

# Indice

Tante le aziende partecipanti all'iniziativa "Piemonte Fabbriche Aperte" novara24news.it - 30/10/2019	9
Tante le aziende partecipanti all'iniziativa "Piemonte Fabbriche Aperte" novarese24.it - 30/10/2019	10
TRAIL DEL MONTE CASTO 2019 - ANDORNO MICCA (BI) sportdimontagna.com - 29/10/2019	11
Cristian Minoggio e Alessandra Boifava vincono il Trail Monte Casto e il Campionato Italiano Ultratrail CSEN runningpassion.it - 28/10/2019	13
Le iscrizioni a Fabbriche aperte La Nuova Provincia di Biella - 25/10/2019	15
Le imprese aprono le porte ai visitatori La Stampa Vercelli - Vercelli - 25/10/2019	16
Festa della birra - Menabrea wikieventi.it - 22/10/2019	18
Una bottiglia d'acqua speciale con l'etichetta dedicata ad Alba La Stampa Cuneo - Cuneo - 22/10/2019	19
Unionbirrai. Birrifici artigianali, un successo italiano le-ultime-notizie.eu - 15/10/2019	21
Unionbirrai. Birrifici artigianali, un successo italiano Avvenire.it - 15/10/2019	22
MeBo si presenta al pubblico, ecco il museo di birra e formaggi made in Biella newsbiella.it - 13/10/2019	23
Ecco il Me/Bo al gusto birra e formaggi made in Biella Eco di Biella - 13/10/2019	25
Ecco il Me/Bo al gusto birra e formaggi made in Biella ecodibiella.it - 12/10/2019	27
Birra Menabrea partecipa alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Distribuzionemoderna.info - 12/10/2019	28
Alba Truffle Show: il Tartufo Bianco d'Alba tra show cooking, incontri ed esperienze sensoriali langheroeromonferrato.net - 10/10/2019	29
Dall'unione di due eccellenze tutte biellesi, Casa Menabrea e Casa Botalla, nasce MeBo laprovinciadibiella.it - 10/10/2019	31
Nasce MeBo: il museo che unisce Casa Menabrea e Casa Botalla audiopress.it - 10/10/2019	32
Matrimonio al museo tra Menabrea e Botalla. In Riva apre MeBo, viaggio tra passato e presente e tra i prodotti di due aziende di successo	33

lastampa.it - 10/10/2019	
Nasce MeBo: museo di Casa Menabrea e Casa Botalla ecodibiella.it - 10/10/2019	34
Matrimonio al museo tra Menabrea e Botalla La Stampa Biella - Biella - 10/10/2019	36
Apri il MeBo: birra e formaggio in un "museo" Il Biellese - 10/10/2019	37
Birrificio fortemente radicato nel territorio dorigine GDOWEEK - 30/09/2019	38
In cantina, un birrificio dell 800 E, presto, un museo dei formaggi Eco di Biella - 06/10/2019	40
APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE Il Biellese - 03/10/2019	42
INAUGURATA LA NUOVA SALA COTTURA GBI (IT) - 31/08/2019	45
Alba Truffle Show alla Fiera del Tartufo turismodelgusto.com - 30/09/2019	47
Fiera del Tartufo d'Alba, una birra speciale dedicata all'evento informacibo.it - 29/09/2019	51
Menabrea "Con un mix di storia e tecnologia moltiplichiamo i ricavi" La Repubblica Torino - Torino - 29/09/2019	52
La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno Il Giorno Martesana - Martesana - 27/09/2019	55
La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno Il Giorno Milano - Milano - 27/09/2019	56
La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno Il Giorno Lodi e Pavia - Lodi e Pavia - 27/09/2019	57
La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno Il Giorno Rho-Bollate - Rho-Bollate - 27/09/2019	58
La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno Il Giorno Grande Milano - Grande Milano - 27/09/2019	60
La goliardia va di corsa con il "Muc Fun Trail" La Stampa Biella - Biella - 27/09/2019	61
Volley in spiaggia sono 400 le coppie pronte a giocare La Stampa Savona - Savona - 26/09/2019	62
Una visita guidata al Museo Menabrea poi nordic walking nei boschi di Graglia La Stampa Biella - Biella - 26/09/2019	64
Finale Ligure, venti campi e tutto esaurito nelle iscrizioni: al via il Riviera Beach Volley	65

Birra Menabrea alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba con una Premium Lager speciale beverfood.com - 24/09/2019	67
Casa Menabrea – Museo della Birra a Biella – Piemonte it.paperblog.com - 24/09/2019	69
De gustibus Il Biellese - 19/09/2019	70
Corsa pazza sui monti Eco di Biella - 18/09/2019	71
Tor des Geants, altri quattro biellesi al traguardo lastampa.it - 12/09/2019	72
Oropa palcoscenico dei Mucrone days. Musica e sport nella Conca e in quota per la quinta edizione dell'evento lastampa.it - 12/09/2019	73
Oropa palcoscenico dei Mucrone days Musica e sport nella Conca e in quota La Stampa Vercelli - Vercelli - 12/09/2019	74
Mucrone Days, al via la quinta edizione La Stampa Biella - Biella - 12/09/2019	76
Domenica la sesta edizione di "Corri alla Carrubi" pro Anffas biellese Il Biellese - 12/09/2019	79
Nelle mani di nove società il 65delle vendite di birra Il Secolo XIX - 11/09/2019	80
La beneficenza fa tappa a Salussola con la Corri alla Carrubi newsbiella.it - 10/09/2019	81
Yoselito Lanari guida la truppa dei biellesi al "Tor des Geants" lastampa.it - 06/09/2019	82
David Carey: che spettacolo al Breuil La vallée Notizie - 06/09/2019	83
Yoselito Lanari guida la truppa dei biellesi al "Tor des Geants" La Stampa Biella - Biella - 06/09/2019	86
Golf: Andrea Ronco campione sociale Gressoney brinda con la Birra Menabrea 247.libero.it - 02/09/2019	88
Corsa dei 5 laghi ormai vicina: si corre domani, domenica 1 settembre ilcanavese.it - 30/08/2019	90
Casa Menabrea, visitare il birrifico attivo più antico d'Italia viaggiaescopri.it - 30/08/2019	93
«Aperitivo in musica» alla Fabbrica della ruota» con Zattera e DocBi Corriere Valsesiano - 29/08/2019	95

Umberto Di Donato e il Museo unico: "Queste 2.200 macchine che scrivevano"/ VIDEO Msn (IT) - 28/08/2019	96
MUSICA CLASSICA Eco di Biella - 28/08/2019	98
Pray Piano «solo» alla Fabbrica La Stampa Biella - Biella - 28/08/2019	99
Sala cottura più efficiente per Birra Menabrea Largo Consumo - 31/07/2019	100
Monterosa Prestige 2020: dal 1° settembre via alle iscrizioni Mtbcult.it - 27/08/2019	101
DOMENICA IL RIFUGIO DEGLI ASINELLI HA CELEBRATO IL DECIMO ANNIVERSARIO DI AT T I V I TÀ La Nuova Provincia di Biella - 27/08/2019	103
Monterosa Prestige 2020: il 1° settembre al via le iscrizioni mtb-vco.com - 26/08/2019	104
34° Concorso Italiano alla Monterey Car Week col il debutto del PirelliPerfectFit Award gripdetective.it - 26/08/2019	106
Una Menabrea speciale per i 10 anni del Tor Eco di Biella - 25/08/2019	109
Auguri Asinelli! Il rifugio ha compiuto dieci anni Eco di Biella - 25/08/2019	110
APERTURE DEI SITI DELLA RETE MUSEALE BIELLESE Il Biellese - 22/08/2019	112
Menabrea festeggia il Tor des Geants con una bottiglia in edizione limitata lastampa.it - 21/08/2019	113
Menabrea festeggia il Tor des Geants con una bottiglia in edizione limitata La Stampa Biella - Biella - 21/08/2019	114
Vertikal Tovo 6 Ottobre: dal Santuario all'altezza degli Angeli in meno di 3 Km senza respiro runningpassion.it - 20/08/2019	116
APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE Il Biellese - 19/08/2019	118
Gran Festa d'Estate per il compleanno del Rifugio degli Asinelli newsbiella.it - 16/08/2019	121
B1 2000 di Loano: si conclude il Riviera Beach Volley Tribe nel segno di Benzi-Avalle fotogallery ivg.it - 12/08/2019	123
Anche a Ferragosto APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE Il Biellese - 12/08/2019	125
Valle-Oropa: 8030 grazie Il Biellese - 12/08/2019	127

«Il mio Valle Oropa Trail nato per far vincere la solidarietà» Eco di Biella - 07/08/2019	131
La 42esima edizione della “Lauretana - Mombarone” incorona Massimiliano Barbero Piantino ed Elisa Arvat La Nuova Provincia di Biella - 06/08/2019	132
La Lauretana-Mombarone incorona Barbero Piantino Il Biellese - 05/08/2019	134
Bolle di malto. Biella, città della birra Il Biellese - 05/08/2019	136
Il Mombarone incorona la coppia Barbero Piantino-Arvat FOTOGALLERY newsbiella.it - 03/08/2019	138
Atletica, domani la Lauretana-Mombarone: superata quota 130 iscritti ilbiellese.it - 02/08/2019	140
Dal 29 agosto al 2 settembre torna Bolle di Malto La Nuova Provincia di Biella - 02/08/2019	141
Dalla fonte Lauretana al Mombarone, nove chilometri di pura adrenalina La Nuova Provincia di Biella - 02/08/2019	144
A Campertogno riuscito raduno di auto e moto storiche Corriere Valsesiano - 01/08/2019	146
APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE Il Biellese - 01/08/2019	147
Dalla Lauretana al Mombarone Il Biellese - 01/08/2019	150
Dalla Fonte al Mombarone Eco di Biella - 31/07/2019	151
Lauretana – Mombarone: si corre domenica la 42esima edizione runningpassion.it - 30/07/2019	153
INAUGURATA LA NUOVA SALA COTTURA DEL BIRRIFICIO MENABREA Locali Top - 31/07/2019	155
NOTIZIARIO Eco di Biella - 28/07/2019	156
La 44a Biella-Oropa parla Rwandese, vincono Myasiro e Mukandanga FOTOGALLERY newsbiella.it - 27/07/2019	158
Biella-Oropa marathonworld.it - 27/07/2019	161
APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE Il Biellese - 25/07/2019	162
L’oliva ascolana è in grado di dare la felicità in un boccone, ecco il programma di Ascoliva farodiroma.it - 23/07/2019	165

"Ascoliva Festival" torna in Piazza Arringo, presentate anticipazioni della settima edizione piconotime.it - 23/07/2019	167
Pochi giorni alla Biella-Oropa. Tutto ciò che c'è da sapere su una delle gare più amate dai biellesi newsbiella.it - 23/07/2019	169
16° Summer Squash Festival al torinese Simone Dembech Eco di Biella - 21/07/2019	171
I risultati della Coppa Menabrea by Momo E nel week-end un doppio appuntamento La Nuova Provincia di Biella - 19/07/2019	173
La Coppa Menabrea protagonista a Cavaglià La Stampa Biella - Biella - 20/07/2019	174
Rieti Estate Italiana, bilancio positivo E già si pensa alla prossima edizione Tutti i vincitori / Le foto ilmessaggero.it - 19/07/2019	175
Podismo, a Ferrarotti e Giardino il 5° Rovella Trail ibiellese.it - 18/07/2019	178
TIRO CON L ARCO Arcieri Biella d oro con i master Il Biellese - 18/07/2019	179
Rieti, Estate Italiana, stasera il gran finale: si assegnano tutti i titoli. Futsal over 35: vince Domino. Foto. Ecco tutte le finaliste ilmessaggero.it - 17/07/2019	180
Netro "in fermento" per la Festa della Birra 2019, si parte con la Discoteca Energia newsbiella.it - 17/07/2019	182
Il Crc si veste di blu La Stampa Biella - Biella - 17/07/2019	185
Per un fine settimana... a tutta birra Eco di Biella - 17/07/2019	186
NOTIZIARIO Eco di Biella - 17/07/2019	188
Grande attesa per «Colline in pista 2019» La Nuova Periferia Chivasso e Vercellese - Chivasso e Vercellese - 16/07/2019	189
Spettacolo al Pralino per il Summer Squash Festival La Nuova Provincia di Biella - 16/07/2019	190
Domani sera si disputa il rinnovato "Rovella Trail" La Nuova Provincia di Biella - 16/07/2019	192
Grande successo per il "Summer Festival" al Pralino che chiude la stagione: la vittoria a Simone Dembech La Stampa Biella - Biella - 16/07/2019	194
Festa della birra, boccali pronti Domani una serata Il Biellese - 15/07/2019	195
Giovedì sera la 5ª edizione del Rovella Trail	196

Il Biellese - 15/07/2019

Questa settimana il gran finale in alta quota! Dal 19 al 21 luglio a Chamois tre giornate di eventi immersivi nella musica e nella natura. L'ingresso a tutti gli spettacoli è gratuito. easynewsweb.com - 14/07/2019	197
Calciomercato Juve: Moise Kean verso l'Ajax, Alan Kean in bianconero sportnews.eu - 12/07/2019	200
Rete Museale Biellese, nel weekend il territorio si colora di eventi artistici e culturali – Cittadellarte italiaperme.com - 12/07/2019	201
venti della settimana golfpeople.eu - 10/07/2019	204
FESTA DELLA BIRRA A SCOPPITO CHE RITROVA IL SUO STORICO BAR IN UNA NUOVA GESTIONE virtuquotidiane.it - 03/07/2019	205
Street Art Riva Festival, parlano gli ideatori d e l l iniziativa Paolo Robazza ed Andrea Morabito La Nuova Provincia di Biella - 02/07/2019	206
Lager Market Study By Product, Application & Top Key Players - Anheuser-Busch InBev, Carlsberg, Heineken, SABMiller, Asahi Group, Beck's Brewery, Birra Menabrea, Bitburger Braugruppe Comunicati.net - 01/07/2019	209
Biella-Camino per 322: domina Francesco Nicola Il Biellese - 01/07/2019	211



## Tante le aziende partecipanti all'iniziativa "Piemonte Fabbriche Aperte"

TORINO - 30-10-2019 - Sono aperte le prenotazioni all'evento "Piemonte Fabbriche Aperte" in programma il prossimo 8 e 9 novembre. In tutta la regione saranno 120 i luoghi aperti al pubblico. Per iscriversi c'è tempo sino alle 12 del prossimo 7 novembre. E' sufficiente collegarsi al sito [www.piemontefabbricheaperte.it](http://www.piemontefabbricheaperte.it), consultare l'elenco e scegliere la visita da effettuare e seguire le indicazioni per prenotarsi.

Nel Novarese saranno aperte la Balchem Italia di Marano Ticino, la Barilla di Novara, la Fondazione Novara Sviluppo di Novara, Fratelli Francoli di Ghemme, Morganti ferruccio di Gozzano e la Sambonet di Orfengo.

Nel Biellese, porte aperte a: Incas di Vigliano Biellese, Lanificio Ermenegildo Zegna&Figlio di Trivero, Lanificio F.lli Cerruti di Biella, Lauretana di graglia, Marchi e Fildi di Biella, **Menabrea** Botalla Museum di Biella, Pella Sports di Valdengo e Ramella Graniti di Castelletto Cervo.

Nel Vercellese saranno aperte al pubblico: Agricola Lodigiana di Ronsecco, Alessandro Simoni di Palazzolo Vercellese, Amazon di Vercelli, Newform di Vintebbio e Tosi F.lli di Varallo.



