale Carlsberg Italia vuole esaltare la migliore tradizione della birra italiana. In quest'ambito va segnalata la costruzione di un' articolata linea "Luppoli", costituita da numerose varietà con diverse combinazioni di luppoli. BIRRA CASTELLO : il gruppo ha prodotto nel 2017 circa 1,2 mio hl, e quindi ora si inserisce al quinto posto nella graduatoria delle vendite a volume di birra in Italia. Produce le proprie birre nello stabilimento di San Giorgio di Nogaro (UD) con i marchi Birra Castello e Alpen, e nello stabilimento di Pedavena (BL) con i marchi Birra Pedavena, Birra Dolomiti, Fabbrica di Pedavena Superior (anche senza glutine). Inoltre, opera attivamente nel settore delle private labels. Entrambi gli stabilimenti furono acquisiti a suo tempo da Heineken

Italia.FORST/MENABREA : il gruppo ha una lunga tradizione birraria ed è controllato e diretto continuativamente dalla famiglia Fuchs, oggi alla quarta generazione. Il gruppo realizza una produzione complessiva che ormai supera il milione di hl annui, collocandosi al sesto posto nella classifica delle vendite a volume di Birra. La fabbrica altoatesina produce e distribuisce diverse birre a marchio Forst, posizionate sulla fascia più qualitativa del mercato. Forst importa e distribuisce anche le weissbier della bavarese Weihenstephan. Fa parte del gruppo Forst anche il Birrificio **Menabrea** di Biella che produce un' ampia linea di birre a marchio **Menabrea**, compresa la linea delle birre speciali Top Restaurant. CERES e SWINKELS Family Brewers (ex Bavaria): Al 7° e 8° posto tra i competitori birrari in Italia si collocano due società di importazione: Ceres SpA (facente capo al gruppo danese Royal Unibrew) e Swinkels Family Brewers It. (ex Bavaria), facente capo all'omonimo gruppo olandese. Entrambe accreditate per un volume intorno ai 400.000 hl cad. Ceres SpA ha saputo conquistarsi nel tempo una posizione di leadership nel segmento delle doppio malto ed ha esteso la propria offerta prodotti anche con il marchio Faxe e, più recentemente con il marchio Ceres Nørden. Il gruppo olandese Swinkels Family Brewers (ex Bavaria Holland) ha saputo bene inserirsi sul mercato italiano con una efficace politica nei canali della GDO. Oltre alla Premium e alla 0.0%, l'azienda torinese opera con successo con la gamma delle birre forti a marchio 8.6. In aggiunta ai competitor riprodotti in tabella si aggiungono numerosi player, per lo più produttori esteri, che esportano e distribuiscono birre in Italia con proprie filiali commerciali: tra cui Diageo Italia (con il marchio di punta Guinness), Radeberger Italia, Wartsteiner Italia, Paulaner Distribuzione, Kulmbacher Italia, John Martins Italia, San Miguel Italia, Kühbacher Srl e altri ancora. Alcuni gruppi operano invece attraverso network di concessionari e grossisti sparsi su tutto il territorio Italia. In quest'ambito vanno ricordati i gruppi tedeschi Bitburger, Krombacher, Ganter, Ayinger, Leikem, i gruppi austriaci Brau Union, Villacher e Hirther, i gruppi belgi Haacht, Roman, il gruppo maltese Farsons e altri ancora. Altri infine hanno delegato la commercializzazione e distribuzione a importanti organizzazioni di distribuzione nazionale che a loro volta distribuiscono i prodotti sui vari operatori locali. Tra le principali vanno ricordate Birraceca, Co.Bir, F & F Trading e F & G in Piemonte, Biscaldi in Liguria, Dibeveit, Eurosaga, Plaza Latina e Union Trade in Lombardia, K.Kiem in Alto Adige, Interbrau, Brewrise e Asolo Bevande in Veneto, GS Distribuzione nel Lazio, GMA Import in Campania e altri ancora. Fonte: Annuario Birritalia 2018-19 – Beverfood.com Edizioni© Riproduzione riservata



Mercato birre in Italia: lo scenario competitivo aggiornato al 2018

A cura di Pasquale Muraca – Beverfood.com Edizioni© Riproduzione riservataEstratto dal nuovo Annuario Birritalia 2018-19 – Beverfood.com EdizioniSul mercato italiano delle birre operano nove società birrarie con produzione industriale sul nostro territorio: Heineken Italia, Birra Peroni, Birra Castello, Carlsberg Italia, Forst, **Menabrea**, l'emergente Drive Beer (Birra Morena) e poi altre aziende di più piccola dimensione (Theresianer, Semedorato). Esse gestiscono complessivamente 15 stabilimenti di produzione, ubicati in diverse regioni del Nord e Sud Italia. Il mercato è abbastanza concentrato: i primi 4 gruppi (Heineken Italia, Birra Peroni, AB InBev Italia e Carlsberg Italia) realizzano oltre il 65% delle vendite. A questi si aggiungono poi le numerose unità di produzione artigianale (oltre 850) quali microbirrifici e brewpub. Sul mercato italiano sono inoltre commercializzate oltre 1.500 marche di importazione, distribuite:• in parte attraverso i gruppi produttivi italiani di cui sopra (Heineken, Peroni, Carlsberg, Forst, ecc.) sulla base di specifici accordi di partnership commerciale;• in parte attraverso filiali commerciali che operano sul nostro territorio:• in parte attraverso organizzazioni distributive specializzate e/o attraverso concessionari locali.**HEINEKEN ITALIA** : fa parte del gruppo olandese Heineken, il secondo più grande gruppo birrario nel mondo, presente in più di 70 Paesi, con 170 stabilimenti e più di 81.000 dipendenti. Heineken produce birra in Italia da oltre 40 anni, è presente sul territorio con i 4 birrifici di Comun Nuovo (BG), Assemini (CA), Massafra (TA) e Pollein (AO). Con più di 2.000 dipendenti, Heineken è oggi il primo produttore di birra nel nostro Paese, dove produce e commercializza più di 5,7 mio hl di birra (quota di circa il 30%), investendo in innovazione e sviluppo. Attraverso il piano "Brewing a Better World" Heineken integra la Sostenibilità al business, creando valore per l'azienda, la società e l'intero pianeta. Nel nostro Paese Heineken opera con numerosi marchi:con i marchi storici nazionali Birra Moretti, Dreher, Ichnusa, Prinz e Von Wunster; con diversi marchi internazionali prodotti in Italia, tra cui Heineken, McFarland, Golden Fire, ...; con diversi altri marchi di importazione (soprattutto specialità) provenienti dalle consociate del gruppo, ma anche da altre birrerie.Heineken Italia opera anche con un network distributivo – Partesa – specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. che opera con 46 centri logistici. Nel nostro Paese il Gruppo comprende anche Dibevit Import, una società attiva nell'importazione e nella distribuzione di birre speciali da tutto il mondo.



L'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba momento clou del sesto week end della Fiera Internazionale



E' stato indubbiamente un weekend caratterizzato dal prodotto, il pregiato Tuber magnatum Pico, quello appena trascorso alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Si è svolta questa mattina nello straordinario sito Unesco del Castello di Grinzane Cavour la 19a edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, organizzata dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e con il supporto della Regione Piemonte, con collegamenti in diretta satellitare da Hong Kong e da Matera "Capitale Europea della Cultura 2019". I lotti del pregiato tartufo sono stati battuti in abbinamento ai grandi formati di Barolo e Barbaresco, grazie alla collaborazione con il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. L'evento internazionale ha avuto per battitori d'eccezione Caterina Balivo, Benedetta Parodi ed Enzo Iacchetti, il ricavato complessivo è stato di 393.900 euro. I proventi realizzati a Hong Kong saranno donati all'Istituto Mother's Choice per i bimbi orfani e le giovani mamme in difficoltà, a Matera saranno devoluti alla Onlus "Con Cuore Impavido", associazione impegnata in iniziative di sensibilizzazione a favore degli ammalati di SLA e delle loro famiglie, mentre il ricavato di Grinzane sarà in parte destinato alla Fondazione Nuovo Ospedale Alba Bra Onlus.

Il riconoscimento di Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel Mondo è stato assegnato a Enrico Cerea, primogenito di Bruna e Vittorio, famiglia marchio d'eccellenza internazionale della ristorazione e dell'accoglienza. Con i quattro fratelli e la mamma, nel ristorante "Da Vittorio" Tre Stelle Michelin a Brusaporto ad un passo da Bergamo, si sviluppa il concetto di "Tradizione lombarda e genio creativo" che ben rappresenta lo stile della famiglia Cerea che da oltre 50 anni traccia i nuovi orizzonti della ristorazione.

Come sempre aperto nel Cortile della Maddalena il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba dove tutti gli esemplari di Tuber magnatum Pico in vendita sono controllati da una commissione di giudici di qualità. E per i tanti appassionati che vogliono associare la visita ad una vera e propria esperienza proseguono le Analisi sensoriali del tartufo e le Wine Tasting Experience®. Il fine settimana albese è stato scandito da momenti di grande spettacolo in Sala Beppe Fenoglio grazie agli show cooking dell'Alba Truffle Show organizzati in collaborazione con il Consorzio Alta Langa DOCG official sparkling wine della Fiera e con Life, azienda produttrice e distributrice di frutta secca, essiccata e disidratata, e con l'Accademia Bocuse d'Or Italia, sono i momenti più attesi. I Foodies Moments – costantemente sold out – hanno visto avvicinarsi gli chef Luigi Taglienti, Filippo Sinisgalli, Ugo Alciati e Michelangelo Mammoliti. Gli spazi dell'Alba Truffle Show hanno ospitato, inoltre, la presentazione del libro di Mauro Rivetti "Alba

di un delitto” e Quando la birra incontra il formaggio, degustazione guidata di birre **Menabrea** della linea Top Restaurant, in abbinamento ai formaggi e presentazione dello Sbirro, il formaggio alla birra **Menabrea**, partner della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba.

Ultimo weekend in Piazzetta Falcone con Confartigianato Imprese Cuneo che ha presentato Moda e Benessere ovvero manufatti di alta qualità e lavorazioni tra glamour e bellezza.

Domenica 11 novembre in Piazza Garibaldi è stata presentata Octavia va alla Fiera ovvero gli 11 paesi del Saluzzese che da ormai due anni si sono riuniti per valorizzare il proprio territorio e la propria cultura.

In Piazza Risorgimento il Salotto dei Gusti e dei Profumi ha accolto i visitatori attraverso esperienze sensoriali, laboratori e percorsi didattici. Questo fine settimana è stato dedicato al cioccolato degli artigiani pasticceri della provincia di Cuneo e alle pregiate grappe piemontesi in collaborazione con la Confartigianato Imprese Cuneo e l’Istituto Grappa Piemonte.

Come ogni fine settimana piccoli visitatori sono stati protagonisti della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba negli spazi di Alba Truffle Bimbi, il padiglione ad ingresso gratuito dedicato ai bambini al Palazzo Mostre e Congressi “G. Morra”. I bambini e le loro famiglie, ogni weekend di Fiera, sono condotti in attività, laboratori e giochi attraverso cui scoprire natura, territorio, cucina, antiche tradizioni e molto altro.

Nella giornata di sabato gli animatori del Programma ZeroSei – destinato dalla Compagnia di San Paolo ai bambini piemontesi in fascia zero-sei anni per la prevenzione dell’obesità infantile – hanno affiancato Renato Priolo, ideatore di Alba Truffle Bimbi e gli animatori dell’Associazione Sinergia Outdoor.

In anticipo rispetto al weekend, venerdì 9 novembre, è stata inaugurata la mostra di archeologia urbana “Alba. Nuove luci sul passato” organizzata dal Museo Diocesano e Museo Civico “Federico Eusebio” in due tappe, una presso il Museo Diocesano e una presso il Museo civico “Federico Eusebio”. L’esposizione costituisce l’occasione per aggiornare le conoscenze sulle fasi di vita più antiche di Alba. La mostra, visitabile fino al 30 giugno arricchisce la proposta culturale offerta ai visitatori che giungono ad Alba nel periodo della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba.

Prosegue fino al 25 novembre la mostra “La storia di Nina” di Valerio Berruti, a cura di Arturo Galansino, con la magia della “giostra” con le musiche di Ludovico Einaudi allestita nella meravigliosa Chiesa di San Domenico. Alla Fondazione Ferrero continua fino al 25 febbraio la grande collettiva “Dal nulla al sogno – Dada e Surrealismo dalla Collezione del Museo Boijmans Van Beuningen” a cura di Marco Vallora.