## Tante le aziende partecipanti all'iniziativa "Piemonte Fabbriche Aperte"

TORINO - 30-10-2019 - Sono aperte le prenotazioni all'evento "Piemonte Fabbriche Aperte" in programma il prossimo 8 e 9 novembre. In tutta la regione saranno 120 i luoghi aperti al pubblico. Per iscriversi c'è tempo sino alle 12 del prossimo 7 novembre. E' sufficiente collegarsi al sito [www.piemontefabbricheaperte.it](http://www.piemontefabbricheaperte.it), consultare l'elenco e scegliere la visita da effettuare e seguire le indicazioni per prenotarsi.

Nel Novarese saranno aperte la Balchem Italia di Marano Ticino, la Barilla di Novara, la Fondazione Novara Sviluppo di Novara, Fratelli Francoli di Ghemme, Morganti ferruccio di Gozzano e la Sambonet di Orfengo.

Nel Biellese, porte aperte a: Incas di Vigliano Biellese, Lanificio Ermenegildo Zegna&Figlio di Trivero, Lanificio F.lli Cerruti di Biella, Lauretana di graglia, Marchi e Fildi di Biella, **Menabrea** Botalla Museum di Biella, Pella Sports di Valdengo e Ramella Graniti di Castelletto Cervo.

Nel Vercellese saranno aperte al pubblico: Agricola Lodigiana di Ronsecco, Alessandro Simoni di Palazzolo Vercellese, Amazon di Vercelli, Newform di Vintebbio e Tosi F.lli di Varallo.



## TRAIL DEL MONTE CASTO 2019 - ANDORNO MICCA (BI)

Un successo veramente notevole a livelli di numeri di partecipazione con 800 atleti iscritti sulle due gare competitive e chiusura iscrizioni in anticipo e 240 partenti nella passeggiata non competitiva di 8 km.

Il percorso nella parte alta del tracciato,attraversava alcuni gioielli del Biellese, come il Monte Casto, gli alpeggi di Monduro e Carcheggio, l'alpe Massaro, l'alpe Scheggiola e l'alpeggio dell'Artignaga.

Per quanto riguarda il percorso di 44 km e 2050 m di dislivello positivo, tra gli uomini, nella prima parte della gara protagonista il valdostano Davide Cheraz, ma nella parte del percorso all'interno della Val Sesslera è venuta fuori la classe di Cristian Minoggio. Il cannobino quest'anno già campione europeo skyrunning e vincitore di una prova delle Skyrunner World Series, reduce da un'influenza, si è scatenato nella seconda parte, portando a casa così per la terza volta consecutiva il Trail Monte Casto. Favoloso il suo tempo finale di 3:35:52. Hanno fatto gara parallela il varesotto Stefano Rinaldi e il gardenese Georg Piazza, Rinaldi conclude in 3:46:45 e Piazza in 3:47:24. Seguivano Luca Arrigoni, Alessandro Ferrarotti, Davide Cheraz.



Tra le donne gara sempre al comando per la vicentina Alessandra Boifava che taglia il traguardo in 4:33:01, secondo posto per la svizzera Sophie Andrey in 4:49:03, sul terzo gradino del podio sale Cecilia Corniati in 5:08:07, seguono Giulia Saggin e Cinzia Bertasa.

Nella 20 km bella vittoria per Massimiliano Barbero Piantino in 1:25:52, secondo posto per lo svizzero Marco Wildhaber (1:27:52), completa il podio Francesco Nicola (1:28:42), tutti under 30.

Tra le donne la vittoria va alla giovane biellese Angelica Bernardi (classe 1998) in 1:47:40, seguita da Selena Bernardi in 1:48:13 e da Chiara Giovando in 1:50:16.

La prova di 44 km assegnava il titolo di campione italiano ultratrail Csen, il titolo è andato a Cristian Minoggio e Alessandra Boifava.

Il pasta party e la festa conseguente sono proseguiti fino alle 18, quindi una vera festa del trail!

il commento dell'organizzatore Maurizio Scilla: " Il meteo è stato a dir poco favoloso, dopo l'edizione precedente svoltasi sotto un vero e proprio diluvio. Un grazie va sicuramente a Scarpa e **Menabrea** e alla collaborazione dei tanti volontari. Questa manifestazione, giunta ormai alla quattordicesima edizione, continua a crescere, attirando anche molti atleti stranieri. E' quindi un



## Cristian Minoggio e Alessandra Boifava vincono il Trail Monte Casto e il Campionato Italiano Ultratrail CSEN



Una splendida giornata di sole ha accompagnato la quattordicesima edizione del Trail Monte Casto che si è corso domenica 27 ottobre ad Andorno Micca. Temperature quasi estive e gli splendidi colori dell'autunno biellese hanno accompagnato gli atleti sul tracciato.

Un successo veramente notevole a livelli di numeri di partecipazione con 800 atleti iscritti sulle due gare competitive e chiusura iscrizioni in anticipo e 240 partenti nella passeggiata non competitiva di 8 km.

Il percorso nella parte alta del tracciato, attraversava alcuni gioielli del Biellese, come il Monte Casto, gli alpeggi di Monduro e Carcheggio, l'alpe Massaro, l'alpe Scheggiola e l'alpeggio dell'Artignaga.

Per quanto riguarda il percorso di 44 km e 2050 m di dislivello positivo, tra gli uomini, nella prima parte della gara protagonista il valdostano Davide Cheraz, ma nella parte del percorso all'interno della Val Sesslera è venuta fuori la classe di Cristian Minoggio. Il cannobino quest'anno già campione europeo skyrunning e vincitore di una prova delle Skyrunner World Series, reduce da un'influenza, si è scatenato nella seconda parte, portando a casa così per la terza volta consecutiva il Trail Monte Casto. Favoloso il suo tempo finale di 3:35:52. Hanno fatto gara parallela il varesotto Stefano Rinaldi e il gardenese Georg Piazza, Rinaldi conclude in 3:46:45 e Piazza in 3:47:24. Seguivano Luca Arrigoni, Alessandro Ferrarotti, Davide Cheraz.

Tra le donne gara sempre al comando per la vicentina Alessandra Boifava che taglia il traguardo in 4:33:01, secondo posto per la svizzera Sophie Andrey in 4:49:03, sul terzo gradino del podio sale Cecilia Corniati in 5:08:07, seguono Giulia Saggin e Cinzia Bertasa.

Nella 20 km bella vittoria per Massimiliano Barbero Piantino in 1:25:52, secondo posto per lo svizzero Marco Wildhaber (1:27:52), completa il podio Francesco Nicola (1:28:42), tutti under 30.

Tra le donne la vittoria va alla giovane biellese Angelica Bernardi (classe 1998) in 1:47:40,

seguita da Selena Bernardi in 1:48:13 e da Chiara Giovando in 1:50:16.

La prova di 44 km assegnava il titolo di campione italiano ultratrail Csen, il titolo è andato a Cristian Minoggio e Alessandra Boifava.

Il pasta party e la festa conseguente sono proseguiti fino alle 18, quindi una vera festa del trail! il commento dell'organizzatore Maurizio Scilla: " Il meteo è stato a dir poco favoloso, dopo l'edizione precedente svoltasi sotto un vero e proprio diluvio. Un grazie va sicuramente a Scarpa e **Menabrea** e alla collaborazione dei tanti volontari. Questa manifestazione, giunta ormai alla quattordicesima edizione, continua a crescere, attirando anche molti atleti stranieri. E' quindi un ottimo veicolo pubblicitario per il nostro territorio!"

Fonte organizzazione



## INDUSTRIA

# Le iscrizioni a Fabbriche aperte

**BIELLA (ces)** Sono aperte le iscrizioni all'edizione 2019 di "Piemonte Fabbriche Aperte", che si terrà l'8 e il 9 novembre. Per visitare i 120 luoghi della produzione aderenti c'è tempo fino alle ore 12 del 7 novembre: basta collegarsi al sito [www.piemontefabbricheaperte.it](http://www.piemontefabbricheaperte.it) e consultare l'elenco, che comprende una breve descrizione delle attività, le informazioni di tipo logistico, le richieste particolari per poter effettuare la visita. In alcuni casi, ad esempio, è sufficiente indicare il proprio nominativo, in altri è necessaria anche un'età minima.

Le aziende biellesi da visitare sono: **Incas**, Vigliano; **Lanificio Ermenegildo Zegna**, Trivero; **Lanificio Fratelli Cerruti**, Biella; **Lauretana**, Graglia; **Marchi e Filidi**, Biella; **Menabrea Botalla Museum**, Biella; **Pella sportswear**, Valdengo.



CON LA REGIONE

## Le imprese aprono le porte ai visitatori

Torna anche quest'anno l'iniziativa della Regione «Fabbriche aperte», in programma l'8 e 9 novembre. **SERVIZIO—P.40**

SU INIZIATIVA DELLA REGIONE

## Dalla riseria alla rubinetteria Le fabbriche aprono le porte

Anche quest'anno il Piemonte apre le porte delle imprese che costituiscono un'eccellenza nei diversi settori, dall'agroalimentare al tessile, dalla chimica alla manifattura. Sono aperte le iscrizioni alla terza edizione di Fabbriche Aperte, iniziativa della Regione rivolta ai cittadini interessati a visitare le industrie del territorio, entrare nei luoghi della produzione e conoscere la realtà delle imprese locali.

Quest'anno la manifestazione si terrà l'8 e 9 novembre contemporaneamente in tutte le otto province; nel Vercellese apriranno le loro porte quattro aziende che rappresentano una parte del tessuto imprenditoriale locale. C'è la riseria, l'Agricola Lodigiana, con sede a Ronsecco, che dal 1998 lavora e distributrice nel mondo riso 100% italiano e prodotti a base di riso come risotti pronti, zuppe, farine, dolente, biscotti e gallette.

La seconda azienda è la Newform di Vintebbio, azienda fondata nel 1981 e oggi leader nel settore della rubinetteria d'alta gamma e del design. La maglieria di lusso della provincia che partecipa a Fabbriche Aperte è la Alessandro Simoni, ditta di Palazzolo che

combina alta tecnologia con una sapiente lavorazione artigianale in un processo produttivo tutto Made in Italy. Infine l'azienda metalmeccanica è la Fratelli Tosi di Frazione Roccapietra, a Varallo, che nasce nel 1966 come ditta produttrice di minuterie metalliche di precisione. Nel 2001 ha inserito una nuova divisione per la produzione di raccordi per impianti frenanti ad aria destinati ai veicoli industriali. Le iscrizioni sono già aperte ([www.piemontefabbricheaperte.it](http://www.piemontefabbricheaperte.it)). Sette fabbriche in provincia di Biella, tra cui il lanificio Ermenegildo Zegna di Trivero, la Laureta-

na con sede a Graglia, il Lanificio Cerutti di Biella e il birrifico artigianale [Menabrea](#). —

© BY ND/NOI/ALC/UND/DIRITTI/RESERVATI



Tra le fabbriche aperte al pubblico anche una maglieria



## Festa della birra - Menabrea



Il 24 ottobre 2019 il Ristorante Casale 93 è lieta di presentarvi una serata all'insegna del buon cibo e dell'ottima birra, in collaborazione esclusiva con Birra Menabrea. Tutti gli ospiti che si prenoteranno per la serata riceveranno GRATUITAMENTE un boccale storico del prestigioso birrificio di Biella. Il locale avvolge i clienti in un ambiente soft, con le sue arcate a mattoni a vista e il legno che impera. Con oltre 250 coperti a disposizione si può dire che c'è spazio per qualsiasi esigenza. La Cucina... Il punto di forza di Casale 93 è soprattutto la cucina, la gastronomia che viene presentata è moderna, ma al tempo stesso mediterranea e classica proponendo tutti i sapori del mare e della terra. Costo della serata 25€ a persona



Presentata l'edizione limitata realizzata dalla San Bernardo

# Una bottiglia d'acqua speciale con l'etichetta dedicata ad Alba

## RETROSCENA

Il castello di Serralunga, la cappella colorata del Barolo e il cedro del Libano sullo sfondo. Una ragazza in bicicletta che pedala nell'aria, come in un sogno, inseguita dal suo cane che ha tutta l'aria di aver appena fiutato un tartufo. C'è la Langa e la sua atmosfera autunnale - nebbia compresa - nell'etichetta «Limited Edition» che S. Bernardo, acqua minerale ufficiale dell'89<sup>a</sup> Fiera del tartufo bianco, ha dedicato alla città di Alba, presentata ieri negli spazi dell'Alba Truffle Show. Autrice della nuova veste è la giovane illustratrice di libri per l'infanzia Beatrice Costamagna, che oggi vive a Torino, ma è di origini langhette e infatti nell'etichetta ha pensato di mettere i suoi ricordi di bambina. «Ho vissuto ad Alba dai 9 ai 20 anni - ha raccontato -, quindi ho pensato alla mia infanzia e adolescenza, le scampagnate, i pomeriggi assolati, l'atmosfera ancora calda del primo periodo di vendemmia».

### Omaggio anche della Menabrea

L'azienda di Garessio dalla bottiglia con le gocce firmate da Giorgetto Giugiaro ha così inaugurato la nuova serie di mezzo litro «Pet Premium» dopo quelle dedicate a Milano, Golfo del Tigullio e Cuneo.

«Dopo diversi anni di permanenza nel gruppo Nestlé, nel 2015 abbiamo riportato in Italia Acqua S. Bernardo, mar-

chio nato nel 1926 - ha spiegato il direttore generale Antonio Biella -. La nostra risorsa più preziosa è qui, in questa terra. Ed è qui che vogliamo investire». Il gruppo Montecristo fondato dalle famiglie Biella e Colombo ha dato grande impulso all'azienda. Anche dal punto di vista dell'occupazione, con una trentina di assunzioni negli stabilimenti di Garessio e Ormea. «Vogliamo dare linfa vitale alla val Tanaro - ha aggiunto Biella - e siamo orgogliosi di essere partner della Fiera di Alba, perché è un evento che ammiriamo e perché il nostro legame con la Granda ha origini profonde». A fare gli onori di casa, la presidente della Fiera Liliana Allena, che ha parlato di S. Bernardo come di «uno fra i brand che fanno grande l'Italia nel mondo e a cui è un onore legare il nome del tartufo bianco d'Alba».