Fino al termine della Fiera negli spazi del Coro della Maddalena prosegue il progetto fotografico “Lynn Davis & Patti Smith: conspiracy of word and image” a cura della famiglia Ceretto.

La Chiesa di San Giuseppe ospita Emilio Vedova dalle collezioni del Castello di Rivoli Museo d’Arte Contemporanea per la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e fino al 3 dicembre la mostra “Romano Levi. Grazie che ci siamo incontrati”. Prosegue inoltre fino al 10 dicembre in Piazza San Paolo la mostra “Visioni di Langa” di Luigi Carbone organizzata dal Museo permanente dedicato al beato Giacomo Alberione. Tutti i fine settimana è inoltre possibile prendere parte ai tour di Alba Sotterranea con partenza da Piazza Risorgimento e ogni domenica, alle 11 presso la Chiesa di San Giuseppe, continua la rassegna Classica, i concerti dell’Alba Music Festival.

Liliana Allena, presidente dell’Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, dichiara: «Ogni weekend la nostra Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba è caratterizzato da un’offerta eterogenea. Nel fine settimana appena concluso si è tenuta l’Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, un’occasione che lega l’eccellenza alla beneficenza, un’opportunità che ci permette di ospitare tutto il mondo nel nostro territorio e al contempo promuove il nostro evento in tutti i continenti.

La programmazione della Fiera comprende show cooking e momenti esperienziali autentici ed esclusivi che è possibile vivere soltanto raggiungendo le nostre colline. Sono orgogliosa di sottolineare che anche i bambini, i fruitori del domani, siano da sempre protagonisti della nostra Fiera attraverso momenti di gioco e di apprendimento. Abbiamo ritenuto che Alba Truffle Bimbi

fosse un'offerta necessaria e complementare alle emozioni uniche che possono vivere i visitatori che giungono ad Alba».



AGGIORNATO IL
 10/11/2018
 17:44:36

L'INFORMAZIONE

PRIMA PAGINA

REGIONALE

LOCALE

POLITICA

ECONOMIA

CRONACA

CULTURA

SPORT

SPETTACOLI

RUBRICHE

MUSICA

NOTIZIE UTILI

TEMPO LIBERO

Archivio

E-MAIL



Il fine settimana del 10 e 11 novembre
 TUTTI GLI EVENTI

Alba Truffle Show
 L'Asta Mondiale del Tartufo
 Salotto dei Gusti e dei Profumi, Moda e Benessere

Dopo il ponte di Ognissanti la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si presenta al giro di boa della 88a edizione con un nuovo fine settimana di programmazione ricchissima, fra esperienze enogastronomiche di eccellenza, ospiti, show cooking con i migliori chef del territorio e d'Italia, esperienze sensoriali tra analisi del tartufo e approfondimenti sul tema del vino. La qualità e l'abbondanza di tartufi offrono ai tanti turisti in arrivo da tutto il paese e dall'estero un'esperienza turistica straordinaria, in una città di Alba che completa un'offerta di eccellenza fra le altre proposte con le tre grandi mostre "La Storia di Nina" di Valerio Berruti in San Domenico, "Dal Dada al Surrealismo" alla Fondazione Ferrero e "Lynn Davis e Patti Smith" al Coro della Maddalena.

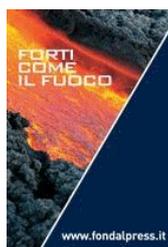
Mercato Mondiale del Tartufo

Il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba si apre al Cortile della Maddalena sabato 10 e domenica 11 novembre dalle 9.30 alle 19.30 con la grande esposizione e la possibilità di acquistare il Tuber magnatum Pico, il tartufo nero e i tanti prodotti dello straordinario panorama di prodotti gastronomici e vitivinicoli del territorio garantiti dal marchio AlbaQualità. Con gli stessi orari, nell'area degustazione, il pubblico ha la possibilità di concedersi un piatto di grande qualità e gusto nel cuore del Mercato, per assaggiare subito il Tartufo Bianco d'Alba con i migliori piatti della tradizione. Per associare alla cucina un grande vino di Langhe, Roero e Monferrato ci si affida alla Grande Enoteca con l'Associazione Italiana Sommelier - AIS.

Alba Truffle Show

Anche in questo fine settimana di novembre in Sala Beppe Fenoglio gli show cooking dell'Alba Truffle Show organizzati in collaborazione Consorzio Alta Langa DOCG official sparkling wine della Fiera e con Life, azienda produttrice e distributrice di

Per i Foodies Moments - prenotabili on line sul sito www.fieradeltartufo.org - il programma si apre sabato 10 novembre alle ore 11.00 con lo show cooking di Chef Luigi Taglienti (* Stella Michelin RISTORANTE LUME - MILANO) e la sua una cucina senza tempo, antica e moderna al tempo stesso, che incontra il Tartufo Bianco d'Alba. Alle 18.00 la cucina dell'Alba Truffle Show diventa palcoscenico per Filippo Sinigalli, l'executive chef di Palato Italiano, una realtà impegnata nella scoperta, nella valorizzazione e nella divulgazione dell'arte culinaria italiana attraverso attività esperienziali, culturali e una meticolosa selezione di prodotti enogastronomici di eccellenza. Domenica 11 novembre alle 11.00 la giornata si apre con l'atteso showcooking di Ugo Alciati (* Stella Michelin GUIDO RISTORANTE - VILLA CONTESSA ROSA FONTANAFREDDA - SERRALUNGA D'ALBA): erede di una famiglia che ha scritto la storia della cucina italiana Ugo ha cominciato a lavorare a 15 anni per non smettere più. Menù di stagione, carta essenziale, altissima qualità delle materie prime e valorizzazione delle eccellenze del territorio sono da sempre le carte vincenti degli Alciati. La filosofia di Ugo: capire la natura degli ingredienti, rispettare la fatica di chi li produce, imparare dalla propria terra,



ASSOCIAZIONE RADIO
 ASTI EUROPA P.IVA
 01553610054

meglio togliere che aggiungere. Grandissimo talento anche quello di Michelangelo Mammoliti (* Stella Michelin RISTORANTE LA MADERNASSA - GUARENNE), atteso sul palco - cucina dell'Alba Truffle Show domenica alle ore 18.00. Dopo le prime esperienze con Gualtiero Marchesi, Stefano Baiocco e in Francia con i migliori chef del panorama, oggi Mammoliti propone con personalità una cucina basata sui concetti di esigenza, eccellenza e rigore.

Per rendere l'esperienza accessibile ai tantissimi ospiti stranieri che da tutto il mondo si prenotano on line tutti gli show cooking sono introdotti e tradotti in lingua inglese da Sandro Minella e sono preceduti da un aperitivo con l'Alta Langa DOCG e un benvenuto realizzato dagli chef dell'Accademia Bocuse d'Or Italia con i prodotti dell'azienda Life.

Per i tanti appassionati il programma dell'Alba Truffle Show offre (con prenotazione sul sito fieradeltartufo.org) le Analisi sensoriali del tartufo, guidate dai giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo (sabato ore 11.00 e 15.00 e domenica ore 11.00, Cortile della Maddalena) e le Wine Tasting Experience®, organizzate in collaborazione con "Strada del Barolo e grandi vini di Langa". Sabato alle 17.30 si apre il programma con l'appuntamento in lingua inglese The many faces of Nebbiol, in replica, in italiano, domenica alle 15.30.

Sala Fenoglio è anche il luogo dove la Fiera incontra i suoi ospiti. Sabato 10 novembre alle ore 15 protagonista dell'Alba Truffle Show è Mauro Rivetti geometra albese con la passione per la scrittura, in particolare per il giallo. Il suo interesse per i paesaggi di Langhe e Roero lo porta a scrivere romanzi dalle suggestive ambientazioni e dagli interessanti protagonisti ispirati da persone più o meno note. "Alba di un delitto", l'ultimo lavoro protagonista della presentazione, è la storia di un bancario di successo, Adalberto Pace, dottore in economia, brillante e un po' guascone, che muore improvvisamente in una mattina di frenetica attività di mercato nella cittadina di Alba, nel corso di una consulenza di routine. Appare subito piuttosto chiaro che le cause della morte non sono naturali. È un delitto? Sì, e in piena regola.

Ospite dell'Alba Truffle Show anche uno degli sponsor che da quest'anno affianca la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la Birra **Menabrea**. Il più antico birrifico italiano in attività ha celebrato il Tuber magnatum Pico con una bottiglia della storica Premium Lager vestita con il tema "Tra terra e Luna" che guida questa edizione. La special edition è distribuita dal 5 ottobre negli abituali punti vendita della zona. Birra **Menabrea** inoltre è protagonista ad Alba con le sue diverse linee dalla Pils "Arte in lattina", alla Top Restaurant. Domenica 11 alle 15.00 è prevista la degustazione Quando la birra incontra il formaggio: degustazione di birre **Menabrea** in abbinamento ai formaggi e presentazione dello Sbirro, il formaggio alla birra **Menabrea**.

XIX Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba®

Il profumo di tartufo, il respiro di un territorio, la solidarietà sono gli elementi di uno degli appuntamenti più attesi del lungo periodo della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Con i battitori d'eccellenza Caterina Balivo e Enzo Iacchetti la 19a edizione dell'Asta, che si terrà domenica 11 novembre nel Castello di Grinzane Cavour, con l'organizzazione dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e con il supporto della Regione Piemonte, accenderà i riflettori internazionali

sulla singolare competizione a finalità benefica tra gli appassionati del gusto che nel mondo apprezzano l'enogastronomia di Langhe, Roero e Monferrato, pronti a contendersi i lotti del pregiato fungo ipogeo in abbinamento ai grandi formati di Barolo e Barbaresco, grazie alla collaborazione con il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

Con Grinzane Cavour, in diretta satellitare, gareggerà Hong Kong, dove l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba® può contare sul consolidato sostegno dello chef stellato Umberto Bombana. Quest'anno, grazie alla collaborazione tra la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e la Regione Basilicata, i conduttori si collegheranno anche con la città di Matera, patrimonio dell'Umanità tutelata dall'Unesco, terra di passaggio di grandi civiltà, divenuta emblema della sintesi tra arte, economia e ambiente nonché "Capitale Europea della Cultura 2019". Quest'anno il riconoscimento di Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel Mondo che viene assegnato ogni anno andrà a Enrico Cerea, primogenito di Bruna e Vittorio, famiglia marchio d'eccellenza internazionale della ristorazione e dell'accoglienza. Con i quattro fratelli e la mamma, nel ristorante "Da Vittorio" Tre Stelle Michelin a Brusaporto ad un passo da Bergamo, si sviluppa il concetto di

“Tradizione lombarda e genio creativo” che ben rappresenta lo stile della famiglia Cerea che da oltre 50 anni traccia i nuovi orizzonti della ristorazione.

Il ricavato complessivo dell'edizione 2017 dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba® è stato di 370.000 euro. A Hong Kong è stato devoluto all'Istituto Mother's Choice per i bimbi orfani e le giovani mamme in difficoltà, mentre quanto raccolto a Grinzane è stato destinato in parte alla Fondazione Nuovo Ospedale Alba Bra Onlus. Il lotto finale del peso complessivo di 850 grammi, è stato conquistato dalla platea cinese dal finanziere Eugene Fung di Hong Kong in diretta con gli Emirati Arabi e le Langhe, per la ragguardevole cifra di 75.000 euro.

Liliana Allena, presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba: «La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si svolge “Tra terra e luna”. Il tema di questa 88a edizione sottolinea l'importanza delle fasi lunari nel percorso di cerca del tartufo ed è quindi grazie alla luna se questa si rivela come una delle migliori annate per il nostro Tuber magantum Pico. L'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba è per noi un appuntamento imprescindibile, un'occasione che lega l'eccellenza alla beneficenza e che, come la nostra Fiera, parte da queste colline per presentare a livello internazionale il miglior prodotto della nostra terra».

Alba Truffle Bimbi, “da qui è bello guardare la Luna”

Sabato 10 e domenica 11 novembre i piccoli visitatori saranno ancora protagonisti della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba negli spazi di Alba Truffle Bimbi, il padiglione dedicato ai bambini al Palazzo Mostre e Congressi “G. Morra”. Dalle 11.00 alle 19.00 - con ingresso gratuito e guidati da esperti educatori - i bambini e le loro famiglie sono condotti in attività, laboratori e giochi attraverso cui scoprire natura, territorio, cucina, antiche tradizioni e molto altro.