Fra gli altri partner, anche Birra Menabrea celebra la Fiera con una «Premium Lager special edition» la cui etichetta riporta il tema «Equilibrio perfetto» dell'89<sup>a</sup> edizione, con un uovo che sostiene un tartufo. CR.B. —

©BY:NDALCUNDIRITRISERVATI



► 23 ottobre 2019 - Edizione Cuneo



La presentazione dell'edizione speciale dell'acqua San Bernardo



## Unionbirrai. Birrifici artigianali, un successo italiano

I birrifici artigianali in Italia attualmente sono 862. Un vero e proprio record. Se si pensa che sul nostro territorio operano nove società birrarie con produzione industriale: 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). Nel complesso gestiscono 15 stabilimenti (elaborazione Beverfood su dati Assobirra aggiornati al 2018). Gli...  
la provenienza: Avvenire



## Unionbirrai. Birrifici artigianali, un successo italiano

### COMMENTA E CONDIVIDI

I birrifici artigianali in Italia attualmente sono 862. Un vero e proprio record. Se si pensa che sul nostro territorio operano nove società birrarie con produzione industriale: 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). Nel complesso gestiscono 15 stabilimenti (*elaborazione Beverfood su dati Assobirra aggiornati al 2018*). **Gli addetti ai lavori del settore della birra artigianale sono circa 2.500 che raddoppiano con l'indotto.** Nella maggior parte dei casi i birrai sono quelli che hanno iniziato a produrre la birra in casa e che poi, man mano, hanno potuto sviluppare un proprio marchio. Tuttavia il percorso di studi ideale per diventare birraio è partire da un percorso universitario come Agraria, Tecnologie alimentari o simili, che abbiano alla base la trasformazione e la produzione di prodotti alimentari. Successivamente, è possibile specializzarsi nella produzione della birra attraverso corsi specifici organizzati da enti riconosciuti e con un alto profilo. Le Università di Perugia, di Milano, di Torino e di Udine sono tra quelle che hanno corsi di studio di questo tipo. **Per aprire un microbirrificio l'investimento iniziale parte dai 100mila euro fino al milione, per chi volesse raggiungere subito i 10-14mila ettolitri di produzione annua.** Ai macchinari iniziali si devono poi aggiungere i costi per un capannone, almeno 350 metri quadrati, dove collocare l'impianto, gli allacci, le materie prime, i permessi, che variano da Regione a Regione. Dal punto di vista normativo, inoltre, non sono richiesti particolari titoli di studio per aprire un birrificio: basta rispettare le leggi previste per il settore alimentare.

**Intanto Unionbirrai ha lanciato il primo marchio collettivo per la tutela dei consumatori e dei produttori di birra artigianale italiana. Il simbolo Indipendente Artigianale è già apponibile su bottiglie e imballaggi e assicura le caratteristiche di indipendenza del produttore e di artigianalità del prodotto.** «L'esigenza di creare un marchio che identifichi i veri birrifici artigianali – spiega **Vittorio Ferraris**, Presidente di Unionbirrai – è nata dal grande incremento nel numero di produttori che c'è stato negli ultimi anni. A seguito di questa crescita e del successo riscontrato sul mercato italiano, i grandi marchi industriali hanno iniziato a realizzare dei prodotti molto simili alle birre artigianali o hanno acquistato alcuni birrifici che quindi non sono più indipendenti. Ecco allora che questo simbolo ci consente di informare correttamente il consumatore, garantendo ai veri produttori artigianali il riconoscimento del loro lavoro».

Il marchio può essere concesso ai piccoli birrifici indipendenti associati Unionbirrai dotati di codice accisa e deputati alla produzione esclusiva di birra artigianale. Con la richiesta del simbolo le aziende si impegnano a sottoporsi in modo collaborativo alle visite ispettive dell'Associazione, che potrà revocare il marchio in caso di infrazioni. I birrifici associati possono richiedere e utilizzare il marchio gratuitamente, ma è in corso di valutazione la possibilità di concederlo anche ai birrifici non associati, a patto che soddisfino le caratteristiche di indipendenza e artigianalità. Recentemente l'Associazione ha messo inoltre in cantiere un marchio dedicato ai pub: il Consiglio sta infatti elaborando una targa in ottone che permetterà ai clienti di riconoscere le realtà dove è quotidianamente possibile assaggiare la vera birra artigianale italiana.



## MeBo si presenta al pubblico, ecco il museo di birra e formaggi made in Biella



Curiosità e profondo interesse ha suscitato MeBo, il museo che unisce Casa **Menabrea** e Casa Botalla, mostrato in anteprima al pubblico biellese nella giornata di domenica, in attesa dell'apertura ufficiale, in programma domani, 15 ottobre.

Era il 2017 quando a Biella inaugurava Casa **Menabrea** - Museo della Birra, un luogo che racconta la storia dello storico marchio biellese, nonché il birrifico attivo più antico d'Italia. Oggi a fianco di Casa **Menabrea** nasce un nuovo spazio dedicato ad un'altra azienda storica del territorio: Botalla Formaggi.

MeBo è un unico percorso che racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie di due aziende biellesi profondamente legate. Non è solo il territorio che accomuna **Menabrea** e Botalla, la forte sinergia nasce da una sincera amicizia, quella tra Franco Thedy e Andrea Bonino, rispettivamente alla guida di Birra **Menabrea** e Botalla. Un rapporto personale che è sfociato in collaborazioni professionali come la partecipazione comune a fiere di settore e la creazione del formaggio alla birra, l'iconico Sbirro, divenuto simbolo dell'unione delle due aziende e orgoglio della città da oltre 15 anni. Un'unione che si consolida con la nascita di MeBo - **Menabrea** Botalla Museum, un luogo di storia, cultura e trazione che accoglierà i cittadini e i turisti che vorranno approfondire la conoscenza delle due aziende.

Un'esperienza, un viaggio tra passato e presente che racconta il territorio, la nascita, lo sviluppo e le tecniche di produzione di due marchi storici che hanno fatto dell'artigianalità il motore di un

business di successo. All'interno di MeBo è presente una sala dedicata interamente allo Sbirro, il formaggio alla birra nato dalla collaborazione tra Birra **Menabrea** e Botalla e per chi volesse portare con sé un ricordo, lo shop annesso al museo offre gadget e prodotti delle due aziende.

MeBo aprirà al pubblico domani, martedì 15 ottobre, e sarà visitabile senza prenotazione dal martedì alla domenica nei seguenti orari:

- martedì, mercoledì e giovedì 15 - 19
- venerdì e sabato 14 - 19
- domenica 15 - 19



**VISITA COL FAI** Centinaia ieri nel nuovo Menabrea e Botalla Museum. E, presto, nell'ex tipografia Maula degustazioni e academy

## Ecco il Me/Bo al gusto birra e formaggi made in Biella

Ecco il Menabrea Botalla Museum, Me/Bo. Era il 2017 quando a Biella inaugurava Casa Menabrea - Museo della Birra, un luogo che racconta la storia dello storico marchio biellese, nonché il birrifico attivo più antico d'Italia che corre verso i 200 anni e che oggi punta - con la nuova sala cottura e una diversa logistica - ad una produzione triplicata di 900mila ettolitri l'anno. E da ieri, a fianco di Casa Menabrea, è nato uno spazio dedicato ad un'altra azienda storica del territorio, Botalla Formaggi, la cui sede principale è sul fronte opposto a Menabrea, in via Ramella Germanin.

**Ieri le visite.** E' stato un via vai di alcune centinaia di persone che, grazie al Fai e alle Giornate d'autunno, hanno potuto visitare in anteprima il Me/Bo - acronimo di Menabrea e Botalla - un unico percorso che racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie di due aziende biellesi profondamente legate dall'amicizia fra i fondatori e gli attuali loro eredi, Franco Thedy e Andrea Bonino. Se da un lato c'è una storia centenaria di tini e macine, bottiglie e attrezzi, documenti e

manifesti per la produzione della birra biellese a bassa fermentazione; due porte più avanti, ecco il nuovo itinerario che celebra la famiglia Bonino che con Sandro rilevò l'attività delle sorelle Botalla nel primo dopoguerra con foto, documenti, informazioni sulle materie prime e produzioni che si articolano non solo a Biella ma anche a Mongrando e in Valle Elvo.

**Il simbolo** che accomuna Menabrea e Botalla, la cui collaborazione professionale nasce dall'amicizia che ha portato dapprima alla partecipazione comune a fiere di settore è rappresentato dal formaggio alla birra, l'iconico Sbirro, divenuto simbolo del patto delle due aziende 15 anni fa. La forma del formaggio assorbe la birra ambrata dall'e-

sterno e poi viene avvolta dai cereali ancora caldi residuo della lavorazione della bevanda: gusto deciso, lascia indovinare l'amargnolo della birra. Il Me/Bo dedica una sala a questo prodotto caseario.

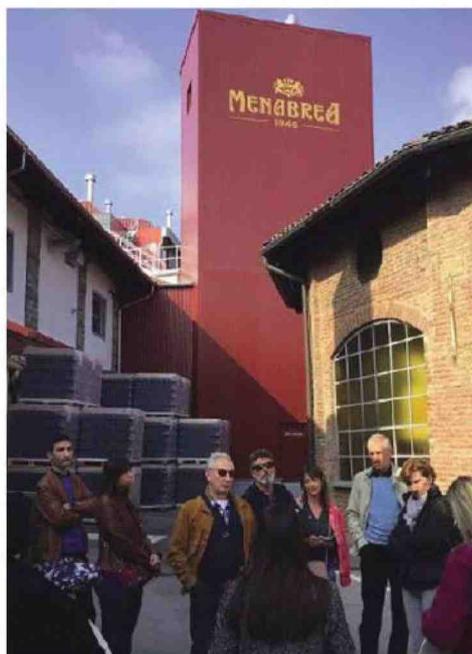
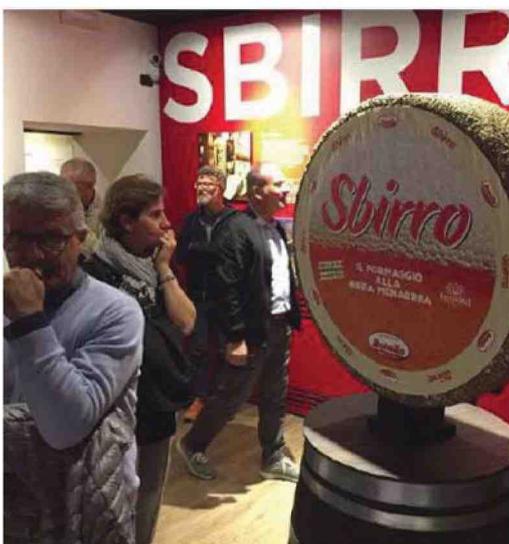
**Ma, non sarà**, il percorso Botalla l'ultima delle novità della partnership fra le due aziende in espansione del ramo food & beverage biellese. E' stata infatti acquisita la proprietà su strada dell'ex tipografia Maula nella quale (lavori in partenza il 21 ottobre) verrà ospitata la parte experience del progetto: sale degustazioni e academy per corsi e didattica. Per ora - da domani - il Me/Bo apre al pubblico e sarà visitabile senza prenotazione dal martedì alla domenica: martedì, mercoledì e giovedì 15-19, venerdì e sabato 14-19 e domenica 15-19. L'ultimo passaggio della visita propone anche uno shop con gadget, prodotti e libri a tema. E se uno vuole assaggiare un tagliere dedicato innaffiato da Menabrea può optare per l'offerta a 8 Euro nel vicino "Senza tempo" che ha saputo far massa critica e sfruttare i due brand del gusto nostrano.

● **Roberto Azzoni**



► 14 ottobre 2019

**LA VISITA** ieri col Fai a Menabrea e al Me/Bo col nuovo itinerario dedicato a Botalla Formaggi





## Ecco il Me/Bo al gusto birra e formaggi made in Biella

A fianco di Casa **Menabrea**, è nato uno spazio dedicato ad un'altra azienda storica del territorio, Botalla Formaggi. Aut. Tribunale Biella n. 9 del 21/06/1948

Direttore Responsabile Roberto Azzoni

Editore S.G.P. Società Gestione Periodici Srl

Pubblicità S.G.P. Società Gestione Periodici Srl

Contatti [info@ecodibiella.it](mailto:info@ecodibiella.it)

Redazione Biella, via Macchieraldo 2

Telefono 015/8555700

Fax 015/8555750

Comunicazione preventiva per la diffusione di messaggi elettorali per:

Ai sensi e per le disposizioni di attuazione della Legge 22 febbraio 2000, n.28 in materia di comunicazione politica e di parità d'accesso ai mezzi di informazione emesse dall'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni.

L'Editore dichiara la propria disponibilità a pubblicare sulla predetta testata messaggi referendari tramite prenotazione degli spazi, invio del materiale, pagamento anticipato, secondo le condizioni contenute nel codice di autoregolamentazione depositato presso i propri uffici di redazione e della concessionaria di pubblicità.

I dati Editore e Concessionaria Pubblicità sono riportati nella gerenza qui sopra.

\* Il codice di autoregolamentazione per la funzione degli spazi, indica: le condizioni temporali, le modalità di presentazione delle richieste, le modalità di invio del materiale, le modalità di pubblicazione in funzione alla disponibilità degli spazi, le condizioni tariffarie



## Birra Menabrea partecipa alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco

Birra Menabrea, il più antico birrifico italiano attivo, per il secondo anno celebra una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e dell'eccellenza piemontese, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, con una Premium Lager vestita per l'occasione con il tema "Equilibrio perfetto" che guida questa edizione della Fiera.

Nell'illustrazione un uovo sostiene in perfetto equilibrio, appunto, un tartufo. I due elementi sono stati scelti a simbolo dell'equilibrio che sorregge gli opposti: un alimento comune come l'uovo in unione con una delle maggiori eccellenze italiane, il tartufo.

La special edition Menabrea, che riprende i due elementi dell'illustrazione simbolo di questa ottantanovesima edizione della Fiera, sarà distribuita negli abituali punti vendita della zona.

Inoltre, sabato 16 novembre alle ore 18.00 nella sala Alba Truffle Show, Birra Menabrea sarà presente con una degustazione di birre in abbinamento ai formaggi Botalla tra cui lo Sbirro, l'unico formaggio alla Birra Menabrea (prenotazioni sul sito della [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)).



## Alba Truffle Show: il Tartufo Bianco d'Alba tra show cooking, incontri ed esperienze sensoriali



Nel Cortile della Maddalena proprio accanto al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, lo spazio di esposizione e vendita dei più pregiati tartufi, si trova l'accogliente Sala Beppe Fenoglio che nel periodo di Fiera ospita il grande contenitore di eventi "Alba Truffle Show".

Il Tartufo Bianco d'Alba è profumo, poesia, mistero, ma anche status symbol associato alla migliore cucina.

L'Alba Truffle Show celebra l'oro bianco delle Langhe in tutte le sue sfumature attraverso una serie di eventi culturali e gastronomici che vedono alternarsi sul palco e ai fornelli chef nazionali e internazionali, cuochi del territorio, designer, scrittori e artisti accomunati dalla passione per il tartufo, la cultura del buon cibo e del buon gusto.

Fulcro dell'Alba Truffle Show sono i Foodies Moments, appuntamenti dedicati ai gourmet in cui scoprire le migliori combinazioni tra la cucina d'eccellenza e il Tartufo Bianco d'Alba. Questi show cooking di altissimo livello permettono di scoprire i segreti dei più quotati chef nazionali e internazionali che, per l'occasione, votano il loro estro a piatti cuciti su misura per il re dei funghi.

Gli ospiti dei Foodies Moments sono accolti con il benvenuto offerto dal Consorzio Alta Langa DOCG, official sparkling wine della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e accompagnati in una dimensione raccolta e privilegiata perfetta per un'incursione all'interno delle cucine stellate in cui apprendere e gustare i migliori abbinamenti tra cucina e tartufo.

Ogni show cooking è tradotto in lingua inglese per consentire al pubblico internazionale di partecipare a questa occasione immersiva nel mondo dell'alta cucina. Si alterneranno ai fornelli dell'Alba Truffle Show i più importanti chef nazionali e internazionali senza tralasciare i cuochi di Langhe, Roero e Monferrato, territorio che annovera ben 21 ristoranti stellati.