Sabato 10 novembre alle 17 per la seconda volta sbarca ad Alba Truffle Bimbi la campagna sulla prevenzione dell'obesità infantile “Dai il giusto peso al tuo stile di vita: bimbignamba si diventa!”, a cura della Compagnia di San Paolo, nell'ambito del Programma ZeroSei destinato ai bambini. All'interno dello spazio ludico-didattico della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, con l'animazione della mascotte “Daidai” sarà possibile per bambini e genitori ricevere tanti consigli utili legati a un corretto stile di vita e a una sana alimentazione. L'obesità infantile infatti rappresenta un serio problema sanitario ma anche e, soprattutto, sociale. I dati della rilevazione 2016 di Okkio alla Salute (sistema di sorveglianza su sovrappeso e obesità nei bambini della scuola primaria promosso dal Ministero della Salute e coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità) riportano che all'età di 8-9 anni il 21% dei bambini italiani è in sovrappeso e il 9,3% obeso. I dati delle regioni del Nord del paese e del Piemonte in particolare (obesità 6%; sovrappeso 18,4%), seppure migliori della media, non sono comunque rassicuranti. Un dato interessante riguarda l'errata percezione che i genitori hanno del peso dei loro figli: il 37% delle madri di bambini obesi/in sovrappeso ritiene, infatti, che il proprio figlio sia sotto-normopeso.

Gli altri Mercati

Anche nel fine settimana del 10 e 11 novembre in Piazza Risorgimento il Salotto dei Gusti e dei Profumi accoglie i visitatori dalle 10.00 alle 19.30 nella elegante struttura che raccoglie il meglio delle eccellenze agroalimentari piemontesi attraverso esperienze sensoriali, laboratori e percorsi didattici. Il fine settimana è dedicato al cioccolato degli artigiani pasticceri della provincia di Cuneo e alle pregiate grappe piemontesi in collaborazione con la Confartigianato Imprese Cuneo e l'Istituto Grappa Piemonte.



Il Mercato della terra Slow Food sarà aperto sabato 10 novembre dalle 9.00 alle 13.00 e domenica dalle 9.00 alle 20.00 in Piazza Pertinace.

Cultura

Dal 10 novembre si apre la mostra di archeologia urbana "Alba. Nuove luci sul passato" organizzata dal Museo Diocesano e Museo Civico "Federico Eusebio" organizzata in due tappe, una presso il Museo Diocesano e una presso il Museo civico "Federico Eusebio". L'esposizione costituisce l'occasione per aggiornare le conoscenze sulle fasi di vita più antiche di Alba. Fino al 30 giugno 2019 saranno esposte le più recenti scoperte di archeologia urbana che hanno destato l'interesse e la curiosità dei cittadini albesi negli ultimi 10 anni. Museo civico "Federico Eusebio", dal martedì al venerdì: 15.00 – 18.00. Sabato, Domenica e festivi 10.00 – 13.00 / 15.00 – 19.00. Museo Diocesano: dal martedì al venerdì: 15.00 – 18.00 Sabato e Domenica 14.30 – 18.30.

Nella chiesa medievale di San Domenico sarà possibile visitare con ingresso gratuito la mostra "La storia di Nina" di Valerio Berruti, a cura di Arturo Galansino, con la magia della "giostra" - ovvero una grande installazione scolpita dall'artista in ogni suo dettaglio - con la colonna sonora appositamente realizzata da Ludovico Einaudi. La mostra, che è stata già visitata da circa 30.000 persone, è aperta ad ingresso gratuito ogni giorno dalle 10.00 alle 18.30.

Alla Fondazione Ferrero si può vedere la grande collettiva "Dal nulla al sogno - Dada e Surrealismo dalla Collezione del Museo Boijmans Van Beuningen" con la curatela di Marco Vallora. Fino al 25 febbraio 2019 si potranno ammirare fra gli altri celebri opere di Magritte, Dalí, Max Ernst, presentate in una progressione in gran parte cronologica, ma anche tematica. In mostra emergeranno i temi che collaborano a distinguere la poetica del Dadaismo da quella del Surrealismo: il caso, il brutto, il sogno, l'inconscio, il rapporto con l'antico, il legame tra arte e ideologia.

Fino al termine della Fiera negli spazi del Coro della Maddalena (via Vittorio Emanuele II, 19 - Alba) - "Lynn Davis & Patti Smith: conspiracy of word and image" a cura della famiglia Ceretto. Nel meraviglioso coro barocco trovano spazio gli scatti della grande fotografia americana Lynn Davis, che ha lavorato a quattro mani con la cantante e poetessa Patti Smith, in un affascinante progetto che coniuga immagine e parola, icona e poesia.

Continua anche alla Chiesa di San Giuseppe Emilio Vedova dalle collezioni del Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea per la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo; la mostra "Alba. Nuove luci sul passato" organizzata in due tappe, una presso il Museo Diocesano e una presso il Museo civico "Federico Eusebio" per aggiornare le conoscenze sulle fasi di vita più antiche di Alba e le più recenti scoperte di archeologia urbana.

Fino al 3 dicembre nella Chiesa di San Giuseppe la mostra "Romano Levi. Grazie che ci siamo incontrati". celebra Romano Levi, artista, poeta e grappaio, in occasione del decennale della morte, attraverso 24 testimonianze di personaggi di diversa estrazione e cultura. Dal lunedì al venerdì dalle 14.30 alle 18.30 – sabato e domenica dalle 10.00 alle 18.30.

Prosegue inoltre fino al 10 dicembre in Piazza San Paolo la mostra "Visioni di Langa" organizzata dal Museo permanente dedicato al beato Giacomo Alberione, fondatore del gruppo editoriale San Paolo, con disegni e pitture di Luigi Carbone. La mostra è aperta con ingresso libero martedì, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18. Sabato e domenica dalle 15.30 alle 18.

Tutti i fine settimana è inoltre possibile prendere parte ai tour di Alba Sotterranea (prenotazioni obbligatorie entro il giorno precedente: www.ambientecultura.it sezione ALBA SOTTERRANEA o tramite sms al 339 7349949 o 342 6433395)

Altri eventi

Sabato 11 e domenica 12 novembre dalle 9.30 alle 19.30 Confartigianato Imprese Cuneo ritorna in Piazzetta Falcone con l'allestimento della "Piazza dell'Artigianato" dove i grandi temi della cura personale sono declinati attraverso le idee degli stilisti e le mani sapienti dei sarti. Con Moda e Benessere glamour e bellezza, mediati dalla tecnica di parrucchieri, estetisti, visagisti, diventano accessibili. In piazza tante imprese appartenenti ai settori abbigliamento, calzature, accessori, oreficeria, acconciatura, estetica presentano al pubblico i propri manufatti di alta qualità e illustrano le

particolarità delle loro lavorazioni. Ritorna anche quest'anno l'amato appuntamento dedicato al cioccolato in Piazza Duomo, dove "il cibo degli dei", si presenta grazie alla collaborazione con APRO Formazione e con la Scuola di Arte Bianca di Neive.

Domenica 11 novembre in Piazza Garibaldi 11 paesi, uniti per presentare, anche attraverso le produzioni tipiche, le bellezze di un territorio finora poco conosciuto si presentano nella manifestazione Octavia va alla Fiera! Cardè, Cavallerleone, Faule, Manta, Murello, Ruffia, Scarnafigi, Villafalletto, Villanova Solaro, Vottignasco, Torre San Giorgio sono paesi del Saluzzese che da ormai due anni si sono riuniti per valorizzare il proprio territorio e la propria cultura. Dalle 10 alle 18 le produzioni tipiche e le più belle espressioni artistiche e artigianali del territorio.

Continua fino al 16 dicembre Creativamente Roero, progetto di residenze d'artista fra i borghi e i castelli del Roero a cura di Patrizia Rossello con opere di Simone Martinetto, Daniele Ratti e Saverio Todaro. Il tema del lavoro, filo conduttore della prima edizione del programma di residenze nel Roero, è stato declinato in un percorso di visita tra Borghi e Castelli dai tre artisti invitati secondo punti di vista differenti e differenti linguaggi: Simone Martinetto, a Govone, ha realizzato una video-installazione sul rapporto tra educazione e lavoro nelle vigne, incentrando la sua ricerca sulla trasmissione dei saperi; Daniele Ratti, a Guarene, ha valorizzato la Pinacoteca e la storia dell'arte qui racchiusa ispirandosi a un'opera di Dario Treves e creando un set fotografico aperto al pubblico, vero protagonista della mostra, promuovendo situazioni innovative di condivisione; Saverio Todaro, a Castellinaldo, è stato elemento di sintesi tra questi magnifici luoghi, la loro storia e il paesaggio attraverso la produzione di un'opera di arte pubblica fruibile in un museo all'aperto. Il percorso d'arte sarà aperto fino al 16 dicembre. Tutte le info su www.creativamenteroero.it

Per tutta la durata della Fiera Taste Alba – Prenditela con gusto! Propone ogni venerdì e sabato pomeriggio alle 17.00 una speciale passeggiata nel centro storico di Alba in compagnia di un Narratore del Vino®, uno speciale personal food shopper che guiderà in un percorso tra storia e monumenti della città, degustando i prodotti più rinomati delle nostre colline: il Tartufo Bianco d'Alba, la Nocciola Piemonte IGP Tonda e Gentile delle Langhe e i vini di Langhe Roero.

I tour partono alle 17.00 presso l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero (Piazza Risorgimento, 2 – Alba)

Per info PIEMONTE ON WINE Tel. +39.0173.635013
info@piemonteonwine.it – www.piemonteonwine.it

Musica

Domenica 11 novembre alle 11.00 nella Chiesa di San Giuseppe la rassegna Classica, i concerti dell'Alba Music Festival per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba con la direzione artistica di Giuseppe Nova e Jeff Silberschlag presenta Joaquin Palomares al violino e Albert Giménez al pianoforte con musiche di Turina, Granados, De Falla, de Sarasate.

Chiudi



Il sito utilizza cookie, anche di terze parti, per offrire servizi in linea con le tue preferenze e in alcuni casi per inviare messaggi pubblicitari. Chiudendo questo banner, scorrendo la pagina o proseguendo la navigazione, ne acconsenti l'uso. Per saperne di più o negare il consenso [clicca qui](#).



EDIZIONI LOCALI: IMPERIA | CUNEO | SAVONA | COSTA AZZURRA | TORINO |

[Prima Pagina](#) [Cronaca](#) [Politica](#) [Eventi e Turismo](#) [Sport](#) [Tutte le notizie](#)

EVENTI E TURISMO | venerdì 09 novembre 2018, 12:07

Cultura e cibo connessi per il turismo: Eataly fa impresa in Piemonte

0



Unire la ricchezza storico-culturale al gusto di prodotti unici, per un'esperienza di viaggio indimenticabile. È stato presentato ieri un piano di valorizzazione delle bellezze regionali che vede collaborare **Turismo Torino e Provincia, Abbonamento Musei, EDT ed Eataly**. Dopo essere stato nominato la migliore regione al mondo nell'ultima guida **"Best in Travel 2019"**, pubblicata da **Lonely Planet**, il Piemonte si prepara a una rinascita turistica nel segno della trasversalità. *"Un successo - ha commentato il direttore di Lonely Planet Italia Angelo Pitro - che testimonia la capacità della regione di guardare al futuro, conservando, accanto al dinamismo delle città manifatturiere a una tradizione enogastronomica d'eccellenza, un patrimonio di residenze reali riconosciute dell'Unesco"*.

Già dalla fine dell'anno saranno attive delle proposte innovative per tutti i visitatori che faranno tappa nella regione sabauda spinti da interessi culturali ed enogastronomici, combinando così assieme due valori d'eccellenza.

"Promuovere il binomio cultura/cibo - ha sottolineato Daniela Broglio, direttore di Turismo e Provincia - contribuirà certamente a incrementare il numero di persone che scelgono la nostra regione come meta per le vacanze, soprattutto grazie a un programma di eventi dedicati". In questi termini, l'ATL ha ideato moltissimi prodotti e servizi legati al food&wine, in relazione a un crescente interesse per questo settore, da combinare con la variegata offerta culturale dei poli museali. E, a partire da oggi, sono in vendita anche presso il box informazioni di Eataly le tessere Torino+Piemonte Card e Abbonamento Musei. Un connubio rafforzato ancora di più dalla proposta di due nuovi cofanetti nei negozi Eataly (Lingotto, Lagrange, Pinerolo e Monticello): i pacchi **"Piemonte+Abbonamento Musei"** e **"Piemonte+Lonely Planet"**.