Tra i primi nomi confermati: Gabriele Boffa del "Relais Sant'Uffizio" di Cioccaro di Penango, Federico Gallo della "Locanda del Pilone" di Alba, Gille Dudognon de "La table du couvent" di Limoges, Michelangelo Mammoliti de "La Madernassa" di Guarene, Cristina Bowerman di "Glass Hostaria" di Roma, Davide Oldani del ristorante "D'O" di Cornaredo, Walter Ferretto de "IICascinaleNuovo" di Isola d'Asti, il trisstellato Enrico Cerea del ristorante "Da Vittorio" di

Brusaporto, Ugo Alciati del Guido Ristorante – Villa Contessa Rosa di Serralunga d’Alba, Marco Stabile dell’“Ora d’aria” di Firenze, Fabio Tesse del ristorante La Rei de Il Boscareto Resort di Serralunga d’Alba, Flavio Costa del ristorante “21.9” di Piobesi d’Alba, Luca Zecchin del ristorante “Guido da Costigliole” di Santo Stefano Belbo, Damiano Nigro dell’omonimo ristorante di Benevello, Andrea Ribaldone dell’“Osteria Arborina” di La Morra, Riccardo Bassetti de “La Tavola” di Laveno Mombello, Martino Ruggieri rappresentante italiano dell’ultima edizione del Bocuse d’Or e sous-chef del tristellato “Pavillon Ledoyen” di Parigi, Paolo Griffa del “Petit Royal” di Courmayeur, Andrea Larossa del “Ristorante Larossa” di Alba, Philippe Lèveillé chef due stelle Michelin al “Miramonti l’altro” di Concesio e Terry Giacomello del ristorante “Inkiostro” di Parma notissimo ai gourmet come uno dei cuochi più tecnici d’Italia grazie ai quattro anni trascorsi al “Bulli” con Ferran Adrià. Nel corso della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba si susseguiranno inoltre, sul palco dell’Alba Truffle Show, numerosi appuntamenti tra cultura ed intrattenimento, presentazioni letterarie e momenti di incontro con altre culture enogastronomiche d’Italia e del mondo.

Domenica 20 ottobre alle ore 16.30 protagonista l’Accademia Italiana del Tartufo artefice di una forte attività di promozione del cibo italiano quale autentico ambasciatore della qualità di uno sano stile di vita.

Tra i cuochi ambasciatori dell’Accademia anche Ugo Alciati e Marco Stabile - Chef Ambassador rispettivamente per il Piemonte e per la Toscana - che lo stesso giorno si alterneranno ai Foodies Moments.

Sabato 16 novembre alle ore 15.00 presente in sala Alba Truffle Show anche la Birra **Menabrea**, official partner della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba. Il più antico birrifico italiano in attività propone una degustazione di birre in abbinamento ai formaggi Botalla tra cui lo Sbirro, l’unico formaggio alla Birra **Menabrea**.

I primi tre giorni di novembre saranno ospiti sei chef “Creatori di eccellenza”, marchio di Confartigianato Cuneo che identifica le micro, piccole e medie imprese artigiane che operano con riconosciuta professionalità affidandosi prevalentemente all’opera manuale ed artigiana.

L’Alba Truffle Show è altresì il luogo adatto in cui scoprire le caratteristiche organolettiche del Tuber magnatum Pico grazie alle Analisi Sensoriali del Tartufo.

Una serie di workshop, tenuti da un giudice di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, svela i segreti del più celebre fungo al mondo tra degustazioni olfattive, test e prove pratiche. Un appuntamento speciale per scoprire come si sceglie un tartufo, come lo si apprezza al meglio e come se ne distingue la qualità, ma anche come lo si conserva e quali sono i modi migliori per consumarlo.

Per gli appassionati dei vini del territorio di Langhe, Roero e Monferrato è possibile partecipare alle Wine Tasting Experience® organizzate in collaborazione con “Strada del Barolo e grandi vini di Langa”, un’originale formula di degustazione dedicata alla scoperta dello straordinario patrimonio vitivinicolo del territorio fra cui spiccano i vini rossi dal lungo affinamento, portabandiera dell’enologia italiana nel mondo. ALBA TRUFFLE SHOW: FOODIES MOMENTS / ESPERIENZE SENSORIALI / WINE TASTING EXPERIENCE®

Ogni sabato e domenica dal 5 ottobre al 24 novembre 2019

Apertura straordinaria venerdì 1° novembre 2019 Sala Beppe Fenoglio e spazi adiacenti - accesso dal Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba Cortile della Maddalena - Via Vittorio Emanuele, 19 - Alba (CN)

Il programma dettagliato è consultabile sul sito [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

Sul sito saranno acquistabili online diverse tipologie di biglietti modulabili a seconda delle esigenze.



## **Dall'unione di due eccellenze tutte biellesi, Casa Menabrea e Casa Botalla, nasce MeBo**

Il museo aprirà al pubblico martedì 15 ottobre Autorizzazione Tribunale di Biella n° 582 del 30/06/2014 in fase di aggiornamento Direttore Responsabile Massimo De Nuzzo

Editore LAPROVINCIAIDIBIELLA.IT SRL

ROC 30818

Redazione



## Nasce MeBo: il museo che unisce Casa Menabrea e Casa Botalla

11 Ottobre 2019 Audiopress Piemonte0



MeBo è un unico percorso che racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie di due aziende biellesi profondamente legate.

- Biella
- piemonte



## Matrimonio al museo tra Menabrea e Botalla. In Riva apre MeBo, viaggio tra passato e presente e tra i prodotti di due aziende di successo

Gli imprenditori Franco Thedy (Menabrea) e Andrea Bonino (Botalla) Si chiama MeBo, un acronimo che, senza averne la presunzione ovviamente, rimanda un po' alle sigle usate dai grandi musei nel mondo. E MeBo, nel suo piccolo, in effetti ha tutta l'aria di diventare un punto di riferimento qualificato per i turisti e i visitatori che approdano a Biella e desiderano conoscere un pezzo della pregevole storia enogastronomica cittadina.

Era il 2017 quando a Biella, nel cuore di Riva, inaugurava Casa Menabrea - Museo della Birra, un luogo che racconta il marchio, nonché il birrifico attivo più antico d'Italia. E da martedì, a fianco di Casa Menabrea, nasce un nuovo spazio dedicato a un'altra azienda storica del territorio: Botalla Formaggi.

MeBo in un unico percorso racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie di due aziende biellesi profondamente legate, non solo per la vicinanza ma pure per la forte sinergia nata da una sincera amicizia, quella tra Franco Thedy e Andrea Bonino, rispettivamente alla guida di Menabrea e Botalla. La collaborazione ha portato i due marchi a partecipare insieme a fiere di settore e a creare un prodotto, l'iconico Sbirro, divenuto simbolo dell'unione delle due aziende e orgoglio della città da oltre 15 anni. Al formaggio alla birra è stata infatti dedicata una intera stanza.

Con la nascita di MeBo, luogo di storia, cultura e trazione, le porte si spalancheranno a cittadini e turisti che vorranno approfondire la conoscenza delle due aziende. Un'esperienza, un viaggio tra passato e presente, tra profumi e sapori che hanno saputo conquistare un posto d'onore fra i gourmand nel mondo e che hanno fatto dell'artigianalità il motore di un business di successo. Non manca uno shop per chi vuole portare con sé un ricordo, un gadget o un prodotto delle due aziende. MeBo sarà aperto da martedì alla domenica il pomeriggio.

—



## Nasce MeBo: museo di Casa Menabrea e Casa Botalla



Era il 2017 quando a Biella inaugurava Casa Menabrea – Museo della Birra, un luogo che racconta la storia dello storico marchio biellese, nonché il birrifico attivo più antico d'Italia. Oggi a fianco di Casa Menabrea nasce un nuovo spazio dedicato ad un'altra azienda storica del territorio: Botalla Formaggi.

### **MeBo: museo di Casa Menabrea e Casa Botalla**

MeBo è un unico percorso che racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie di due aziende biellesi profondamente legate. Non è solo il territorio che accomuna Menabrea e Botalla, la forte sinergia nasce da una sincera amicizia, quella tra Franco Thedy e Andrea Bonino, rispettivamente alla guida di Birra Menabrea e Botalla. Un rapporto personale che è sfociato in collaborazioni professionali come la partecipazione comune a fiere di settore e la creazione del formaggio alla birra, l'iconico Sbirro, divenuto simbolo dell'unione delle due aziende e orgoglio della città da oltre 15 anni.



Un'unione che si consolida con la nascita di MeBo – **Menabrea** Botalla Museum, un luogo di storia, cultura e trazione che accoglierà i cittadini e i turisti che vorranno approfondire la conoscenza delle due aziende.

Leggi anche: [Torino-Milano in 7 minuti con il treno a levitazione magnetica](#)

Un'esperienza, un viaggio tra passato e presente che racconta il territorio, la nascita, lo sviluppo e le tecniche di produzione di due marchi storici che hanno fatto dell'artigianalità il motore di un business di successo.

All'interno di MeBo è presente una sala dedicata interamente allo Sbirro, il formaggio alla birra nato dalla collaborazione tra Birra **Menabrea** e Botalla e per chi volesse portare con sé un ricordo, lo shop annesso al museo offre gadget e prodotti delle due aziende.

## Inaugurazione e orari di apertura

MeBo aprirà al pubblico martedì 15 ottobre e sarà visitabile senza prenotazione dal martedì alla domenica nei seguenti orari:



martedì, mercoledì e giovedì 15:00 – 19:00; venerdì e sabato 14:00 – 19:00; domenica 15:00 – 19:00.

Per informazioni: Tel. 351.68.17.705. Mail [museo@birramenabrea.com](mailto:museo@birramenabrea.com).

LEGGI ANCHE LE ALTRE NOTIZIE DI ECO DI BIELLA

SU FACEBOOK SEGUI anche la nostra [pagina ufficiale Eco di Biella](#): clicca “Mi piace” o “Segui” e gestisci impostazioni e notifiche in modo da non perderti più nemmeno una notizia!

SU TWITTER SEGUI @ECODIBIELLA



DA MARTEDÌ, TUTTI I POMERIGGI

# Matrimonio al museo tra Menabrea e Botalla

In Riva apre MeBo, viaggio tra passato e presente e tra i prodotti di due aziende di successo

**PAOLA GUABELLO**  
BIELLA

Si chiama MeBo, un acronimo che, senza averne la presunzione ovviamente, rimanda un po' alle sigle usate dai grandi musei nel mondo. E MeBo, nel suo piccolo, in effetti ha tutta l'aria di diventare un punto di riferimento qualificato per i turisti e i visitatori che approdano a Biella e desiderano conoscere un pezzo della pregevole storia enogastronomica cittadina.

Era il 2017 quando a Biella, nel cuore di Riva, inaugurava Casa Menabrea - Museo della Birra, un luogo che racconta il marchio, nonché il birrifico attivo più antico d'Italia. E da martedì, a fianco di Casa Menabrea, nasce un

nuovo spazio dedicato a un'altra azienda storica del territorio: Botalla Formaggi.

MeBo in un unico percorso racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie di due aziende biellesi profondamente legate, non solo per la vicinanza ma pure per la forte sinergia nata da una sincera amicizia, quella tra Franco Thedy e Andrea Bonino, rispettivamente alla guida di Menabrea e Botalla. La collaborazione ha portato i due marchi a partecipare insieme a fiere di settore e a creare un prodotto, l'iconico Sbirro, divenuto simbolo dell'unione delle due aziende e orgoglio della città da oltre 15 anni. Al formaggio al-

la birra è stata infatti dedicata una intera stanza.

Con la nascita di MeBo, luogo di storia, cultura e trazione, le porte si spalancheranno a cittadini e turisti che vorranno approfondire la conoscenza delle due aziende. Un'esperienza, un viaggio tra passato e presente, tra profumi e sapori che hanno saputo conquistare un posto d'onore fra i gourmand nel mondo e che hanno fatto dell'artigianalità il motore di un business di successo. Non manca uno shop per chi vuole portare con sé un ricordo, un gadget o un prodotto delle due aziende. MeBo sarà aperto da martedì alla domenica il pomeriggio. —

©BY NC ND AL CUN I DIRITTI RISERVATI



Gli imprenditori Franco Thedy e Andrea Bonino

## INAUGURAZIONE

Apri il MeBo:  
 birra e formaggio  
 in un "museo"

>>> a pagina 13

# MeBo: birra e formaggi raccontano il territorio

Menabrea a Botalla insieme per il museo che valorizza tradizioni e artigianalità. Dal 15 ottobre apertura sette giorni su sette

## INAUGURAZIONE

■ Si chiama "MeBo Museum", unione dei nomi di due marchi simbolo per il biellese: Menabrea e Botalla. Sarà inaugurato martedì, è un percorso che racconta i momenti più importanti e custodisce tecniche, tradizioni e memorie delle due aziende biellesi. Nel 2017 era stato inaugurato Casa Menabrea - Museo della Birra, un luogo che racconta la storia dello storico marchio biellese, nonché il birrifico attivo più antico d'Italia. Oggi a fianco di Casa Menabrea nasce un nuovo spazio dedicato ad un'altra azienda storica del territorio: Botalla Formaggi. Non è solo il territorio che accomuna Menabrea e Botalla, la forte sinergia nasce infatti dall'amicizia, tra Franco Thedy e Andrea Bonino, rispettivamente alla guida di Birra Menabrea e Botalla. Un rapporto personale che è sfociato in collaborazioni professionali come la partecipazione comune a fiere di settore e la creazione 15 anni fa del formaggio alla birra, l'iconico Sbirro, divenuto sim-

bolo dell'unione delle due aziende. Questa unione si consolida ora con la nascita di MeBo - Menabrea Botalla Museum, un luogo di storia, cultura e tradizione che accoglierà i cittadini e i turisti che vorranno approfondire la conoscenza delle due aziende. Un'esperienza, un viaggio tra passato e presente che racconta il territorio, la nascita, lo sviluppo e le tecniche di produzione di due marchi storici che hanno fatto dell'artigianalità il motore di un business di successo.

All'interno di MeBo c'è anche una sala dedicata allo Sbirro, il formaggio alla birra. E per chi volesse portare con sé un ricordo della visita, lo shop annesso al museo offre gadget e prodotti delle due aziende.



## Birrificio fortemente radicato nel territorio d'origine

Birra Menabrea ha rinnovato la Sala Cottura dello storico stabilimento di Biella: un tassello di un ampio processo di riqualificazione dell'azienda

Massimo Gianvito  
@mgianvi

È il cuore della fabbrica dove avviene la cottura del malto, una struttura che in oltre 170 anni di attività dell'azienda **Birra Menabrea** è stata rinnovata solo tre volte. Il nuovo impianto è caratterizzato da tecnologia all'avanguardia ed efficienza energetica che permettono un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo di acqua. Per esempio

l'acqua calda prodotta in eccedenza e non utilizzata per la bollitura è convogliata nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo. "L'ammodernamento della Sala Cottura - dice **Franco Thedy**, amministratore delegato di Birra Menabrea - ha richiesto un



**FRANCO THEDY**  
AD DI BIRRA **MENABREA**

investimento di circa 6,5 milioni di euro e fa parte di un progetto di riqualificazione dello stabilimento e degli impianti produttivi più ampio che è iniziato una decina di anni fa, con un investimento complessivo di 40 milioni di euro. Un progetto che ha l'obiettivo di far crescere del 60% la produzione nei prossimi anni".

**Menabrea** fra l'altro ha rinunciato all'inaugurazione ufficiale del nuovo impianto "E i soldi risparmiati sono stati destinati all'acquisto di un **ecografo per il reparto pediatrico dell'ospedale di Biella**. Questa macchina di ultima generazione permetterà ai medici di effettuare le ricerche diagnostiche senza sottoporre i bambini al pericolo delle radiazioni. Un ulteriore segno concreto e tangibile di appartenenza del brand **Menabrea** al territorio biellese". I lavori per realizzare la nuova **Sala Cottura** sono durati poco più di un anno e la nuova struttura, molto più grande della precedente, è stata sviluppata in verticale per sfruttare al meglio lo spazio disponibile all'interno del sito produttivo. "Lo stabilimento **Menabrea** -sottolinea Thedy-, è parte integrante di Biella e per questo continuerà a rimanere in città". Al fine di ridurre l'impatto della logistica sulla viabilità urbana, l'impresa ha avviato anche la realizzazione di un magazzino periferico (4.500 mq) in località Chia-

## CRESCONO ANCHE GLI ADDETTI

Negli ultimi 10 anni **Menabrea** ha confermato un trend in costante crescita, passando dai 10 milioni ai 40 milioni di fatturato nel 2018 e una commercializzazione di oltre 250 mila ettolitri di birra. L'azienda è presente in 39 Paesi nel mondo, l'export vale poco più del 18% del fatturato. Le aree di esportazione più rilevanti sono l'Europa con il Regno Unito in testa, l'America del Nord e l'Australia. **Le birre Menabrea sono disponibili nel canale horeca (90%) e gdo (10%)**. La crescita di questi anni ha permesso di passare da 28 a 48 i dipendenti.

vazza. Il collegamento da e per lo stabilimento sarà garantito con delle navette che contribuiranno così a limitare l'ingresso dei Tir in città.

Per festeggiare comunque la nuova Sala Cottura, **Menabrea** ha prodotto una limited edition, **La Prima Cotta**: una bionda Premium Lager da 4,8 gradi, proposta in bottiglia da 33 cl. Si tratta a tutti gli effetti della prima partita di birre cotta nella nuova e innovativa sala cottura. Questa birra, già sul mercato, è caratterizzata da un'etichetta speciale

che fissa il momento della prima bollitura (La cotta secondo il linguaggio tecnico). Il successo di questo birrifico nasce da lontano. Nato nel 1846, sorge nel centro della città dove si sviluppa su una superficie di circa 8.000 mq. Noto per essere un autentico gioiello di architettura industriale, al suo interno sono realizzate tutte le fasi della lavorazione della birra.

Lo stabilimento si compone infatti di una sala cottura, di cantine di fermentazione e deposito, di un impianto di infustamento e di un innovativo e moderno impianto di imbottigliamento. Accanto allo stabilimento sorge il **Museo della birra Menabrea**, in cui si può ammirare un eccezionale patrimonio di cultura e tradizione; la birreria ristorante, che offre la possibilità di degustare in loco tutti i prodotti **Menabrea** e una cucina locale tipica e saporita. L'azienda ha un rapporto privilegiato con il territorio e la città di origine. Alla luce di questo legame si è sempre cercato di mantenere la produzione nei locali originali, adeguandoli con ammodernamenti e investimenti tecnologici. E anche quando sono stati necessari lavori di ristrutturazione importanti (a dimostrare la vitalità dell'azienda) si è sempre cercato di preservare la facciata dello stabilimento in quanto simbolo per l'intera città.



## CASA MENABREA/ 37

# In cantina, un birrificio dell'800 E, presto, un museo dei formaggi

**U**na scala di pietra scende alla cantina dalle volte in mattoni, portandoci in un laboratorio di metà Ottocento che ci racconta la storia del Birrificio Menabrea, il più antico tra quelli oggi attivi in Italia. Fondato nel 1846 dalla famiglia Welf di Gressoney e dai fratelli Caraccio, titolari di una caffetteria a Biella, nel 1854 viene affittato - e in seguito acquistato - da Antonio Zimmermann e Giuseppe Menabrea: sarà quest'ultimo - dopo l'uscita di Zimmerman dalla società - a costituire nel 1872 la "G. Menabrea e figli".

**Gli eredi** diffondono il marchio in Italia, ottenendo importanti onorificenze, grazie all'applicazione della tecnica a bassa fermentazione, all'epoca poco diffusa, e l'utilizzo di materie prime di alta qualità, prima su tutte l'acqua delle fonti biellesi. A capo del birrificio c'è Carlo Menabrea fino a quando, nel 1896, la società passerà in mano a Emilio Thedy e Augusto Antonioti, mariti delle sorelle Menabrea. Da quel momento in poi, la famiglia Thedy guiderà l'azienda.

Nel 1991, l'azienda entra a far parte del Gruppo Birra Forst, rafforzando ulterior-

mente la presenza commerciale sul territorio, ma la sede e lo stabilimento, seppure aggiornati nel tempo, rimangono sempre quelli della fondazione, nel centro storico di Biella.

**Dal 1997** la Birra Menabrea sale sul podio del World Beer Championship di Chicago, ottenendo medaglie d'oro e d'argento, e da allora è un crescendo, fino a toccare oggi i 260mila ettolitri l'anno di produzione.

Per raccontare questa storia nel 2016, accanto allo stabilimento, è nata 'Casa Me-

nabrea': un breve percorso, corredato da pannelli illustrativi, attraverso i macchinari originali del 1846, recuperati e restaurati, gli utensili d'officina, gli attrezzi degli antichi bottai, le bottiglie, i boccali, le illustrazioni, le fotografie patinate di un tempo, ma anche i libri commerciali e le immagini pubblicitarie.

**E nello stesso edificio**, è pronto ad aprire anche il Museo Botalla, dedicato ai formaggi prodotti nello stabilimento posto di fronte alla Menabrea

• Simona Perolo

### SCHEDA

#### INFO PRATICHE

**DOVE:** Via Ramella Germanin 4, Biella

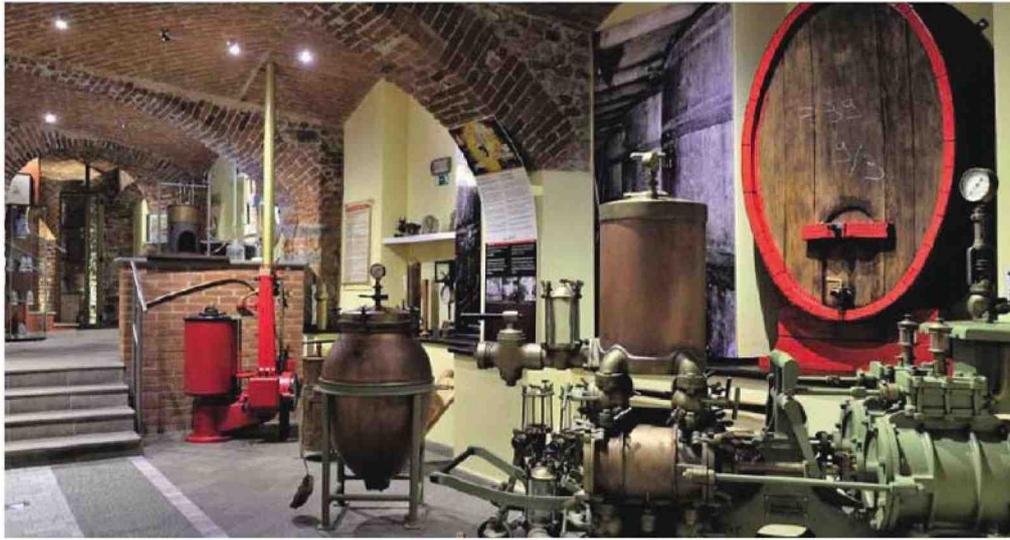
**QUANDO:** dal martedì al giovedì 15-19, il venerdì e il sabato 14-19, la domenica 15-19

**INGRESSO:** biglietto € 3

**CONTATTI:** 351-6817705, museo@birramenabrea.com

**WEB:** www.birramenabrea.com

**FACEBOOK e INSTAGRAM:** @Casamenabrea



---

**CASA MENABREA** Nelle foto, il percorso di Casa Menabrea, tra i macchinari ottocenteschi

---



Fino al 13 ottobre 2019

## APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE

Ultime settimane per visitare i 37 i siti della Rete Museale Biellese 2019. Saranno aperti tutte le domeniche fino al 13 ottobre, dalle 14.30 alle 18.30. Questo l'elenco: Antonio Bertola ingegnere militare; Atelier dello scultore Massimino Perino; Casa Menabrea; Casa Museo dell'Alta

Valle del Cervo; Casa natale di Pietro Micca; Casa Zegna; Castello Vialardi di Verrone; Centro di Documentazione del Lago di Viverone; Centro di Documentazione sulla Lavorazione del Ferro; Centro di Documentazione sull'Emigrazione; Cittadellarte – Fondazione Pistoletto; Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge; Ecomuseo della Civiltà Montanara; Ecomuseo della Lavorazione del Ferro; Ecomuseo della Terracotta; Ecomuseo della Tradizione Costruttiva; Ecomuseo della Vitivinicoltura; Ex Mulino Susta; Fabbrica della Ruota; FAI – Collezione Enrico; Lanificio Botto e

villaggio operaio; Monastero Cluniacense di Castelletto Cervo; Museo del Bramaterra; Museo della Passione; Museo degli Acquasantini; Museo delle Migrazioni; Museo dell'Infanzia; Museo dell'Oro e della Bessa; Museo del Territorio; Museo Laboratorio dell'Oro e della Pietra; Oasi WWF Giardino Botanico di Oropa; Palazzo

dei Principi di Masserano; Palazzo Ferrero; Palazzo Gromo Losa; Palazzo La Marmora; Riserva Naturale Parco Burcina "Felice Piacenza"; Santuario di San Giovanni d'Anzorno. I siti della Rete Museale Biellese. La

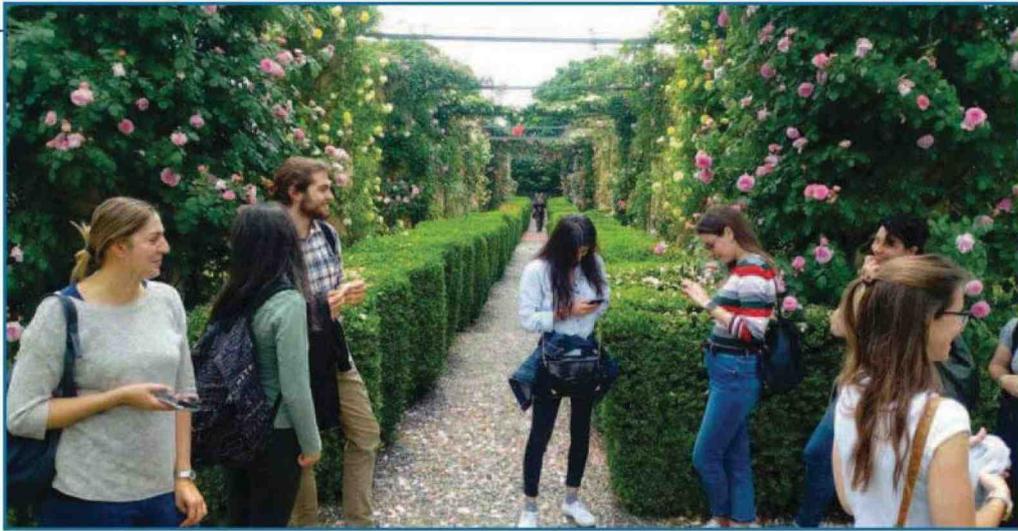
Rete, anche quest'anno, aprile ha selezionato gli operatori museali che lavoreranno nei 37 siti della provincia di Biella. Gli operatori hanno seguito un programma di formazione durante più incontri, attraverso i quali hanno la possibilità di approfondire la conoscenza diretta di tutti i siti museali della Rete, non solo quello di competenza. Favorendo la condivisione di risorse e finalità tra

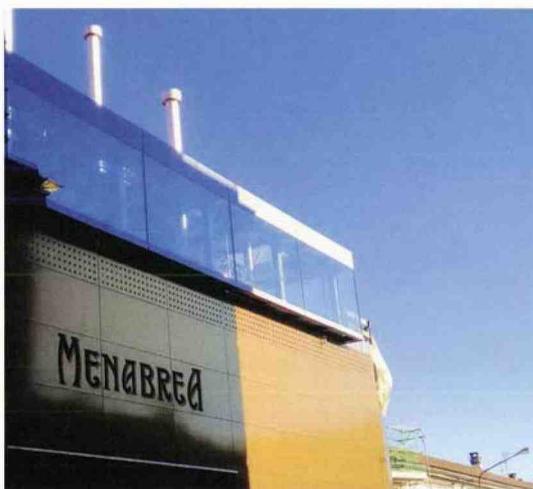
molti attori pubblici e privati, il progetto valorizza così i patrimoni messi in rete con il coinvolgimento di tutti gli operatori selezionati che affiancheranno i gestori dei siti garantendone un'apertura costante e coordinata.



► 4 ottobre 2019







Franco Thedy, Ad Birificio Menabrea, all'interno della nuova Sala Cottura.

## INAUGURATA LA NUOVA SALA COTTURA

*È la più innovativa d'Italia. Il Birificio Menabrea ha festeggiato la sua nuova modernissima Sala Cottura nel centro di Biella con una speciale limited edition.*

A cura di Paolo Andreatta

Era successo solo tre volte nella lunga storia del più antico birificio d'Italia. Dopo 173 anni, Menabrea ha di nuovo rinnovato il cuore della sua produzione birraria, varando una modernissima Sala Cottura. Un gioiello di tecnologia che fa dell'impianto biellese il più innovativo in Italia, in grado di garantire un miglioramento del 50% in termini di efficienza energetica e un risparmio

d'acqua del 30%. Per celebrare l'evento, il birificio ha presentato una special edition della propria Bionda:

"La Prima Cotta", edizione limitata della classica Premium Lager (4,8°) prima nata dalla nuova Sala Cottura e connotata da un'etichetta speciale che fissa il momento della prima bollitura (la "cotta" secondo il linguaggio tecnico).

### Tradizione e modernità

Un rinnovamento che dimostra la capacità di Menabrea di stare costantemente al passo con i tempi, senza perdere, però, le radici della propria storia. Continuità con la tradizione e rispetto della ricetta originale uniti a voglia e capacità di guardare al futuro. Tratti peculiari fin dalle sue origini, quando, apripista nel territorio biellese, fu il primo edificio ad avere l'energia elettrica. «Ho avuto la fortuna di vedere, nel corso della mia vita, tre sale cottura – ha raccontato Franco Thedy, Ad Menabrea. – La prima quando ero piccolo. Oggi sono fautore della nascita di una moderna terza Sala Cottura, di cui vado molto orgoglioso. Dopo 40 anni di lunga attività, quest'impianto va a sostituire quello precedente. Un investimento che è solo l'ultimo passo di un percorso iniziato 13 anni fa, fatto di numerose azioni di ammodernamento e con un investimento complessivo di circa 40 milioni. Abbiamo voluto mantenere i cardini della nostra birra adoperandoci, grazie all'apporto di nuove tecnologie, per un cammino di sviluppo sostenibile».

### Il nuovo impianto

11 i milioni di euro investiti in questa ultima tranche di lavori, per un impianto imponente realizzato con 15 mila bulloni che quadruplica la superficie complessiva del birrificio. Un computer centrale ne gestisce tempi e procedure, garantendo un maggiore controllo e una maggiore costanza di produzione. Con un incremento finale della produzione che dovrebbe arrivare addirittura al 60%. «Un aumento – ha sottolineato Thedy – che andrà



ad aiutare senz'altro anche la copertura dei mercati esteri che ci vedono oggi presenti in 39 paesi con una percentuale del 18-20% della nostra produzione dedicata all'export». Il nuovo impianto permetterà un risparmio del 50% dei consumi energetici e una diminuzione del 30% del consumo dell'acqua attraverso un ciclo virtuoso che convoglierà l'acqua calda prodotta in eccedenza e non utilizzata per la bollitura nei serbatoi di accumulo per il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le linee di produzione nonché per la sterilizzazione e la sanificazione dei fusti in metallo destinati al consumo.