"Vogliamo che anche i piemontesi siano turisti nella loro regione", ha spiegato Simona Ricci, direttore di Abbonamento Musei, attivo dal 1995 e che oggi conta 130 mila tesserati. *"Tutti i cittadini devono essere i primi a conoscere il territorio valorizzandone le bellezze, ma vanno inseriti in un circuito culturale sempre più ampio"*. E sono già in programma alcune interessanti novità nel 2019, come una serie di eventi in collaborazione con Eataly e cicli di visite guidate con degustazione di prodotti tipici, anche alla luce delle new entry tra gli affiliati: la Nuvola Lavazza a Torino e il Museo della **Menabrea** Biella.

"Ogni giorno cerchiamo di capire cos'abbia in testa il consumatore - ha commentato Francesco Farinetti, amministratore delegato di Eataly, trait d'union fondamentale per fare impresa tra cultura e cibo, in sinergia. "Nell'anno della cucina italiana nel mondo, il nostro obiettivo dev'essere soprattutto lavorare sul turismo, anche con una concezione nuova della visita. I musei ormai devono essere interattivi, coinvolgenti come uno storytelling. Per questo Eataly si impegna per far vivere al meglio le tre esperienze che da sempre ci contraddistinguono: mangiare, comprare e

IN BREVE

🕒 sabato 10 novembre

Torino dall'animo green: due giorni per parlare di Parchi e aree protette (h. 10:36)



Prende il via "Alassio incontra..." nel segno della cultura attiva (h. 10:35)



Sanremo: domani la presentazione del libro di Alberto Guglielmi Manzoni "Giovanni Semeria. Da Coidiroli all'Italia: un'inesauribile testimonianza di fede" (h. 10:05)



ta: i Lego di Sawaya, inno alla creatività [FOTO]

Diventare felici un mattoncino alla volta: i Lego di Sawaya, inno alla creatività [FOTO] (h. 10:01)

Finale Ligure ricorda il maresciallo capo Daniele Ghione: lunedì 12 novembre la commemorazione della strage di Nassirya (h. 10:00)



Olioliva ad Imperia: sabato due laboratori esperienziali insieme a CNA all'insegna del food (h. 09:36)



Fossano: tutto pronto per il nuovo appuntamento con il mercato di antiquariato e collezionismo (h. 09:03)



Sanremo: lunedì al Teatro dell'Opera del Casinò lo spettacolo "Parlami d'amore Maria" (h. 08:49)



Al via la Festa Nazionale nel Principato di Monaco (h. 08:46)



Weekend ricco, tra fiera del Porro a Cervere, fiera del tartufo ad Alba, Straconi e molto altro... (h. 08:30)



[Leggi le ultime di: Eventi e Turismo](#)

imparare".

Eataly ha per l'occasione preparato un catalogo di "Esperienze enogastronomiche" completamente rinnovate: tour guidati, lab experience in reparto, degustazioni, show cooking e lezioni pratiche dedicate ai turisti. E, dal 30 novembre, sarà attivo il bus "Eataly Food Tour", in collaborazione tra Cavourese e Somewhere: partenza da piazza Castello, dove nel 1786 Benedetto Carpano ha creato il vermouth, e arrivo a Eataly Lingotto, con una guida che accompagnerà i partecipanti tra le degustazioni.

Leggi l'articolo completo:

www.torinoggi.it/2018/11/09/leggi-notizia/argomenti/attualita-8/articolo/cultura-e-cibo-connessi-per-il-turismo-eataly-fa-impresa-in-piemonte-1.html

Ti potrebbero interessare anche:



Il maltempo non ferma ...
+++ SISTEMARE Reduce da una fortunata serie di weekend, l'88ª Fiera Internazionale ...



Delrio: "Con il ..."
"Stiamo perdendo 5 miliardi di euro di appalti pronti a partire per una negazione ...



Maltempo sulla nostra ...
Le valutazioni delle uscite modellistiche della mattinata, e delle precipitazioni che si ...



Nissan X-TRAIL
 Choisissez la personnalisation qui vous ressemble parmi plus de 1400 combinaisons !



Perdre du ventre
 Surpoids : Un ingénieur a découvert ce truc à faire tous les jours



Les Jours Très Sérieux
 Les Jours Très Sérieux : jusqu'à -50% sur une grande sélection de chaussures

Sponsorizzato da



I pastori d'Oropa sfilano all'esposizione...



L'Istituto Calamandrei di Torino vince il...



Volley femminile: la Biraghi SPA al fianco del Bosca...



Volley femminile - La Lpm Pallavolo Mondovi...



Si Tav, 30 associazioni economiche e...



Analisi costi-benefici Tav, Gariglio (PD):...



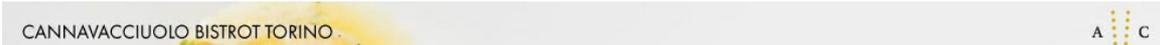
Riviera Handball: si torna finalmente in campo



La programmazione del Teatro Regio...



Il sito utilizza cookie, anche di terze parti, per offrire servizi in linea con le tue preferenze e in alcuni casi per inviare messaggi pubblicitari. Chiudendo questo banner, scorrendo la pagina o proseguendo la navigazione, ne accetti l'uso. Per saperne di più o negare il consenso clicca qui.



Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro **Attualità** Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO SETTIMO

ATTUALITÀ Mobile Radio GRP Facebook Twitter RSS Direttore Archivio Meteo

CHE TEMPO FA

ADESSO
FOSCHIA 12°C

DOM 11
10.9°C
14.9°C

LUN 12
11.9°C
12.5°C

@Datameteo.com



ATTUALITÀ | venerdì 09 novembre 2018, 12:07

Cultura e cibo connessi per il turismo: Eataly fa impresa in Piemonte

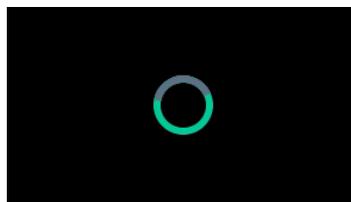


Dopo il trionfo della regione nella guida "Best in Travel" di Lonely Planet, Promossi nuovi tour ed esperienze enogastronomiche in collaborazione con Turismo Torino e Provincia, Abbonamento Musei ed EDT



Unire la ricchezza storico-culturale al gusto di prodotti unici, per un'esperienza di viaggio indimenticabile. È stato presentato ieri un piano di valorizzazione delle bellezze regionali che vede collaborare Turismo Torino e Provincia, Abbonamento Musei, EDT ed Eataly. Dopo essere stato nominato la migliore regione al mondo nell'ultima guida "Best in Travel 2019", pubblicata da Lonely Planet, il Piemonte si prepara a una rinascita turistica nel segno della trasversalità. "Un successo - ha commentato il direttore di Lonely Planet Italia Angelo Pittro - che testimonia la capacità della regione di guardare al futuro, conservando, accanto al dinamismo delle città manifatturiere a una tradizione enogastronomica d'eccellenza, un patrimonio di residenze reali riconosciute dell'Unesco".

Già dalla fine dell'anno saranno attive delle



Torino Oggi
Mi piace questa Pagina 46.314 "V"

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Con l'app Banca di Caraglio il Tuo conto ti segue ovunque

Campiglione Fenile (TO) Via Bibiana 32 G/H Tel +39 328 5397127

con i servizi evoluti CRBRA è sempre con te

SCOPRI I VANTAGGI DI ESSERE SOCIO

Banca Alpi Marittime Scopri di più

Mertino PUBBLICITÀ OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

RUBRICHE

- Paratissima
- #Cookin2emezzo
- Strade Aperte
- Backstage
- Immortali
- Via Filadelfia 88
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- Fashion
- Gourmet
- La domenica con Fata Zucchini
- L'oroscopo di Corinne
- L'impresa della conoscenza

Mercedes Bresso
Deputata al Parlamento Europeo

S&D Gruppo dell'Alleanza Progressista dei Socialisti e Democratici al Parlamento europeo

www.mercedesbresso.it

Tutto il gusto della genuinità alpina.

inalpi

FORAIFT MOBILE SANS ENGAGEMENT

40 Go = 10€ /mese

J'EN PROFITE

R=D

BEE FORMAGGI DI MONTAGNA

17 - 18 novembre 2018

IN BREVE

- Testimoni di Speranza
- Volti sotto la Mole
- Ambiente e Natura
- Storie sotto la Mole
- Fotogallery
- Videogallery

CERCA NEL WEB

Google

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Travolto da un'auto mentre è sulla corsia d'emergenza della tangenziale in seguito a un altro incidente



Eventi
Vanchiglia, le bici si "prendono" il quartiere



Cronaca
Bar in fiamme a San Raffaele Cimena, fermato e denunciato l'autore (VIDEO)

[Leggi tutte le notizie](#)

proposte innovative per tutti i visitatori che faranno tappa nella regione sabauda spinti da interessi culturali ed enogastronomici, combinando così assieme due valori d'eccellenza.

"Promuovere il binomio cultura/cibo - ha sottolineato Daniela Broglio, direttore di Turismo e Provincia - contribuirà certamente a incrementare il numero di persone che scelgono la nostre regione come meta per le vacanze, soprattutto grazie a un programma di eventi dedicati". In questi termini, l'ATL ha ideato moltissimi prodotti e servizi legati al food&wine, in relazione a un crescente interesse per questo settore, da combinare con la variegata offerta culturale dei poli museali. E, a partire da oggi, sono in vendita anche presso il box informazioni di Eataly le tessere Torino+Piemonte Card e Abbonamento Musei. Un connubio rafforzato ancora di più dalla proposta di due nuovi cofanetti nei negozi Eataly (Lingotto, Lagrange, Pinerolo e Monticello): i pacchi "Piemonte+Abbonamento Musei" e "Piemonte+Lonely Planet".

"Vogliamo che anche i piemontesi siano turisti nella loro regione", ha spiegato Simona Ricci, direttore di Abbonamento Musei, attivo dal 1995 e che oggi conta 130 mila tesserati. "Tutti i cittadini devono essere i primi a conoscere il territorio valorizzandone le bellezze, ma vanno inseriti in un circuito culturale sempre più ampio". E sono già in programma alcune interessanti novità nel 2019, come una serie di eventi in collaborazione con Eataly e cicli di visite guidate con degustazione di prodotti tipici, anche alla luce delle new entry tra gli affiliati: la Nuvola Lavazza a Torino e il Museo della **Menabrea** Biella.

"Ogni giorno cerchiamo di capire cos'abbia in testa il consumatore - ha commentato Francesco Farinetti, amministratore delegato di Eataly, trait d'union fondamentale per fare impresa tra cultura e cibo, in sinergia. "Nell'anno della cucina italiana nel mondo, il nostro obiettivo dev'essere soprattutto lavorare sul turismo, anche con una concezione nuova della visita. I musei ormai devono essere interattivi, coinvolgenti come uno storytelling. Per questo Eataly si impegna per far vivere al meglio le tre esperienze che da sempre ci contraddistinguono: mangiare, comprare e imparare".

Eataly ha per l'occasione preparato un catalogo di "Esperienze enogastronomiche" completamente rinnovate: tour guidati, lab experience in reparto, degustazioni, show cooking e lezioni pratiche dedicate ai turisti. E, dal 30 novembre, sarà attivo il bus "Eataly Food Tour", in collaborazione tra Cavourese e Somewhere: partenza da piazza Castello, dove nel 1786 Benedetto Carpano ha creato il vermouth, e arrivo a Eataly Lingotto, con una guida che accompagnerà i partecipanti tra le degustazioni.



[Manuela Marascio](#)



Ti potrebbero interessare anche:



sabato 10 novembre

Toro, contro il Parma è l'esame di maturità (h. 08:00)



L'onda arancione "Si Tav" in piazza Castello: più di 96mila adesioni (h. 07:23)



Meteo, si va verso un miglioramento del tempo (h. 07:20)



venerdì 09 novembre

Circolo Arci Margot di Carmagnola, il calendario degli eventi di Dicembre (h. 20:02)



Tre barman di Torino protagonisti del Calendario Artistico di Mazzetti d'Altavilla (h. 19:25)



Martedì 13 la presentazione del volume "Industriarsi per vincere. Le imprese e la Grande Guerra" (h. 19:07)



A Lombriasco si inaugura la nuova sede della Protezione Civile (h. 18:58)



Proseguono anche di domenica i lavori sulle barriere laterali lungo la Torino-Caselle (h. 18:52)



Intervento di manutenzione straordinaria per "Ancora una volta" (h. 18:07)



Semplificazione pratiche anagrafiche a Torino, un aiuto dal CSI (h. 17:52)



[Leggi le ultime di: Attualità](#)

Risparmia ogni giorno nei negozi di Torino!
Grazie a **TorinOggi** e **Desidoo!**

[SCOPRI COME ►](#)





Torna la settimana della cultura d'impresa

BIELLA (mak) A partire da ieri, venerdì 9 novembre fino al 23 novembre, torna la Settimana della Cultura d'Impresa con un articolato calendario di eventi, convegni,

workshop, rassegne di cinema industriale, mostre, dibattiti e visite guidate che sono solo alcune delle iniziative promosse per scoprire, la storia del tessuto

imprenditoriale del nostro Paese. A Biella l'appuntamento sarà "Archivio a porte aperte" a "Casa **Menabrea**" il 16 novembre dalle 15 alle 19.



Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Italia Europa Africa America del Nord America Centrale America del Sud Asia Oceania Città a-z Nazioni a-z Monumenti

HOME / tradizioni

09.11.2018

Italia tradizioni musei gusto

Ecco i 5 musei più "inebrianti" d'Italia

Dai laboratori del profumo ai birrifici: qualche idea per un weekend sensazionale



Birra artigianale

istockphoto.com



AUTORE: LIVIA FABIETTI

1. IL MUSEO DEL PROFUMO DI SANT'ELENA SANNITA

In **Molise**, in provincia di Isernia e nello specifico a Sant'Elena Sannita, si trova il **Museo del Profumo**, non un semplice polo museale bensì un vero laboratorio del profumo, affiancato da uno speciale orto botanico, che ha fatto la storia del Paese. [VAI ALL'ITINERARIO](#)



2. L'OFFICINA PROFUMO FARMACEUTICA DI FIRENZE

Seguici su:



Monumenti nelle vicinanze



Museo delle Alpi - Forte di Bard

Altri luoghi da visitare

Molise
Toscana
TORINO
BIELLA

Segreti d'Italia



Roma, nel bunker segreto di Villa Ada

I più visti



Le 10 meraviglie naturali più spettacolari del mondo

I prodotti dell'**Officina Profumo Farmaceutica** hanno fatto il giro del mondo. La sua storia ebbe inizio nel 1612 quando venne aperta al pubblico la famosa Fonderia di Sua Altezza Reale così chiamata in onore al Granduca di Toscana. Oggigiorno in quel di via della Scala, a **Firenze**, è possibile ripercorrere il suo passato attraverso un percorso museale che si sviluppa in quelli che un tempo erano gli antichi laboratori di produzione. **VAI ALL'ITINERARIO**



3. LE CANTINE GANCIA DI CANELLI

Alzi la mano chi non ama bere un buon calice di vino in compagnia. L'indirizzo da prendere di mira per unire l'utile al dilettevole è in quel di Canelli dove si trovano Le **Cantine Gancia**, una casa viti-vinicola apprezzata in tutto il mondo per la produzione di spumante. Cosa c'è in ballo? Il materiale esposto comprende antiche attrezzature e ricordi delle passate sponsorizzazioni Gancia, pupitre storiche con millesimati particolari di lunga maturazione e barriques di rovere francese dove matura il vino base per la preparazione del cuvée. **VAI ALL'ITINERARIO**



4. IL MUSEO LAVAZZA A TORINO

Il caffè rappresenta una delle bevande più amate in assoluto. A **Torino**, all'interno del complesso **Nuvola Lavazza**, si trova il **Museo Lavazza**. La sua mission? Ripercorre la storia aziendale attraverso una ricca esperienza interattiva. Interessante la Fabbrica, la sezione che spiega al visitatore i processi della produzione del caffè così come l'Atelier e l'Universo, lo spazio onirico dove immergersi in una proiezione a 360 gradi e gustare una ricetta di coffee design firmata dal Training Center Lavazza. **VAI ALL'ITINERARIO**





5. IL MUSEO DELLA BIRRA A BIELLA

A Casa **Menabrea**, in quel di Biella, si trova il birrifico più antico d'Italia dove, dal 1846, si produce birra di qualità. A raccontare la sua storia, attraverso antichi attrezzi, illustrazioni, immagini pubblicitarie etc., ci pensa il **Museo della Birra**. Dopo la teoria, naturalmente, la pratica ovvero è doverosa una sosta alla Birreria **Menabrea**, ricavata dalle vecchie stalle dello stabilimento. **VAI ALL'ITINERARIO**

TI piace la birra? Per un brindisi memorabile, ci vuole il giusto boccale

- + Vino o birra? 5 indirizzi per ubriacarsi di bontà
- + Svezia, la storia della birra risale all'Età del ferro

*******AVVISO AI LETTORI*******

Segui le news di Turismo.it su [Twitter](#) e su [Facebook](#)

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



I nostri trucchi per risparmiare sui biglietti aerei

Jetcost.it



Vino o birra? 5 indirizzi per ubriacarsi di bontà



Ultime Offerte Voli da 9€ A/R

Jetcost.it



I giardini italiani più belli dove ammirare il foliage



Ultime offerte voli da 23€ andata e ritorno

Jetcost.it



Weekend con i saldi: 5 paradisi dello shopping griffato



Volli Low Cost fino a -80%

Jetcost.it



Pudding: storia di una ricetta "illegale" inglese



Ultime Offerte Voli da 23€ A/R

Jetcost.it





 IL PROGRAMMA DEL WEEKEND ALLA FIERA ALBESE

Show cooking degli chef e i maestri del cioccolato

Vedere la più grande esposizione al mondo di tartufi provenienti dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato, acquistare splendidi esemplari, scoprire il patrimonio enogastronomico piemontese garantito dal marchio AlbaQualità: è questo il Mercato mondiale del tartufo bianco d'Alba nel cortile della Maddalena aperto anche questo weekend dalle 9,30 alle 19,30.

I visitatori del Palatartufo hanno anche la possibilità di concedersi una pausa gustosa con piatti tipici accompagnati da un vino della Grande Enoteca. Il programma dei Foodies Moments si apre oggi, alle 11, con lo show cooking di chef Luigi Taglienti (una stella Michelin al ristorante «Lume» di Milano); alle 18 la cucina dell'Alba Truffle Show diventa palcoscenico per Filippo Sinisgalli, l'executive chef di Palato Italiano,

una realtà impegnata nella valorizzazione dell'arte culinaria italiana. Domani, alle 11, sarà la volta di Ugo Alciati (una stella Michelin al ristorante «Guido - Villa Contessa Rosa Fontanafredda - Serralunga d'Alba»), per proseguire alle 18 con Michelangelo Mammoliti (una stella Michelin al ristorante «La Madernassa» di Guarene).

I tanti appassionati possono anche partecipare su prenotazione alle Analisi sensoriali del tartufo e alle Wine Tasting Experience. Domani, alle 15, è anche in programma una degustazione di birre **Menabrea** in abbinamento ai formaggi e presentazione dello Sbirro, il formaggio alla birra **Menabrea**. In piazza Duomo, invece, il Sallotto dei Gusti e dei Profumi, aperto dalle 10 alle 19,30, questo fine settimana è dedicato al cioccolato degli artigiani pasticceri

della provincia di Cuneo e alle pregiate grappe piemontesi. Domani dalle 10 alle 18. in piazza Garibaldi. 11 paesi - Cardè.

Cavallerleone, Faule, Manta, Murello, Ruffia, Scarnafigi, Villafalletto, Villanova Solaro, Vottignasco, Torre San Giorgio - uniti per presentare, anche attraverso le produzioni tipiche, le bellezze di un territorio finora poco conosciuto, si presentano nella manifestazione «Octavia va alla Fiera!».

Confartigianato Imprese Cuneo, infine, ritorna in piazzetta Falcone con l'allestimento della «Piazza dell'Artigianato» dedicata ai temi della moda e benessere, ma anche della cura personale che vengono declinati attraverso le idee degli stilisti e le mani sapienti dei sarti.

La Fiera internazionale del tartufo bianco è anche cultura con le grandi mostre che accompagnano la kermesse: «Dal nulla al sogno - Dada e Surrealismo dalla Collezione del Museo Boijmans Van Beuningen» in Fondazione Ferrero, «La storia di Nina» in San Domenico, «Lynn Davis & Patti Smith: conspiracy of word and image» nel coro della Maddalena, «Alba. Nuove luci sul passato» divisa fra il Museo diocesano e il Museo civico «Eusebio». Il programma dettagliato su www.fieradeltartufo.org



- CUNEO E VALLI
- LANGHE E ROERO
- FOSSANESE E SAVIGLIANESE
- SALUZZESE
- MONREGALESE
- BREVI DEL PIEMONTE



- CRONACA
- ATTUALITÀ
- POLITICA
- EVENTI
- SPORT
- VIDEO
- SLIDER

IDEAWEBTV



IDEAsport

www.brc.it



Numero Verde: 800 128 821

Home > Eventi > Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba: tutti gli eventi del weekend del...

Eventi | Home in evidenza | Home top 1 | Langhe e Roero

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba: tutti gli eventi del weekend del 10-11 novembre

Da REDAZIONE IDEAWEBTV.IT - 8 novembre 2018 20:10

95 0



Chi desidera visitare la più grande esposizione al mondo di Tartufi provenienti dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato, acquistare splendidi esemplari di Tuber magnatum Pico o scoprire le ricchezze del patrimonio enogastronomico piemontese garantito dal marchio

Ultimi articoli

Alba: modifiche temporanee alla viabilità

Verso Alba-Cus Genova, coach Negro: "Concentrati per ottenere un risultato positivo"

Cuneo - Sommersi dai debiti? L'Organismo di Composizione della Crisi può darvi una mano (VIDEO)

Diabetologie aperte: un presidio a Cuneo

La Roretense prova a rialzarsi a Villafranca, Fogliatto: "Crisi? Serve più equilibrio nei giudizi"

DRACONERIUMHOTEL.IT

HOTEL RISTORANTE
draconerium

DRONERO

MERCATO

SCONTI fino al 40%

DAL 31 OTTOBRE AL 21 NOVEMBRE 2018

atelier DELL'ALBERGO

forniture alberghiere

AlbaQualità non può mancare di visitare il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, nel Cortile della Maddalena, aperto il sabato e la domenica dalle 9.30 alle 19.30.

I visitatori hanno la possibilità di concedersi una pausa gustosa con piatti tipici, che accompagnano ed esaltano i profumi del Tartufo Bianco d'Alba, se si desidera accompagnati da un vino di Langhe, Roero e Monferrato della Grande Enoteca servito dal personale dell'Associazione Italiana Sommelier - AIS.

Gli show cooking firmati Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, organizzati in collaborazione con il Consorzio Alta Langa DOCG official sparkling wine della Fiera e con Life, azienda produttrice e distributrice di frutta essiccata e disidratata, e con l'Accademia Bocuse d'Or Italia, ospiteranno quattro fuoriclasse della cucina.

Il programma dei Foodies Moments si apre sabato 10 novembre alle ore 11.00 con lo show cooking di chef Luigi Taglienti (* Stella Michelin, Ristorante lume - Milano). Alle 18.00 la cucina dell'Alba Truffle Show diventa palcoscenico per Filippo Sinisgalli, l'executive chef di Palato Italiano, una realtà impegnata nella scoperta, nella valorizzazione e nella divulgazione dell'arte culinaria italiana.

Domenica 11 novembre alle 11.00 la giornata si apre con l'atteso show cooking di Ugo Alciati (* Stella Michelin, Guido Ristorante - Villa Contessa Rosa Fontanafredda - Serralunga d'Alba). Michelangelo Mammoliti (* Stella Michelin Ristorante La Madernassa - Guarene), è atteso sul palco - cucina dell'Alba Truffle Show domenica alle ore 18.00.

Per rendere l'esperienza accessibile ai tantissimi ospiti stranieri che affollano l'area dell'Alba truffle Show tutti gli show cooking sono tradotti in lingua inglese.

Per i tanti appassionati le occasioni per apprezzare le eccellenze del territorio si completano con le Analisi sensoriali del tartufo, guidate dai giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo e alle Wine Tasting Experience®, organizzate in collaborazione con "Strada del Barolo e grandi vini di Langa".

Ospite dell'Alba Truffle Show anche uno degli sponsor che da quest'anno affianca la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la Birra **Menabrea**. Il più antico birrifico italiano in attività ha celebrato il Tuber magnatum Pico con una bottiglia della storica Premium Lager vestita con il tema "Tra terra e Luna" che guida questa edizione.

Domenica 11 alle 15.00 è prevista la degustazione Quando la birra incontra il formaggio: degustazione di birre **Menabrea** in abbinamento ai formaggi e presentazione dello Sbirro, il formaggio alla birra **Menabrea**.

Il mistero del Tartufo Bianco d'Alba, legato al suo fascino senza tempo, non sarà l'unico ad aleggiare in Sala Fenoglio.