### Legame con il territorio

Un investimento ben visto anche dalle realtà cittadine e dalle istituzioni, che è un messaggio forte per il territorio, a cui Menabrea è molto legata. «Grazie al supporto di professionisti biellesi abbiamo cercato un perfetto equilibrio tra modernità della struttura e tradizione. Evitando qualsiasi forma di delocalizzazione. Certo, l'essere nel centro di Biella porta con sé problemi logistici. Per questo quest'anno abbiamo inaugurato un nuovo magazzino di circa 5.000 mq alle porte di Biella, a Chiavazza». Re-



alizzato in contemporanea alla nuova Sala Cottura, permetterà a Menabrea di sopperire alle difficoltà logistiche, alleggerendo anche il traffico nel centro. L'indiscusso legame di Menabrea con la città di Biella è confermato anche dalla sua volontà di agire concretamente a vantaggio della realtà locale. In occasione dell'apertura del nuovo impianto, la cui prima produzione è iniziata lo scorso 13 marzo, Menabrea ha infatti acquistato un ecografo per il reparto pediatrico dell'ospedale di Biella, che permetterà ai medici di effettuare ricerche diagnostiche senza sottoporre i bambini al pericolo delle radiazioni.



## Alba Truffle Show alla Fiera del Tartufo



Nella Sala Beppe Fenoglio, accanto al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, dove i più pregiati tartufi sono in vendita ed esposizione, la Fiera ospiterà nei prossimi giorni "Alba Truffle Show".

Una serie di eventi culturali e gastronomici che vedranno il Tartufo Bianco d'Alba associato alla migliore cucina italiana, internazionale e di Langhe, Roero e Monferrato.

### Cucina di alto livello e Tartufo Bianco d'Alba

Ad alternarsi sul palco e ai fornelli saranno chef nazionali e internazionali, cuochi del territorio, designer, scrittori e artisti accomunati dalla passione per il tartufo, la cultura del buon cibo e del buon gusto.

Durante i Foodies Moments, i gourmet potranno scoprire le migliori combinazioni tra la cucina d'eccellenza e il Tartufo Bianco d'Alba.

Gli chef metteranno alla prova il loro estro cucinando meravigliosi piatti con il Tartufo Bianco d'Alba come protagonista.

Ogni show cooking sarà preceduto da un brindisi offerto dal Consorzio Alta Langa DOCG, sparkling wine ufficiale della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Gli eventi saranno tradotti in lingua inglese per consentire al pubblico internazionale di partecipare a questa occasione immersiva nel mondo dell'alta cucina.

Anche i cuochi di Langhe, Roero e Monferrato (territorio che annovera ben 21 ristoranti stellati), si alterneranno ai fornelli con i blasonati chef.

### Il calendario completo dei Foodies Moments

- Sabato 5 ottobre alle ore 11.00 Gabriele Boffa del "Relais Sant'Uffizio" di Cioccaro di Penango e alle ore 18.00 Federico Gallo della "Locanda del Pilone" di Alba
- Domenica 6 ottobre alle ore 11.00 Gille Dudognon de "La table du couvent" di Limoges e alle ore 18.00 Michelangelo Mammoliti de "La Madernassa" di Guarene
- Sabato 12 ottobre alle ore 11.00 Cristina Bowerman di "Glass Hostaria" di Roma e alle ore 18.00 ospite la Regione Toscana con Lorenzo Fabbri di "Osteria San Guido" di Bolgheri Castagneto Carducci
- Domenica 13 ottobre alle ore 11.00 presentazione di XFETTA l'affettatartufi di Davide Oldani e alle ore 18.00 show cooking di Walter Ferretto de "IlCascinaleNuovo" di Isola d'Asti
- Sabato 19 ottobre alle ore 11.00 i fratelli Cerea del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto e alle ore 18.00 Marc Lanteri del ristorante "Al Castello" di Grinzane Cavour
- Domenica 20 ottobre alle ore 11.00 Ugo Alciati del "Guido Ristorante - Villa Contessa Rosa" di Serralunga d'Alba e alle ore 18.00 Marco Stabile dell'"Ora d'aria" di Firenze
- Sabato 26 ottobre alle ore 11.00 Flavio Costa del ristorante "21.9" di Piobesi d'Alba e alle ore 18.00 Gabriele Torretto del ristorante "La Valle" di Trofarello

- Domenica 27 ottobre alle ore 11.00 Luca Zecchin del ristorante “Guido da Costigliole” di Santo Stefano Belbo e alle ore 18.00 Luca Zara del “Centro Europeo di Formazione” di Novara
- Venerdì 1 novembre alle ore 10.30 Manolo Allochis e Fabio Ingallinera dei ristoranti “Il Vigneto” di Roddi e “Il Nazionale” di Vernante, alle ore 12.30 Fabrizio Peirotti e Marco Bernocco del “Ristorante Moderno” di Carrù e “Osteria Murivecchi” di Bra e alle ore 18.00 Damiano Nigro dell’omonimo ristorante di Benevello
- Sabato 2 novembre alle ore 10.30 Cinzia e Sandra Ricci, Massimo Coccalotto della “Trattoria Il Borgo” di Ormea e Gemma Boeri del “Ristorante Da Gemma” di Roddino e alle ore 12.30 Omar Cumerlato Melter de “Il Ristorantino Michelis” di Mondovì e Roberto Cavalli del ristorante “Due Palme” di Centallo
- Domenica 3 novembre alle ore 10.30 Ezio Damiano de “Il Nuovo Zuavo” di Cuneo e Eugenio Manzone del ristorante “Il Portichetto” di Caraglio, alle ore 12.30 Giuseppe Demichelis e Marco Roberto del “Ristorante L’Osto ‘dna volta” di Savigliano e “Casa Pellico” di Saluzzo e alle ore 18.00 Andrea Ribaldone dell’”Osteria Arborina” di La Morra
- Sabato 9 novembre alle ore 11.00 Chef Yong Zhang del ristorante “XinRongJi” di Shanghai e alle ore 18.00 regione ospite la Valle d’Aosta con lo chef Agostino Buillas del “Cafè Quinson, Restaurant de Montagne” di Morgex
- Domenica 10 novembre alle ore 11.00 Andrea Berton del “Ristorante Berton” di Milano e alle ore 18.00 Paolo Griffa del “Petit Royal” di Courmayeur
- Sabato 16 novembre alle ore 11.00 Terry Giacomello del ristorante “Inkiostro” di Parma notissimo ai gourmet come uno dei cuochi più tecnici d’Italia grazie ai quattro anni trascorsi al “Bulli” con Ferran Adrià
- Domenica 17 novembre alle ore 11.00 Andrea Larossa del “Ristorante Larossa” di Alba e alle ore 18.00 Riccardo Bassetti de “Il Porticciolo” di Laveno Mombello
- Sabato 23 novembre alle ore 11.00 Philippe Léveillé chef due stelle Michelin al “Miramonti l’altro” di Concesio e alle ore 18.00 Fabrizio Tesse del ristorante La Rei de Il Boscareto Resort di Serralunga d’Alba
- Domenica 24 novembre alle ore 11.00 Massimiliano Musso del ristorante Ca’ Vittoria di Tigliole d’Asti

#### **Appuntamenti culturali e di intrattenimento**

Diversi saranno gli eventi culturali che si avvicenderanno sul palco dell’Alba Truffle Show.

- Creative City Unesco Limoges | 6 ottobre ore 15.00
- la Regione Toscana | 13 ottobre ore 15.00
- l’isola di Pantelleria | 2 novembre ore 18.00
- la Regione Valle d’Aosta | 10 novembre ore 15.00

#### **L’uovo è il protagonista**

Novità di questa edizione sono i quattro straordinari appuntamenti firmati da due maestri d’eccezione come Walter Ferretto (IICascinaleNuovo di Isola d’Asti) e Ugo Alciati (Guido Ristorante Villa Contessa Rosa di Serralunga d’Alba) che celebrano l’uovo, ingrediente alla base dei piatti tradizionali.

Gli Atelier della pasta fresca permetteranno di imparare i segreti di piatti come i tajarin e gli agnolotti al plin, che proprio nell’abbinamento con il Tartufo Bianco d’Alba trovano l’equilibrio perfetto.

- Sabato 12 ottobre e sabato 2 novembre  
Appuntamento alle ore 15.00 con “Plin. Il laboratorio di pasta fresca di Ugo Alciati”.
- Sabato 19 ottobre e sabato 9 novembre  
Alle ore 15 è la volta di “I Tre Chef – Albagnulot & co di Walter Ferretto, Fulvio Siccardi e Diego Pattarino”.
- Domenica 13 ottobre  
Alle ore 11.00 sarà Davide Oldani a presentare XFETTA l’innovativo tagliatartufi che lo chef ha ideato per donare valore aggiunto al Tartufo. L’approfondimento sulla materia prima, durato oltre due anni, è avvenuto con la preziosa consulenza del Centro Nazionale Studi Tartufo e non poteva che essere la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, tempo

indiscusso del Tuber magnatum Pico, il luogo in cui presentare questa nuova creatura messa in produzione dallo storico marchio Ambrogio Sanelli.

- **Domenica 20 ottobre**

Alle ore 16.30 protagonista l'Accademia Italiana del Tartufo, artefice di una forte attività di promozione del cibo italiano quale autentico ambasciatore della qualità di uno sano stile di vita, con il talk "Il tartufo in viaggio verso Dubai". Tra i cuochi ambasciatori dell'Accademia anche Ugo Alciati e Marco Stabile – Chef Ambassador rispettivamente per il Piemonte e per la Toscana – che lo stesso giorno si alterneranno ai Foodies Moments.

#### **Workshop ed approfondimenti**

- **Sabato 5 novembre** alle ore 15.00 "Olio su tavola: i capolavori dell'extravergine" una campagna informativa per conoscere e apprezzare al meglio il patrimonio olivicolo-oleario del nostro Paese.
- **Sabato 16 novembre** alle ore 15.00 settima edizione della "Pera Madernassa a scuola", concorso didattico-gastronomico per le scuole alberghiere.
- **Sabato 16 novembre** alle ore 18.00 presente in sala Alba Truffle Show anche la Birra **Menabrea**, official partner della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Il più antico birrifico italiano in attività propone una degustazione di birre in abbinamento ai formaggi Botalla tra cui lo Sbirro, l'unico formaggio alla Birra **Menabrea**.
- **Domenica 17 novembre** alle ore 15.00 appuntamento con IMPACT immersione nel patrimonio culinario transfrontaliero a cura di Alba Accademia Alberghiera di Apro Formazione e delle Faculté des Métiers École Hôtelière de Cannes.
- **Sabato 26 ottobre, venerdì 1 e sabato 23 novembre** alle ore 15.00 la sala Beppe Fenoglio ospiterà un workshop con protagonista "Il riso di Baraggia biellese e vercellese DOP".
- **1, 2 e 3 novembre** saranno ospiti sei chef "Creatori di eccellenza", marchio di Confartigianato Cuneo che identifica le micro, piccole e medie imprese artigiane che operano con riconosciuta professionalità affidandosi prevalentemente all'opera manuale ed artigiana.
- **Domenica 3 novembre** alle ore 15.00 torna l'ormai consueta premiazione del "Tartufo Reale" in collaborazione con Reale Mutua Assicurazioni
- **Domenica 24 novembre** alle ore 16.30, Paola Gula presenterà il suo libro "Favola imbandita" insieme allo chef Davide Palluda e allo scrittore Massimo Tallone.

#### **Analisi Sensoriali del Tartufo**

L'Alba Truffle Show è altresì il luogo adatto in cui scoprire le caratteristiche organolettiche del Tuber magnatum Pico grazie alle Analisi Sensoriali del Tartufo. Una serie di workshop, tenuti da un giudice di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, svela i segreti del più celebre fungo al mondo tra degustazioni olfattive, test e prove pratiche. Un appuntamento speciale per scoprire come si sceglie un tartufo, come lo si apprezza al meglio e come se ne distingue la qualità, ma anche come lo si conserva e quali sono i modi migliori per consumarlo.

#### **Wine Tasting Experience®**

Per gli appassionati dei vini del territorio di Langhe, Roero e Monferrato è possibile partecipare alle Wine Tasting Experience® organizzate in collaborazione con "Strada del Barolo e grandi vini di Langa", un'originale formula di degustazione dedicata alla scoperta dello straordinario patrimonio vitivinicolo del territorio fra cui spiccano i vini rossi dal lungo affinamento, portabandiera dell'enologia italiana nel mondo. Ogni sabato alle 17.30 e la domenica alle 15.30 nella Sala Workshop del Cortile della Maddalena.

#### **Olio EVO Tasting Experience**

Tutte le domeniche di Fiera alle 17.30 – novità di quest'anno – la Sala Beppe Fenoglio è il luogo in cui si tengono le Olio EVO Tasting Experience momenti dedicati alla degustazione dell'olio di oliva 100% italiano. Un momento di approfondimento e di scoperta dei prodotti in degustazione, delle possibilità di abbinamento e dei diversi usi a tavola e in cucina, guidato da esperti del settore.

**Alba Truffle Show | Olio EVO Tasting Experience | Wine Tasting Experience® | Esperienze Sensoriali**



## Fiera del Tartufo d'Alba, una birra speciale dedicata all'evento

di Ultima Modifica: 30/09/2019

Birra **Menabrea** celebra l'ottantanovesima edizione della Fiera con una birra special edition. In programma anche degustazioni in abbinamento ai formaggi

Birra **Menabrea** per il secondo anno omaggia la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba (dal 5 ottobre al 24 novembre) – una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e dell'eccellenza piemontese – con una Premium Lager vestita per l'occasione con il tema "Equilibrio perfetto" che guida questa edizione della Fiera. Nell'illustrazione un uovo sostiene in perfetto equilibrio, appunto, un tartufo. I due elementi sono stati scelti a simbolo dell'equilibrio che sorregge gli opposti: un alimento comune come l'uovo in unione con una delle maggiori eccellenze italiane, il tartufo. Un'illustrazione che vuole essere anche d'auspicio per la costante ricerca di equilibrio tra il mondo contadino e quello imprenditoriale, tra crescita turistica e tutela del territorio.

La special edition **Menabrea**, che riprende i due elementi dell'illustrazione simbolo di questa ottantanovesima edizione della Fiera, sarà distribuita negli abituali punti vendita della zona.

Oltre che con la special edition, sabato 16 novembre alle 18 nella sala Alba Truffle Show, Birra **Menabrea** sarà presente con una degustazione di birre in abbinamento ai formaggi Botalla tra cui lo Sbirro, l'unico formaggio alla Birra **Menabrea** (prenotazioni sul sito della [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)).

Leggi anche:

Come comprare un tartufo, guida all'acquisto

Il più antico birrifico attivo d'Italia (da 173 anni) conferma dunque il suo impegno nei confronti della qualità e la sua attenzione per tradizione e cultura. Una storia importante che per Birra **Menabrea** è il frutto della qualità delle acque biellesi, della scelta del luppolo, del ceppo di lieviti, del malto e dell'impegno – oltre che dell'amore – del mastro birraio e di tutti quelli che si occupano del processo di lavorazione, dalla "cotta" all'imbottigliamento.