Sabato 10 novembre alle ore 15 protagonista dell'Alba Truffle Show è Mauro Rivetti geometra albese con la passione per la scrittura, in particolare per il giallo. "Alba di un delitto", l'ultimo lavoro protagonista della presentazione, è la storia di un bancario di successo, che muore improvvisamente in una mattina di frenetica attività di mercato nella cittadina di Alba. Appare subito piuttosto chiaro che le cause della morte non sono naturali. È un delitto? Sì, e in piena regola.

Il profumo di tartufo, il respiro di un territorio, la solidarietà sono gli elementi di uno degli appuntamenti più attesi del lungo periodo della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Con i battitori d'eccellenza Caterina Balivo e Enzo Iacchetti la 19a edizione dell'Asta si terrà domenica 11 novembre nel Castello di Grinzane Cavour, con l'organizzazione dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e con il supporto della Regione Piemonte.

Il singolare evento, a cui è possibile partecipare solo su invito, vedrà collegati in diretta satellitare con Grinzane Cavour, Hong Kong, dove l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba® può contare sul consolidato sostegno dello chef stellato Umberto Bombana, e la città di Matera, patrimonio dell'Umanità tutelata dall'Unesco, "Capitale Europea della Cultura 2019. Quest'anno il riconoscimento di Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel Mondo sarà



assegnato a Enrico Cerea.

In Piazza Risorgimento il Salotto dei Gusti e dei Profumi accoglie i visitatori dalle 10.00 alle 19.30 nella elegante struttura che raccoglie il meglio delle eccellenze agroalimentari piemontesi attraverso esperienze sensoriali, laboratori e percorsi didattici. Il fine settimana è dedicato al cioccolato degli artigiani pasticceri della provincia di Cuneo e alle pregiate grappe piemontesi in collaborazione con la Confartigianato Imprese Cuneo e l'Istituto Grappa Piemonte.

I piccoli visitatori saranno ancora protagonisti della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba negli spazi di Alba Truffle Bimbi, il padiglione dedicato ai bambini al Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra" visitabile, con ingresso gratuito, dalle 11 alle 19.

Sabato 10 novembre alle 17 per la seconda volta sbarca ad Alba Truffle Bimbi la campagna sulla prevenzione dell'obesità infantile "Dai il giusto peso al suo stile di vita: bimbingamba si diventa!", a cura della Compagnia di San Paolo, nell'ambito del Programma ZeroSei destinato ai bambini.

Domenica 11 novembre dalle 10 alle 18, in Piazza Garibaldi, 11 paesi – Cardè, Cavallerleone, Faule, Manta, Murello, Ruffia, Scarnafigi, Villafalletto, Villanova Solaro, Vottignasco, Torre San Giorgio – uniti per presentare, anche attraverso le produzioni tipiche, le bellezze di un territorio finora poco conosciuto, si presentano nella manifestazione Octavia va alla Fiera!

Confartigianato Imprese Cuneo ritorna in Piazzetta Falcone con l'allestimento della "Piazza dell'Artigianato" dedicata ai temi della Moda e Benessere ma anche della cura personale che vengono declinati attraverso le idee degli stilisti e le mani sapienti dei sarti.

C.S.

J'aime 4



[Articolo precedente](#)

Verso Chieri-Bra, Stefano Tuzza: "Siamo giovani, ma possiamo dare fastidio a tutti" (VIDEO)

[Articolo successivo](#)

Massimo Somaglia ricorda Enrico Barone: "Amico, intellettuale e grande intenditore di politica"



REDAZIONE IDEAWEBTV.IT

[Articoli correlati](#)

[Altri del medesimo](#)



Alba: modifiche temporanee alla viabilità



Cuneo – Sommersi dai debiti? L'Organismo di Composizione della Crisi può darvi una mano (VIDEO)



Diabetologie aperte: un presidio a Cuneo





TANTE INIZIATIVE NEL WEEKEND DELLA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Ospiti, show cooking, esperienze sensoriali

Un altro ricco fine settimana per la 88ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba fra esperienze enogastronomiche di eccellenza, ospiti, show cooking con i migliori chef, analisi sensoriali del tartufo e approfondimenti sul tema del vino. Come ogni fine settimana il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba spalancò le sue porte al Cortile della Maddalena dalle 9.30 alle 19.30 con la grande esposizione e la possibilità di acquistare il *Tuber magnatum Pico*, il tartufo nero e i tanti prodotti dello straordinario panorama di prodotti gastronomici e vitivinicoli del territorio garantiti dal marchio AlbaQualità.

Anche in questo fine settimana la Sala Alba Truffle Show ospita i *Foodies Moments* organizzati in collaborazione con l'*Accademia Bocuse d'Or Italia*, il *Consorzio Alta Langa DOCG official sparkling wine* della Fiera e con *Life*, azienda produttrice e distributrice di frutta secca, essiccata e disidratata.

Gli show cooking del fine settimana - prenotabili on line sul sito www.fieradeltartufo.org - vedranno avvicinarsi gli chef Luigi Taglienti, Filippo Sinisgalli, Ugo Alciati e Michelangelo Mammoliti.

Alba Truffle Show è anche il luogo dove la Fiera incontra i suoi ospiti. Sabato 10 novembre alle ore 15 protagonista è Mauro Rivetti con il suo

nuovo libro "Alba di un delitto". Domenica 11 alle 15 "Quando la birra incontra il formaggio": degustazione guidata di birre **Menabrea** della linea Top Restaurant, in abbinamento ai formaggi e presentazione dello Sbirro, il formaggio alla birra **Menabrea**.

Torna per il diciannovesimo anno l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba®, uno degli appuntamenti più attesi dell'autunno enogastronomico. Con i battitori d'eccellenza Caterina Balivo e Enzo Iacchetti, con l'orga-

nizzazione dell'Enoteca Regionale

Piemontese Cavour e con il supporto della Regione Piemonte, domenica 11 novembre nel Castello di Grinzane Cavour si accenderanno i riflettori internazionali sulla singolare competizione a finalità benefica. L'Asta si collegherà in diretta satellitare con Hong Kong, gareggiando per ottenere i migliori esemplari, e con la città di Matera "Capitale Europea della Cultura" 2019. La Fiera si espande nel resto della città e domenica 11 novembre in Piazza Garibaldi undici paesi del Saluzzese, uniti per presen-

tare, anche attraverso le produzioni tipiche, le bellezze di un territorio finora poco conosciuto, si presentano nella manifestazione "Octavia va alla Fiera!".

In Piazza Risorgimento il Salotto dei Gusti e dei Profumi accoglie i visitatori per tutto il weekend con il cioccolato degli artigiani pasticciere della provincia di Cuneo e alle pregiate grappe piemontesi. L'appuntamento è in collaborazione con la Confartigianato Imprese Cuneo e l'Istituto Grappa Piemonte.

L'offerta d'eccellenza della Fiera si completa con la visita alle grandi mostre in città tra cui "La Storia di Nina" di Valerio Berruti in San Domenico, "Da Dada al Surrealismo" alla Fondazione Ferrero e "Lynn Davis e Patti Smith" nel Coro della Maddalena. E per i visitatori più piccoli c'è Alba Truffle Bimbi, lo straordinario padiglione di giochi di legno al Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra", aperto con ingresso gratuito al sabato e alla domenica dalle ore 11 alle 19.



TorinoSette

► 9 novembre 2018





NOTIZIE PIEMONTE

Comunicazione ai sensi dir. 2009/136/CE: questo sito utilizza cookies tecnici anche di terze parti

L'uso del sito costituisce accettazione implicita dell'uso dei cookies. Per revocare il consenso è sufficiente cancellare i cookies di dominio dal browser. Per saperne di più'



07
MER, NOV

5709
NEW ARTICLES

- ATTUALITÀ
- CULTURA
- SPORT
- NORD-OVEST
- TEMPO LIBERO

SEI QUI: TEMPO LIBERO

OSSESSIONE PERFECT DAY
29 SETTEMBRE SCUOLA HOLDEN

SCUOLA HOLDEN
STORYTELLING & PERFORMING ARTS

LAVAZZA TORINO ITALIA 1895

BARATTI&MILANO

PELITIS VERMUT

MESSAGGIO PROMOZIONALE

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Eventi dal 10 all' 11 novembre

P.R. / 07 NOVEMBRE 2018

GRANDI EVENTI



NEXT ARTICLE

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Eventi ponte di Ognissanti

DA LEGGERE ALTRE NEWS

ECONOMIA & FINANZA
SET 13 2018
IV edizione di «Art for Excellence»

ECONOMIA & FINANZA
SET 12 2018
Sistema Industriale a sostegno dei Corridoi Europei. Convegno Confindustria Piemonte

ECONOMIA & FINANZA
SET 10 2018
Andamento della congiuntura in Piemonte

ECONOMIA & FINANZA
SET 06 2018
Iren-Intesa Sanpaolo: nuova partnership

ECONOMIA & FINANZA
LUG 24 2018
Distretti del Piemonte. I° trimestre 2018

MESSAGGI PROMOZIONALI

INTERNET ADVERTISING
WEB MARKETING
SEARCH

Notizie Piemonte
Il Web Marketing
a portata di mano
scrivi a
redazione@notiziepiemonte.it

© notiziepiemonte 2018

TYPOGRAPHY

MEDIUM

READING MODE

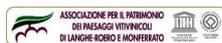
SHARE THIS

f t G+ in

Print Email

Dal 10 all' 11 novembre, il sesto fine settimana alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Tra gli eventi l' Alba Truffle Show, l'Asta Mondiale del Tartufo, il Salotto dei Gusti e dei Profumi, Moda e Benessere.

Dopo i primi cinque weekend, giro di boa per l'88ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, che si appresta a vivere il suo sesto fine settimana (10-11 novembre).





88° FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

Dopo il ponte di Ognissanti la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, si presenta al giro di boa della 88a edizione con un nuovo fine settimana di programmazione ricchissima, fra esperienze enogastronomiche di eccellenza, ospiti, show cooking con i migliori chef del territorio e d'Italia, esperienze sensoriali tra analisi del tartufo e approfondimenti sul tema del vino. La qualità e l'abbondanza di tartufi offrono ai tanti turisti in arrivo da tutto il Paese e dall'estero un'esperienza turistica straordinaria, in una città di Alba che completa un'offerta di eccellenza fra le altre proposte con le tre grandi mostre «La Storia di Nina» di Valerio Berruti in San Domenico, «Dal Dada al Surrealismo» alla Fondazione Ferrero e «Lynn Davis e Patti Smith» al Coro della Maddalena.



Vediamo tutti i principali appuntamenti dal 10 all'11 novembre.

1. Mercato Mondiale del Tartufo - Il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, si apre al Cortile della Maddalena, sabato 10 e domenica 11 novembre dalle 9.30 alle 19.30 con la grande esposizione e la possibilità di acquistare il Tuber magnatum Pico, il tartufo nero e i tanti prodotti dello straordinario panorama di prodotti gastronomici e vitivinicoli del territorio garantiti dal marchio AlbaQualità. Con gli stessi orari, nell'area degustazione, il pubblico ha la possibilità di concedersi un piatto di grande qualità e gusto nel cuore del Mercato, per assaggiare subito il Tartufo Bianco d'Alba con i migliori piatti della tradizione. Per associare alla cucina un grande vino di Langhe, Roero e Monferrato ci si affida alla Grande Enoteca con l'Associazione Italiana Sommelier - AIS.

2. Alba Truffle Show - Anche in questo fine settimana di novembre in Sala Beppe Fenoglio, gli show cooking dell'Alba Truffle Show organizzati in collaborazione Consorzio Alta Langa DOCG official sparkling wine della Fiera e con Life.