Condividi L'Articolo

Giornalista

Curioso prima di tutto, poi giornalista. E questa curiosità della vita non poteva che portarmi ad amare i viaggi e il cibo in ogni forma. Fotocamera e taccuino alla mano, amo imbattermi in storie nuove da raccontare.



*L'amministratore delegato Franco Thedy*

# Menabrea “Con un mix di storia e tecnologia moltiplichiamo i ricavi”

di Paolo La Bua

Produzione in crescita, tra sostenibilità e nuove tecnologie. I piedi ben piantati nella storia e lo sguardo rivolto rigorosamente verso il futuro e il mondo. Insomma, pur nel solco della tradizione, in casa Menabrea, il birrifico attivo più antico d'Italia, tra investimenti e aumenti di fatturato, una piccola rivoluzione c'è stata. Franco Thedy, amministratore delegato, esponente della quinta generazione familiare che gestisce l'azienda, comunque ribadisce la filosofia di casa: «La birra è come un figlio, va seguita fin dal primo istante. Ed è ciò che noi facciamo, da sempre, con passione».

**Nei mesi scorsi avete rivoluzionato l'azienda. Come?**  
«Abbiamo rinnovato il cuore pulsante del nostro stabilimento. Siamo attivi dal 1846. E gli impianti erano stati cambiati solo tre volte. Nel corso degli ultimi tredici anni avevamo realizzato numerose azioni di ammodernamento e di rinnovamento, con un investimento complessivo di circa 40 milioni di euro. Il progetto di

ammodernamento della “sala cottura” fa parte di un'ultima tranche di investimenti di circa 11 milioni di euro. Si tratta dell'ultimo atto di un progetto che ha l'obiettivo nei prossimi anni di far crescere del 60% la produzione. Abbiamo innovato, certo, mantenendo un mix tra antico e moderno».

**Avete aperto un nuovo reparto, senza inaugurazione ufficiale. Perché?**

«Perché non siamo abituati ad auto

celebrarci e abbiamo preferito sottolineare questo momento facendo una donazione al reparto pediatrico dell'ospedale di Biella, del costo equivalente di un evento pubblico».

**Cosa vuol dire ecosostenibilità?**

«La birra è un prodotto naturale con una produzione, tutto sommato, semplice. Oggi la tecnologia ci permette di farlo in maniera più sostenibile. È un'opportunità. I processi della produzione a ciclo

continuo, infatti, vengono seguiti da sistemi di monitoraggio innovativi: i nuovi impianti portano in dote un risparmio di energia del 50 per cento e idrico del 30. Sono lontani i tempi in cui per portare il mosto



dagli 86 ai 7 gradi necessari per la fermentazione serviva il ghiaccio custodito nell'edificio ghiacciaia, avanti al nuovo impianto».

**Siete il birrifico più antico d'Italia, eppure, l'aspetto tecnologico è sempre più importante. E così?**

«Il nostro ciclo di produzione attraversa le più moderne tecnologie di produzione, ma all'interno di ambienti che hanno quasi 200 anni di storia. Siamo molto orgogliosi del risultato sia per l'impatto architettonico, siamo in centro città, sia per quello produttivo».

**Numeri della vostra produzione?**

«Fino allo scorso anno facevano 250 mila ettolitri di birra, oggi si arriva a quota 1.000 ettolitri al giorno. Il 18% è verso l'estero».

**Che fatturato avete raggiunto nel 2018 e come pensate di chiudere il 2019?**

«Negli ultimi dieci anni il fatturato è passato da 10 a 40 milioni di euro, consolidati nel 2018 con un "ebitda" del 14%».

**Quanti dipendenti avete?**

«Abbiamo una cinquantina di addetti. Fino a pochi anni fa erano circa la metà».

**Come si fa a produrre una birra "campione del mondo", titolo conquistato da alcune vostre produzioni?**

«Mantenendo inalterata la passione e con un grande rispetto per la ricetta che noi non abbiamo mai cambiato in tutti questi anni».

**È davvero speciale l'acqua biellese?**

«Sì, è l'acqua più leggera in Italia».

**Quanto e come è biellese la Menabrea?**

«Al 100 per cento. Facciamo parte del gruppo Forst ma la nostra sede e la nostra produzione sono nel cuore di Biella. Anche il nostro mastro birraio che è tedesco oggi si sente biellese al 100 per cento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

— “ —  
*In 10 anni abbiamo investito parecchio e il fatturato è salito da 10 a 40 milioni. Ora siamo della Forst ma il nostro cuore è biellese al 100%*  
— ” —



#### ◀ A Biella

La Menabrea produce birra da quasi due secoli. Per la precisione dal 1846. Oggi al timone dell'azienda c'è Franco Thedy (accanto) che rappresenta la quinta generazione.



# La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno

*Dal 5 ottobre al 24 novembre, presentata da Cracco*



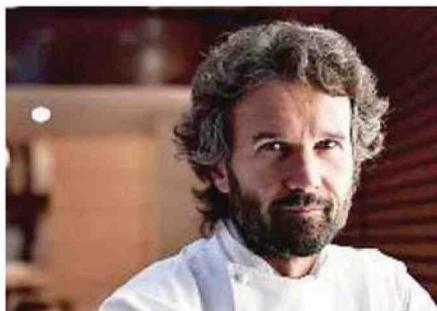
di MARCO MANGIAROTTI

**ALBA** e il suo tartufo da Cracco in Galleria per presentare l'ottantanovesima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco e la rete di eventi che dal 5 ottobre al 24 novembre animeranno il centro storico di Alba per ogni week-end. Appuntamenti e approfondimenti dedicati a chi vuole conoscere la cultura materiale del Basso Piemonte. Ben 800mila visitatori, 700mila in autunno nel 2018, da tutto il mondo. Perfetta la location da Cracco per il filo conduttore di quest'anno, il binomio fra uovo e tartufo, e Milano perché il panel della Fiera mette ormai in rete tutte le eccellenze di Langhe, Monferrato e Roero, l'arte (il kit del tartufo), tartufo, vino, ristorazione di territorio, che coinvolge anche enoteche e bar. Non solo i 21 ristoranti stella-

ti, con le tre stelle di Crippa al Duomo e le due a Cervere. Una rete raccontata da Maddalena Fossati Dondero, auguri per i 90 anni de "La Cucina Italiana", Liliana Allena, Presidente Ente Fiera, Antonio Degiacomi, Presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, Stefano Mosca, il Direttore dell'Ente Fiera. Davide Oldani, 45° (nonostante la Michelin) nei The Best Chef Awards 2019 di Barcellona, ha presentato l'evoluzione del suo affettatartufi Xfetta, un pezzo unico realizzato con Ambrogio Sanelli di

Premana. La lamella perfetta è sottilissima, 8/10 di millimetro. Dopo la bottiglia numerata di Menabrea e il kit da asporto numerato realizzato a Fabriano, Alba ha realizzato con un'altra città sorella delle Creative Cities Unesco, Limoges, Pepita, il porta tartufi diamante in porcellana firmato da Maison Raynaud.

**SI È PARLATO** di certificazione internazionale di tutti i tartufi venduti ad Alba e nelle alte Fiere Piemontesi, che riguarda la qualità del prodotto (non il territorio perché è impossibile): in un'annata che promette un buon raccolto basta per rassicurare i compratori. Atelier Pasta sarà aperto per imparare a fare gli agnolotti al plin e i tajerin, poi Cene Insolite, Truffle Dinner, Show Cooking, Analisi sensoriale, Wine Tasting. Arriveranno chef famosi, da Cristina Bowerman a Philippe Lèveillé ai Fratelli Crea e Costardi, Davide Oldani, Andrea Berton, Paolo Griffa, Adrea Ribaldone e molti altri. Il programma completo, anche per i bambini, sul sito.





# La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno

*Dal 5 ottobre al 24 novembre, presentata da Cracco*



di MARCO MANGIAROTTI

**ALBA** e il suo tartufo da Cracco in Galleria per presentare l'ottantanovesima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco e la rete di eventi che dal 5 ottobre al 24 novembre animeranno il centro storico di Alba per ogni week-end. Appuntamenti e approfondimenti dedicati a chi vuole conoscere la cultura materiale del Basso Piemonte. Ben 800mila visitatori, 700mila in autunno nel 2018, da tutto il mondo. Perfetta la location da Cracco per il filo conduttore di quest'anno, il binomio fra uovo e tartufo, e Milano perché il panel della Fiera mette ormai in rete tutte le eccellenze di Langhe, Monferrato e Roero, l'arte (il kit del tartufo), tartufo, vino, ristorazione di territorio, che coinvolge anche enoteche e bar. Non solo i 21 ristoranti stella-

ti, con le tre stelle di Crippa al Duomo e le due a Cervere. Una rete raccontata da Maddalena Fossati Dondero, auguri per i 90 anni de "La Cucina Italiana", Liliana Allena, Presidente Ente Fiera, Antono Degiacomi, Presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, Stefano Mosca, il Direttore dell'Ente Fiera. Davide Oldani, 45° (nonostante la Michelin) nei The Best Chef Awards 2019 di Barcellona, ha presentato l'evoluzione del suo affettatartufi Xfetta, un pezzo unico realizzato con Ambrogio Sanelli di

Premana. La lamella perfetta è sottilissi-

ma, 8/10 di millimetro. Dopo la bottiglia numerata di Menabrea e il kit da asporto numerato realizzato a Fabbriano, Alba ha realizzato con un'altra città sorella delle Creatives Cities Unesco, Limoges, Pepita, il porta tartufi diamante in porcellana firmato da Maison Raynaud.

**SI È PARLATO** di certificazione internazionale di tutti i tartufi venduti ad Alba e nelle alte Fiere Piemontesi, che riguarda la qualità del prodotto (non il territorio perché è impossibile): in un'annata che promette un buon raccolto basta per rassicurare i compratori. Atelier Pasta sarà aperto per imparare a fare gli agnolotti al plin e i tajerin, poi Cene Insolite, Truffle Dinner, Show Cooking, Analisi sensoriale, Wine Tasting. Arriveranno chef famosi, da Cristina Bowerman a Philippe Léveillé ai Fratelli Crea e Costardi, Davide Oldani, Andrea Berton, Paolo Griffa, Adrea Ribaldone e molti altri. Il programma completo, anche per i bambini, sul sito.





# La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno

*Dal 5 ottobre al 24 novembre, presentata da Cracco*



di **MARCO MANGIAROTTI**

**ALBA** e il suo tartufo da Cracco in Galleria per presentare l'ottantanovesima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco e la rete di eventi che dal 5 ottobre al 24 novembre animeranno il centro storico di Alba per ogni week-end. Appuntamenti e approfondimenti dedicati a chi vuole conoscere la cultura materiale del Basso Piemonte. Ben 800mila visitatori, 700mila in autunno nel 2018, da tutto il mondo. Perfetta la location da Cracco per il filo conduttore di quest'anno, il binomio fra uovo e tartufo, e Milano perché il panel della Fiera mette ormai in rete tutte le eccellenze di Langhe, Monferrato e Roero, l'arte (il kit del tartufo), tartufo, vino, ristorazione di territorio, che coinvolge anche enoteche e bar. Non solo i 21 ristoranti stella-

ti, con le tre stelle di Crippa al Duomo e le due a Cervere. Una rete raccontata da Maddalena Fossati Dondero, auguri per i 90 anni de "La Cucina Italiana", Liliana Allena, Presidente Ente Fiera, Antono Degiacomi, Presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, Stefano Mosca, il Direttore dell'Ente Fiera. Davide Oldani, 45° (nonostante la Michelin) nei The Best Chef Awards 2019 di Barcellona, ha presentato l'evoluzione del suo affettatartufi Xfetta, un pezzo unico realizzato con Ambrogio Sanelli di

Premana. La lamella perfetta è sottilissima, 8/10 di millimetro. Dopo la bottiglia numerata di Menabrea e il kit da asporto numerato realizzato a Fabriano, Alba ha realizzato con un'altra città sorella delle Creative Cities Unesco, Limoges, Pepita, il porta tartufi diamante in porcellana firmato da Maison Raynaud.

**SI È PARLATO** di certificazione internazionale di tutti i tartufi venduti ad Alba e nelle alte Fiere Piemontesi, che riguarda la qualità del prodotto (non il territorio perché è impossibile): in un'annata che promette un buon raccolto basta per rassicurare i compratori. Atelier Pasta sarà aperto per imparare a fare gli agnolotti al plin e i tajerin, poi Cene Insolite, Truffle Dinner, Show Cooking, Analisi sensoriale, Wine Tasting. Arriveranno chef famosi, da Cristina Bowerman a Philippe Lèveillé ai Fratelli Crea e Costardi, , Davide Oldani, Andrea Berton, Paolo Griffa, Adrea Ribaldone e molti altri. Il programma completo, anche per i bambini, sul sito.





# La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno

*Dal 5 ottobre al 24 novembre, presentata da Cracco*

di MARCO MANGIAROTTI

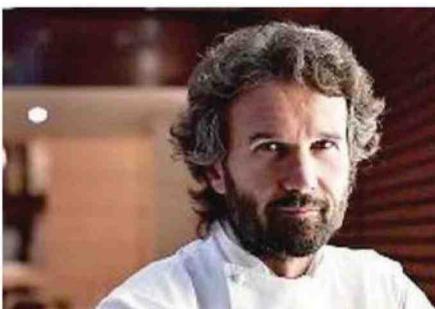
**ALBA** e il suo tartufo da Cracco in Galleria per presentare l'ottantanovesima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco e la rete di eventi che dal 5 ottobre al 24 novembre animeranno il centro storico di Alba per ogni week-end. Appuntamenti e approfondimenti dedicati a chi vuole conoscere la cultura materiale del Basso Piemonte. Ben 800mila visitatori, 700mila in autunno nel 2018, da tutto il mondo. Perfetta la location da Cracco per il filo conduttore di quest'anno, il binomio fra uovo e tartufo, e Milano perché il panel della Fiera mette ormai in rete tutte le eccellenze di Langhe, Monferrato e Roero, l'arte (il kit del tartufo), tartufo, vino, ristorazione di territorio, che coinvolge anche enoteche e bar. Non solo i 21 ristoranti stella-

ti, con le tre stelle di Crippa al Duomo e le due a Cervere. Una rete raccontata da Maddalena Fossati Dondero, auguri per i 90 anni de "La Cucina Italiana", Liliana Allena, Presidente Ente Fiera, Antonio Degiacomi, Presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, Stefano Mosca, il Direttore dell'Ente Fiera. Davide Oldani, 45° (nonostante la Michelin) nei The Best Chef Awards 2019 di Barcellona, ha presentato l'evoluzione del suo affettatartufi Xfetta, un pezzo unico realizzato con Ambrogio Sanelli di

Premana. La lamella perfetta è sottilissima, 8/10 di millimetro. Dopo la bottiglia numerata di Menabrea e il kit da asporto numerato realizzato a Fabriano, Alba ha realizzato con un'altra città sorella delle Creatives Cities Unesco,

Limoges, Pepita, il porta tartufi diamante in porcellana firmato da Maison Raynaud.

**SI È PARLATO** di certificazione internazionale di tutti i tartufi venduti ad Alba e nelle alte Fiere Piemontesi, che riguarda la qualità del prodotto (non il territorio perché è impossibile): in un'annata che promette un buon raccolto basta per rassicurare i compratori. Atelier Pasta sarà aperto per imparare a fare gli agnolotti al plin e i tajerin, poi Cene Insolite, Truffle Dinner, Show Cooking, Analisi sensoriale, Wine Tasting. Arriveranno chef famosi, da Cristina Bowerman a Philippe Lèveillé ai Fratelli Crea e Costardi, Davide Oldani, Andrea Berton, Paolo Griffa, Adrea Ribaldone e molti altri. Il programma completo, anche per i bambini, sul sito.