Per i Foodies Moments - prenotabili on line sul sito www.fieradeltartufo.org, il programma si apre sabato 10 novembre alle ore 11 con lo show cooking di Chef Luigi Taglienti (* Stella Michelin RISTORANTE LUME _ MILANO) e la sua una cucina senza tempo, antica e moderna al tempo stesso, che incontra il Tartufo Bianco d'Alba. Alle 18 la cucina dell'Alba Truffle Show diventa palcoscenico per Filippo Sinisgalli, l'executive chef di Palato Italiano, una realtà impegnata nella scoperta, nella valorizzazione e nella divulgazione dell'arte culinaria italiana attraverso attività esperienziali, culturali e una meticolosa selezione di prodotti enogastronomici di eccellenza. Domenica 11 novembre alle 11.00 la giornata si apre con l'atteso showcooking di Ugo Alciati (* Stella Michelin GUIDO RISTORANTE - VILLA CONTESSA ROSA FONTANAFREDDA - SERRALUNGA D'ALBA): erede di una famiglia che ha scritto la storia della cucina italiana Ugo ha cominciato a lavorare a 15 anni per non smettere più. Menù di stagione, carta essenziale, altissima qualità delle materie prime e valorizzazione delle eccellenze del territorio sono da sempre le carte vincenti degli Alciati. La filosofia di Ugo: capire la natura degli ingredienti, rispettare la fatica di chi li produce, imparare dalla propria terra, meglio togliere che aggiungere. Grandissimo talento anche quello di Michelangelo Mammoliti (* Stella Michelin RISTORANTE LA MADERNASSA - GUARENE), atteso sul palco - cucina dell'Alba Truffle Show domenica alle ore 18. Dopo le prime esperienze con Gualtiero Marchesi, Stefano Baiocco e in Francia con i migliori chef del panorama, oggi Mammoliti propone con

METEO DEL PIEMONTE



personalità una cucina basata sui concetti di esigenza, eccellenza e rigore. Per rendere l'esperienza accessibile ai tantissimi ospiti stranieri che da tutto il mondo si prenotano on line tutti gli show cooking sono introdotti e tradotti in lingua inglese da Sandro Minella e sono preceduti da un aperitivo con l'Alta Langa DOCG e un benvenuto realizzato dagli chef dell'Accademia Bocuse d'Or Italia con i prodotti dell'azienda Life. Per i tanti appassionati il programma dell'Alba Truffle Show offre (con prenotazione sul sito fieradeltartufo.org) le Analisi sensoriali del tartufo, guidate dai giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo (sabato ore 11.00 e 15.00 e domenica ore 11.00, Cortile della Maddalena) e le Wine Tasting Experience®, organizzate in collaborazione con "Strada del Barolo e grandi vini di Langa". Sabato alle 17.30 si apre il programma con l'appuntamento in lingua inglese The many faces of Nebbiol, in replica, in italiano, domenica alle 15.30. Sala Fenoglio è anche il luogo dove la Fiera incontra i suoi ospiti. Sabato 10 novembre alle ore 15 protagonista dell'Alba Truffle Show è Mauro Rivetti geometra albese con la passione per la scrittura, in particolare per il giallo. Il suo interesse per i paesaggi di Langhe e Roero lo porta a scrivere romanzi dalle suggestive ambientazioni e dagli interessanti protagonisti ispirati da persone più o meno note. "Alba di un delitto", l'ultimo lavoro protagonista della presentazione, è la storia di un bancario di successo, Adalberto Pace, dottore in economia, brillante e un po' guascone, che muore improvvisamente in una mattina di frenetica attività di mercato nella cittadina di Alba, nel corso di una consulenza di routine. Appare subito piuttosto chiaro che le cause della morte non sono naturali. È un delitto? Sì, e in piena regola. Ospite dell'Alba Truffle Show anche uno degli sponsor che da quest'anno affianca la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la Birra **Menabrea**. Il più antico birrifico italiano in attività ha celebrato il Tuber magnatum Pico con una bottiglia della storica Premium Lager vestita con il tema "Tra terra e Luna" che guida questa edizione. La special edition è distribuita dal 5 ottobre negli abituali punti vendita della zona. Birra **Menabrea** inoltre è protagonista ad Alba con le sue diverse linee dalla Pils "Arte in lattina", alla Top Restaurant. Domenica 11 alle 15.00 è prevista la degustazione Quando la birra incontra il formaggio: degustazione di birre **Menabrea** in abbinamento ai formaggi e presentazione dello Sbirro, il formaggio alla birra **Menabrea**.



3. XIX Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba® - Il profumo di tartufo, il respiro di un territorio, la solidarietà, sono gli elementi di uno degli appuntamenti più attesi del lungo periodo della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Con i battitori d'eccellenza Caterina Balivo e Enzo Iacchetti la 19a edizione dell'Asta, che si terrà domenica 11 novembre nel Castello di Grinzane Cavour, con l'organizzazione dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e con il supporto della Regione Piemonte, accenderà i riflettori internazionali sulla singolare competizione a finalità benefica tra gli appassionati del gusto che nel mondo apprezzano l'enogastronomia di Langhe, Roero e Monferrato, pronti a contendersi i lotti del pregiato fungo ipogeo in abbinamento ai grandi formati di Barolo e Barbaresco, grazie alla collaborazione con il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

Con Grinzane Cavour, in diretta satellitare, gareggerà Hong Kong, dove l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba® può contare sul consolidato sostegno dello chef stellato Umberto Bombana. Quest'anno, grazie alla collaborazione tra la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e la Regione Basilicata, i conduttori si collegheranno anche con la città di Matera, patrimonio dell'Umanità tutelata dall'Unesco, terra di passaggio di grandi civiltà, divenuta

emblema della sintesi tra arte, economia e ambiente nonché "Capitale Europea della Cultura 2019. Quest'anno il riconoscimento di Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel Mondo che viene assegnato ogni anno andrà a Enrico Cerea, primogenito di Bruna e Vittorio, famiglia marchio d'eccellenza internazionale della ristorazione e dell'accoglienza. Con i quattro fratelli e la mamma, nel ristorante "Da Vittorio" Tre Stelle Michelin a Brusaporto ad un passo da Bergamo, si sviluppa il concetto di "Tradizione lombarda e genio creativo" che ben rappresenta lo stile della famiglia Cerea che da oltre 50 anni traccia i nuovi orizzonti della ristorazione. Il ricavato complessivo dell'edizione 2017 dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba® è stato di 370.000 euro. A Hong Kong è stato devoluto all'Istituto Mother's Choice per i bimbi orfani e le giovani mamme in difficoltà, mentre quanto raccolto a Grinzane è stato destinato in parte alla Fondazione Nuovo Ospedale Alba Bra Onlus. Il lotto finale del peso complessivo di 850 grammi, è stato conquistato dalla platea cinese dal finanziere Eugene Fung di Hong Kong in diretta con gli Emirati Arabi e Le Langhe, per la ragguardevole cifra di 75.000 euro.

4. «Alba Truffle Bimbi, "da qui è bello guardare la Luna» - Sabato 10 e domenica 11 novembre i piccoli visitatori saranno ancora protagonisti della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba negli spazi di Alba Truffle Bimbi, il padiglione dedicato ai bambini al Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra". Dalle 11 alle 19 - con ingresso gratuito e guidati da esperti educatori - i bambini e le loro famiglie sono condotti in attività, laboratori e giochi attraverso cui scoprire natura, territorio, cucina, antiche tradizioni e molto altro. Sabato 10 novembre alle ore 17 per la seconda volta sbarca ad Alba Truffle Bimbi la campagna sulla prevenzione dell'obesità infantile "Dai il giusto peso al tuo stile di vita: bimbimbingamba si diventa!", a cura della Compagnia di San Paolo, nell'ambito del Programma ZeroSei destinato ai bambini. All'interno dello spazio ludico-didattico della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, con l'animazione della mascotte "Daidai" sarà possibile per bambini e genitori ricevere tanti consigli utili legati a un corretto stile di vita e a una sana alimentazione. L'obesità infantile infatti rappresenta un serio problema sanitario ma anche e, soprattutto, sociale. I dati della rilevazione 2016 di Okkio alla Salute (sistema di sorveglianza su sovrappeso e obesità nei bambini della scuola primaria promosso dal Ministero della Salute e coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità) riportano che all'età di 8-9 anni il 21% dei bambini italiani è in sovrappeso e il 9,3% obeso. I dati delle regioni del Nord del paese e del Piemonte in particolare (obesità 6%; sovrappeso 18,4%), seppure migliori della media, non sono comunque rassicuranti. Un dato interessante riguarda l'errata percezione che i genitori hanno del peso dei loro figli: il 37% delle madri di bambini obesi/in sovrappeso ritiene, infatti, che il proprio figlio sia sotto-normopeso.

5. Cultura - Dal 10 novembre si apre la mostra di archeologia urbana «Alba. Nuove luci sul passato». organizzata dal Museo Diocesano e Museo Civico Federico Eusebio organizzata in due tappe, una presso il Museo Diocesano e una presso il Museo civico "Federico Eusebio". L'esposizione costituisce l'occasione per aggiornare le conoscenze sulle fasi di vita più antiche di Alba. Fino al 30 giugno 2019 saranno esposte le più recenti scoperte di archeologia urbana che hanno destato l'interesse e la curiosità dei cittadini albesi negli ultimi 10 anni. Museo civico "Federico Eusebio", dal martedì al venerdì: 15.00 - 18.00. Sabato, Domenica e festivi 10.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00. Museo Diocesano: dal martedì al venerdì: 15.00 - 18.00 Sabato e Domenica 14.30 - 18.30.

Nella chiesa medievale di San Domenico sarà possibile visitare con ingresso gratuito la mostra "La storia di Nina" di Valerio Berruti, a cura di Arturo Galansino, con la magia della "giostra" - ovvero una grande installazione scolpita dall'artista in ogni suo dettaglio - con la colonna sonora appositamente realizzata da Ludovico Einaudi. La mostra, che è stata già visitata da circa 30.000 persone, è aperta ad ingresso gratuito ogni giorno dalle 10.00 alle 18.30.

Alla Fondazione Ferrero si può vedere la grande collettiva "Dal nulla al sogno - Dada e Surrealismo dalla Collezione del Museo Boijmans Van Beuningen" con la curatela di Marco Vallora. Fino al 25 febbraio 2019 si potranno ammirare fra gli altri celebri opere di Magritte, Dalí, Max Ernst, presentate in una progressione in gran parte cronologica, ma anche tematica. In mostra emergeranno i temi che collaborano a distinguere la poetica del Dadaismo da quella del Surrealismo: il caso, il brutto, il sogno, l'inconscio, il rapporto con l'antico, il legame tra arte e ideologia.

Fino al termine della Fiera negli spazi del Coro della Maddalena (via Vittorio Emanuele II, 19 -

Alba) - "Lynn Davis & Patti Smith: conspiracy of word and image" a cura della famiglia Ceretto. Nel meraviglioso coro barocco trovano spazio gli scatti della grande fotografa americana Lynn Davis, che ha lavorato a quattro mani con la cantante e poetessa Patti Smith, in un affascinante progetto che coniuga immagine e parola, icona e poesia.

Continua anche alla Chiesa di San Giuseppe Emilio Vedova dalle collezioni del Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea per la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo; la mostra "Alba. Nuove luci sul passato" organizzata in due tappe, una presso il Museo Diocesano e una presso il Museo civico "Federico Eusebio" per aggiornare le conoscenze sulle fasi di vita più antiche di Alba e le più recenti scoperte di archeologia urbana.

Fino al 3 dicembre nella Chiesa di San Giuseppe la mostra "Romano Levi. Grazie che ci siamo incontrati". celebra Romano Levi, artista, poeta e grappaio, in occasione del decennale della morte, attraverso 24 testimonianze di personaggi di diversa estrazione e cultura. Dal lunedì al venerdì dalle 14.30 alle 18.30 – sabato e domenica dalle 10.00 alle 18.30.

Prosegue inoltre fino al 10 dicembre in Piazza San Paolo la mostra "Visioni di Langa" organizzata dal Museo permanente dedicato al beato Giacomo Alberione, fondatore del gruppo editoriale San Paolo, con disegni e pitture di Luigi Carbone. La mostra è aperta con ingresso libero martedì, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18. Sabato e domenica dalle 15.30 alle 18.

Tutti i fine settimana è inoltre possibile prendere parte ai tour di Alba Sotterranea (prenotazioni obbligatorie entro il giorno precedente: www.ambienecultura.it sezione ALBA SOTTERRANEA o tramite sms al 339 7349949 o 342 6433395).



6. Altri Mercati - Anche nel fine settimana del 10 e 11 novembre in Piazza Risorgimento il Salotto dei Gusti e dei Profumi accoglie i visitatori dalle 10.00 alle 19.30 nella elegante struttura che raccoglie il meglio delle eccellenze agroalimentari piemontesi attraverso esperienze sensoriali, laboratori e percorsi didattici. Il fine settimana è dedicato al cioccolato degli artigiani pasticceri della provincia di Cuneo e alle pregiate grappe piemontesi in collaborazione con la Confartigianato Imprese Cuneo e l'Istituto Grappa Piemonte. Il Mercato della terra Slow Food sarà aperto sabato 10 novembre dalle 9.00 alle 13.00 e domenica dalle 9.00 alle 20.00 in Piazza Pertinace.

7. Altri Eventi - Sabato 10 e domenica 11 novembre dalle 9.30 alle 19.30 Confartigianato Imprese Cuneo ritorna in Piazzetta Falcone con l'allestimento della "Piazza dell'Artigianato" dove i grandi temi della cura personale sono declinati attraverso le idee degli stilisti e le mani sapienti dei sarti. Con Moda e Benessere glamour e bellezza, mediati dalla tecnica di parrucchieri, estetisti, visagisti, diventano accessibili. In piazza tante imprese appartenenti ai settori abbigliamento, calzature, accessori, oreficeria, acconciatura, estetica presentano al pubblico i propri manufatti di alta qualità e illustrano le particolarità delle loro lavorazioni. Ritorna anche quest'anno l'amato appuntamento dedicato al cioccolato in Piazza Duomo, dove "il cibo degli dei", si presenta grazie alla collaborazione con APRO Formazione e con la

Scuola di Arte Bianca di Neive. Domenica 11 novembre in Piazza Garibaldi 11 paesi, uniti per presentare, anche attraverso le produzioni tipiche, le bellezze di un territorio finora poco conosciuto si presentano nella manifestazione Octavia va alla Fiera! Cardè, Cavallerleone, Faule, Manta, Murello, Ruffia, Scarnafigi, Villafalletto, Villanova Solaro, Vottignasco, Torre San Giorgio sono paesi del Saluzzese che da ormai due anni si sono riuniti per valorizzare il proprio territorio e la propria cultura. Dalle 10 alle 18 le produzioni tipiche e le più belle espressioni artistiche e artigianali del territorio.

Continua fino al 16 dicembre Creativamente Roero, progetto di residenze d'artista fra i borghi e i castelli del Roero a cura di Patrizia Rossello con opere di Simone Martinetto, Daniele Ratti e Saverio Todaro. Il tema del lavoro, filo conduttore della prima edizione del programma di residenze nel Roero, è stato declinato in un percorso di visita tra Borghi e Castelli dai tre artisti invitati secondo punti di vista differenti e differenti linguaggi: Simone Martinetto, a Govone, ha realizzato una video-installazione sul rapporto tra educazione e lavoro nelle vigne, incentrando la sua ricerca sulla trasmissione dei saperi; Daniele Ratti, a Guarene, ha valorizzato la Pinacoteca e la storia dell'arte qui racchiusa ispirandosi a un'opera di Dario Treves e creando un set fotografico aperto al pubblico, vero protagonista della mostra, promuovendo situazioni innovative di condivisione; Saverio Todaro, a Castellinaldo, è stato elemento di sintesi tra questi magnifici luoghi, la loro storia e il paesaggio attraverso la produzione di un'opera di arte pubblica fruibile in un museo all'aperto. Il percorso d'arte sarà aperto fino al 16 dicembre. Tutte le info su www.creativamenteroero.it

Per tutta la durata della Fiera Taste Alba – Prenditela con gusto! Propone ogni venerdì e sabato pomeriggio alle 17.00 una speciale passeggiata nel centro storico di Alba in compagnia di un Narratore del Vino®, uno speciale personal food shopper che guiderà in un percorso tra storia e monumenti della città, degustando i prodotti più rinomati delle nostre colline: il Tartufo Bianco d'Alba, la Nocciola Piemonte IGP Tonda e Gentile delle Langhe e i vini di Langhe Roero. I tour partono alle 17.00 presso l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero (Piazza Risorgimento, 2 – Alba)

Per info PIEMONTE ON WINE Tel. +39.0173.635013 info@piemonteonwine.it – www.piemonteonwine.it

6. Musica - Domenica 11 novembre alle 11.00 nella Chiesa di San Giuseppe la rassegna Classica, i concerti dell'Alba Music Festival per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba con la direzione artistica di Giuseppe Nova e Jeff Silberschlag presenta Joaquin Palomares al violino e Albert Giménez al pianoforte con musiche di Turina, Granados, De Falla, de Sarasade.

Foto Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba - Davide Carletti

ARTICOLI CORRELATI SULL'EVENTO

- [1. 88ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Presentazione a Cortemilia](#)
- [2. 88esima edizione Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si presenta](#)
- [3. Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba. Alta Langa Docg Official Sparkling Wine](#)
- [4. Eventi del 6-7 ottobre alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba](#)
- [5. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco. Grande successo per il primo weekend](#)
- [6. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Eventi dal 12 al 14 ottobre](#)
- [7. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Eventi dal 19 al 21 ottobre](#)
- [8. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Eventi dal 26 al 28 ottobre](#)
- [9. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Eventi ponte di Ognissanti](#)

[Grandi Eventi](#) [Alba](#) [Tartufo](#) [Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba](#) [Castello di Grinzane Cavour](#)

[Alba Truffle Show](#) [XIX Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba](#)

NEXT ARTICLE

[Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Eventi ponte di Ognissanti](#) ►



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la [Privacy Policy](#) e la [Cookie Policy](#). OK [NORMATIVA SUI COOKIE](#)

Italia a Tavola



Sélectionner une langue Fourni par [Google Traduction](#)

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Domenica 04 Novembre 2018 | aggiornato alle 10:48 | 56275 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK **ABBONAMENTI** CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

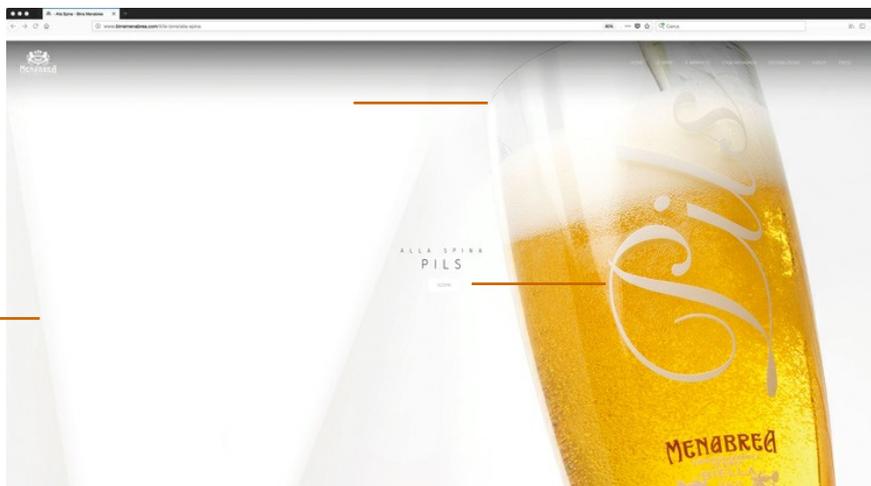
[HOME](#) [MEDIA](#) [STAMPA, WEB, TV e APP](#)



Nuovo sito web per Birra **Menabrea**

Publicato il 04 Novembre 2018 | 10:21

È online il nuovo sito aziendale di Birra **Menabrea** (www.birramenabrea.com), il birrifico più antico d'Italia fondato a Biella nel 1846 e riconosciuto nel mondo per la sua eccellente qualità. Un website moderno, rinnovato nel design e caratterizzato da una tecnologia responsive, per una navigazione che si adatta ad ogni tipo di dispositivo mobile. Caratterizzato da immagini di prodotto impattanti e in alta definizione, da video e da testi brevi ma esaustivi, anche in lingua inglese, il nuovo sito cattura l'attenzione del consumatore e lo coinvolge emotivamente nel mondo **Menabrea**, fatto di tradizione, gusto e innovazione.



Il visitatore ha la possibilità di rivivere la storia di **Menabrea**, un'azienda presente sul mercato da 172 anni, attraverso fotografie e disegni dell'epoca. Nella parte dedicata al "Birrifico", grazie a una modalità interattiva, l'utente può entrare nel vecchio stabilimento e visitare virtualmente i diversi locali dell'antica fabbrica. Dal passato glorioso ad un presente proiettato sempre più al futuro: **Menabrea** è oggi un brand d'eccellenza in tutto il mondo, protagonista di un processo di ammodernamento tecnologico di ampio respiro.



OFFERTA SKY BAR
TUTTA LA SERIE A, IL CALCIO EUROPEO E LO SPORT NEL TUO LOCALE.

SCOPRI DI PIÙ > sky.it/bar

germogli, erbe e verdure di alta qualità

SAN MARZANO
DISCOVER OUR WORLD

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE
BeerAttraction
FOOD
FoodAttraction
FOOD PER L'HOBBY E I NUOVI FORMATI DI RISTORAZIONE

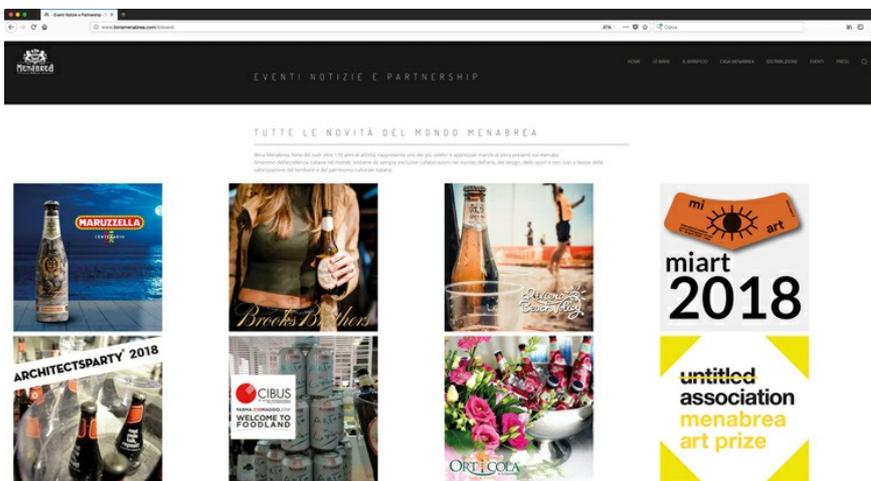
AMUCHINA
PROFESSIONAL
www.amuchina.it

Agrifood
ABRUZZO
IL BELLO E IL BUONO DELLE FOGLIE TUTTE INTERE ORA ESISTE.

Col Vitoraz



Nuova è la sezione dedicata a "Casa **Menabrea**", il Museo di Birra **Menabrea** entrato a far parte di Museimpresa (Associazione italiana archivi e musei d'impresa promossa da Assolombarda e Confindustria). L'utente può pregustare, in un suggestivo video, un'anticipazione della visita guidata che si può effettuare di persona per scoprire la storia della birra e dell'azienda italiana.



Rivista e accattivante è inoltre la parte dedicata agli "Eventi", continuamente aggiornata con le più importanti iniziative promosse dal marchio biellese sul territorio nazionale, mentre nella sezione "Press", snella e funzionale, è visibile la rassegna stampa di Birra **Menabrea** con gli articoli pubblicati dai diversi organi di informazione.



Il nuovo sito, progettato per diventare un prezioso strumento di comunicazione, si affianca e consente di accedere direttamente agli altri canali social in cui Birra **Menabrea** è già da tempo presente (Birra **Menabrea** Official e Casa Menabrea sono su Facebook e Instagram).

Un modo per garantire un dialogo continuo e sempre più interattivo con il consumatore.

Per informazioni: www.birramenabrea.com



- [NUOVO SITO](#)
- [WEB](#)
- [BIRRA MENABREA](#)
- [BIELLA](#)
- [BIRRIFICIO](#)
- [BIRRA](#)
- [INTERAZIONE](#)
- [SITO INTERNET](#)
- [ONLINE](#)
- [SITO RESPONSIVE](#)

ARTICOLI RECENTI



Bollicine e festività
Brindisi da 90 milioni di bottiglie



Doppia cottura e ingredienti di qualità
La formula di MangiaRè Pizza e Schiaccia



Antinori nel Chianti Classico
Un tempo per vivere il vino



Reflusso? Un occhio all'alimentazione
Stop a cioccolato, caffè, cibi grassi e fritti



Acque Minerali d'Italia
Semestre ricco di novità



Col Vetoraz fa incetta di premi
puntando su qualità e territorio

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)



Aggiungi un commento...

Facebook Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *

Indirizzo

Provincia

Telefono

Cognome *

Città

Italia

CAP

Professione

IERI POMERIGGIO

In tanti, nonostante il maltempo al trekking urbano di Biella

Erano in tanti, nonostante il maltempo e la giornata di mercoledì, ieri i partecipanti del trekking urbano di Biella, dedicato al cibo. Nell'immagine qui di fianco la prima tappa, al Museo del Territorio, con l'archeologa Giulia-

na Morena alla scoperta delle tradizioni agro-alimentari del territorio attraverso i reperti delle necropoli di Cerrione e via Cavour. Il gruppo ha poi proseguito nelle varie tappe previste, tra cui quelle al bar pasticceria Ferrua e in Casa **Menabrea**. Anche quest'anno Biella ha partecipato all'iniziativa nata a Siena ormai diversi anni fa. Il tema della manifestazione era quello della riscoperta **dell'enogastronomia locale**.