# La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Uovo e lamelle, l'evento d'autunno

*Dal 5 ottobre al 24 novembre, presentata da Cracco*

di MARCO MANGIAROTTI

**ALBA** e il suo tartufo da Cracco in Galleria per presentare l'ottantanovesima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco e la rete di eventi che dal 5 ottobre al 24 novembre animeranno il centro storico di Alba per ogni week-end. Appuntamenti e approfondimenti dedicati a chi vuole conoscere la cultura materiale del Basso Piemonte. Ben 800mila visitatori, 700mila in autunno nel 2018, da tutto il mondo. Perfetta la location da Cracco per il filo conduttore di quest'anno, il binomio fra uovo e tartufo, e Milano perché il panel della Fiera mette ormai in rete tutte le eccellenze di Langhe, Monferrato e Roero, l'arte (il kit del tartufo), tartufo, vino, ristorazione di territorio, che coinvolge anche enoteche e bar. Non solo i 21 ristoranti stella-

ti, con le tre stelle di Crippa al Duomo e le due a Cervere. Una rete raccontata da Maddalena Fossati Dondero, auguri per i 90 anni de "La Cucina Italiana", Liliana Allena, Presidente Ente Fiera, Antono Degiacomi, Presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, Stefano Mosca, il Direttore dell'Ente Fiera. Davide Oldani, 45° (nonostante la Michelin) nei The Best Chef Awards 2019 di Barcellona, ha presentato l'evoluzione del suo affettatartufi Xfetta, un pezzo unico realizzato con Ambrogio Sanelli di

Premana. La lamella perfetta è sottilissima, 8/10 di millimetro. Dopo la bottiglia numerata di Menabrea e il kit da asporto numerato realizzato a Fabriano, Alba ha realizzato con un'altra città sorella delle Creatives Cities Unesco,

Limoges, Pepita, il porta tartufi diamante in porcellana firmato da Maison Raynaud.

**SI È PARLATO** di certificazione internazionale di tutti i tartufi venduti ad Alba e nelle alte Fiere Piemontesi, che riguarda la qualità del prodotto (non il territorio perché è impossibile): in un'annata che promette un buon raccolto basta per rassicurare i compratori. Atelier Pasta sarà aperto per imparare a fare gli agnolotti al plin e i tajerin, poi Cene Insolite, Truffle Dinner, Show Cooking, Analisi sensoriale, Wine Tasting. Arriveranno chef famosi, da Cristina Bowerman a Philippe Lèveillé ai Fratelli Crea e Costardi, , Davide Oldani, Andrea Berton, Paolo Griffà, Adrea Ribaldone e molti altri. Il programma completo, anche per i bambini, sul sito.



**SAPORI** Chef Carlo Cracco e l'inconfondibile tartufo bianco



«MUCRONE DAYS»



Una delle passate edizioni del Muc Fun Trail

## La goliardia va di corsa con il “Muc Fun Trail”

Con la corsa in montagna più pazza del mondo, il «Muc Fun Trail», domani proseguono i «Mucrone Days», organizzati per valorizzare le bellezze della Conca di Oropa. L'iniziativa goliardica, alla Vedizione, prevede il ritrovo dalle 8 al bar delle Funvie Oropa (stazione a valle) per la consegna del pettorale e del pacco gara. Lo start verrà dato alle 10, quando i concorrenti partiranno dal piazzale verso Oropa Sport (stazione a monte).

Due elementi rendono divertente l'iniziativa, aggiungendo dei bonus alla performance sportiva: la possibilità di partecipare con travesti-

menti bizzarri e originali; quattro punti beer-stop in cui bere una birra Menabrea (10 minuti in meno sul tempo gara per ogni sosta con bevuta). Previsti premi per i tre primi classificati delle categorie uomini, donne e miglior costume. Dopo il pranzo, premiazione alle 15 e pomeriggio di musica con dj-set

Per chi preferisce un'escursione più tranquilla, con ritrovo alle 8,30 nel piazzale (lato Giardino Botanico) la Casb propone la salita verso l'Alpe Pissa, l'Alpe Trotta, la bocchetta di Finestra e arrivo al Rifugio Rosazza. Info al numero 335.6970386. —



NEL WEEKEND A FINALMARINA

# Volley in spiaggia sono 400 le coppie pronte a giocare

Sono circa 400 le coppie iscritte al Riviera Beach Volley, raduno internazionale di pallavolo sulla spiaggia, giunto alla 9ª edizione, che si gioca da oggi fino a domenica su 20 campi allestiti sull'arenile di Finalmarina. L'evento sportivo apre i battenti oggi alle 18 con la consueta formula Beach&Beer Menabrea, un 2x2 misto go-liardico di benvenuto per un primo afflusso di partecipanti.

In omaggio (senza consumazione obbligatoria) una Menabrea Weiss per lui e per lei in un torneo a eliminazione diretta su 4 campi. Domani si passa alla formula classica agonistica 2x2 maschile e femminile. Sarà una manifestazione speciale Fipav con supervisor federale e un programma serratissimo di oltre 400 gare: 40 gironi mattutini da 4 coppie che stabiliranno tre tabelloni in base al ranking, con un livello PRO per i professionisti, intermedio e amatoriale. Spiccano nel maschile coppie come Romani-Bramante, autori di un'ottima stagione, tra i locali gli albi-solesi Rossetti-Siccardi, Pipitone-Gaglielfo e Travi-Balocco.

Nel femminile oltre alla presenza delle campionesse nazionali Under 16 Molinari-Filippini, grande affluenza di atlete piemontesi e lombarde: da Torino Giacosa-Palazzo,

Prioglio-Melò e Cimmino-Di Prima, da Bergamo e Milano Brembilla-Martello e Favini-Sassone. Alla sera ai Bagni Boncardo beach party condotto dal dj BigTommy e il vocalist producer MrRicky.

Domenica ci saranno invece i misti con la formula 2x2 e alle 18 le premiazioni finali. «E' stata un'annata importantissima per Riviera Beach Volley – commenta Alessio Marri, responsabile tecnico RBV – dopo il successo di Laigueglia con il federale più grande di Italia e l'edizione di maggio con l'inaugurazione del progetto RBV Tribe abbiamo portato una terra difficile come la Liguria dall'ultimo al terzo posto per manifestazioni federali di beach volley». L'ingresso è omaggio a tutte le gare e il centrale ai Bagni Boncardo potrà ospitare fino a 1000 persone tra posti e sedere e in piedi.v.p. —

© BY NC ND AL D UN I D I RT T I R S E R V A T I



Da oggi a domenica il «Riviera Beach Volley»



PASSEGGIATE ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO

## Una visita guidata al Museo Menabrea poi nordic walking nei boschi di Graglia

Visite e passeggiate nei luoghi d'interesse storico e naturalistico del territorio, per conoscerne storia e tradizione.

A cura dell'Associazione 50&Più, oggi alle 15 è prevista una visita al Museo del Birificio Menabrea che racconta la storia del marchio e delle tecniche di produzione, attraverso macchinari, etichette e altri documenti. Costo di partecipazione: 3 euro. Info: 339.4383919.

Appuntamento domani sera a Castelletto Cervo per partecipare a una suggestiva visita notturna al Monastero Cluniacense. Sono previste due partenze, alle 21 e alle 22, e



Escursionisti a Bagneri

al termine del percorso verrà offerta una piccola degustazione. Ai partecipanti si consiglia di munirsi di torcia elettrica e abbigliamento como-

do. Info: 347.4728295.

Il Cra (Centro Ricerche Atlantide), domenica con partenza alle 10 dal parcheggio del Santuario di Graglia, propone un'escursione in stile Nordic Walking, tra boschi, prati e cascinali, verso la frazione Bagneri di Muzzano. Qui sarà possibile visitare la cellula ecomuseale che racconta le attività di montagna, oltre alla mostra con le sculture di Cecilia Martin Birsa. La passeggiata prevede anche la salita verso il Tracciolino e il Colle di San Carlo. Contributo di partecipazione: 8 euro. Info: 339.7488620. —

© BY NC ND AL CUI DIRITTI RISERVATI



## Finale Ligure, venti campi e tutto esaurito nelle iscrizioni: al via il Riviera Beach Volley



Finale Ligure. Centosessanta coppie maschili e femminili il sabato. Quarantotto nel 4x4 misto e centosedici nel 2x2 misto. Oltre sessanta coppie nel Beach&Beer **Menabrea**. Sono questi i numeri dell'ennesimo overbooking Riviera Beach Volley di Finale Ligure, il raduno di beach volley più grande della costa occidentale italiana, ormai giunto alla nona edizione in poco più di quattro anni.

Venti campi lungo l'arenile finalese, uno tra i più suggestivi del ponente ligure. Con beach party serale e tantissima animazione grazie al duo in conduzione Fabrizio "Bitto" Di Paolo, speaker quest'anno al World Tour di Doha in Qatar, e Giovanni Cristiano, giovanissimo talento della telecronaca calcistica e di beach volley.

Dopo il successo di maggio, contraddistinto da 24 campi, un'arena centrale da 150 tonnellate di sabbia in piazza Vittorio Emanuele II e uno Spritz Party da 1.500 persone, torna il Riviera Beach Volley in concomitanza con la festa per eccellenza dello sport outdoor: il Flow. In un solo weekend infatti a Finale Ligure Trofeo mondiale delle Nazioni di mountain bike, Finale for Nepal per arrampicatori e Swimrun, nuoto e corsa per centinaia di appassionati del genere. Sono previsti oltre diecimila sportivi in un weekend unico in Italia.

Riviera Beach Volley apre i battenti alle ore 18 del venerdì con la consueta formula Beach&Beer **Menabrea**, un 2x2 misto goliardico di benvenuto per un primo afflusso di partecipanti. In omaggio (senza consumazione obbligatoria) una **Menabrea** Weiss per lui e per lei in un torneo a eliminazione diretta su quattro campi dove in palio oltre a fiumi di birra gadget del birrifico biellese più antica di Italia. La grande novità di quest'anno la fusion con il Brighella, festival di musica swing organizzato dal ristorante La Briga, in grado di portare sui prati dell'altipiano finalese delle Manie oltre 1.500 persone a serata. La musica di accompagnamento verrà suonata dal gruppo Freeshots con una parte sia strumentale che una elettronica.

Il sabato invece si passa alla formula classica agonistica 2x2 maschile e femminile. Sarà manifestazione speciale Fipav con supervisor federale e un programma serratissimo di oltre quattrocento gare: 40 gironi mattutini da 4 coppie che stabiliranno tre tabelloni in base al ranking, con un livello Pro per i professionisti, intermedio e amatoriale. Spiccano nel maschile coppie come Romani-Bramante, autori di un'ottima stagione, tra i locali gli albisolesi Rossetti-Siccardi, Pipitone-Gaglielfo e Travi-Balocco. Nel femminile oltre alla presenza delle campionesse nazionali Under 16 Molinari-Filippini, grande affluenza di atlete piemontesi e lombarde: da Torino Giacosa-Palazzo, Prioglio-Melò e Cimmino-Di Prima, da Bergamo e Milano Brembilla-Martello e Favini-Sassone. Una competizione pertanto che mette sullo stesso piano

atleti e atlete professioniste o semi-professioniste con un bacino amatoriale in crescita esponenziale che ama questo tipo di palcoscenici per unire allenamento, gioco e divertimento.

Infatti il sabato sera sarà contraddistinto da un beach party condotto dal dj BigTommy e il vocalist producer MrRicky, la squadra ufficiale della festa della Beach Volley Marathon di Bibione, un party da oltre ventimila persone per la manifestazione di beach volley più grande al mondo. La domenica sarà invece dominata dai misti con la formula 2x2 misto, in palio un viaggio di andata e ritorno no limits con Flixbus, e un 4x4 composto da due donne e due uomini con dinamiche più simili al volley. Gli altri premi verranno offerti dal partner tecnico Mizuno e gli altri sponsor della manifestazione tra cui Tapporosso centrale del latte di Torino, Beebad energy drink, Scorpion Bay, Lurisia, Noberasco, Industriali Minerali, Decathlon e Corsica Ferries.

“È stata un’annata importantissima per Riviera Beach Volley – commenta Alessio Marri, responsabile tecnico RBV -. Dopo il successo di Laigueglia con il federale più grande di Italia e l’edizione di maggio con l’inaugurazione del progetto RBV Tribe condotto da uno straordinario Luca Fazio, abbiamo portato una terra difficile come la Liguria dall’ultimo al terzo posto per manifestazione federali di beach volley“.

“Ricavare campi in numeri importanti spesso richiama il lavoro agricolo dei celebri terrazzamenti – aggiunge Marri – ma il risultato con lo scenario finalese regala un colpo d’occhio eccezionale. La tre giorni di beach volley sarà contraddistinta infine da due grandi collaborazioni: orari, numero di campo e risultati saranno completamente digitalizzati dalla piattaforma on line [www.bevolley.it](http://www.bevolley.it) ideata da Walter Musumeci, altro storico collaboratore del Riviera, e Stefano Massucco; sarà inoltre un’edizione plastic free con l’impiego obbligatorio di public cup: per la consumazione di bevande, il bicchiere in silicone indistruttibile personale dotato di microchip sul quale verranno caricati risultati delle partite e fotografie dell’evento”.

L’ingresso è omaggio a tutte le gare e il centrale presso i Bagni Boncardo potrà ospitare fino a mille persone tra posti e sedere e in piedi con tanto di sponsor village e area food & beverage.



## Birra Menabrea alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba con una Premium Lager speciale

### Menabrea Premium Tartufo Birra Menabrea Fiera Internazionale Del Tartufo Bianco Alba Internazionale Fiera Birra Lager Premium Lager

Il più antico birrifico attivo d'Italia è per il secondo anno consecutivo official partner della ottantanovesima edizione della Fiera, in programma dal 5 ottobre al 24 novembre ad Alba

Birra Menabrea, il più antico birrifico italiano attivo, per il secondo anno celebra una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e dell'eccellenza piemontese, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, con una Premium Lager vestita per l'occasione con il tema "Equilibrio perfetto" che guida questa edizione della Fiera.

Nell'illustrazione un uovo sostiene in perfetto equilibrio, appunto, un tartufo. I due elementi sono stati scelti a simbolo dell'equilibrio che sorregge gli opposti: un alimento comune come l'uovo in unione con una delle maggiori eccellenze italiane, il tartufo. L'illustrazione serve da auspicio anche per la costante ricerca di equilibrio tra il mondo contadino e quello imprenditoriale, tra crescita turistica e tutela del territorio.

La special edition Menabrea, che riprende i due elementi dell'illustrazione simbolo di questa ottantanovesima edizione della Fiera, sarà distribuita negli abituali punti vendita della zona. Oltre che con la special edition, sabato 16 novembre alle ore 18.00 nella sala Alba Truffle Show, Birra Menabrea sarà presente con una degustazione di birre in abbinamento ai formaggi Botalla tra cui lo Sbirro, l'unico formaggio alla Birra Menabrea (prenotazioni sul sito della [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)).

Qualità, tradizione e cultura sono la forza di Birra Menabrea. Una birra amata dagli intenditori che da 173 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.

### Birra Menabrea

Birra Menabrea, ha sede a Biella, forte dei suoi 173 anni di attività e successi, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e il più antico birrifico italiano esistente. Birra Menabrea ha una posizione consolidata di primary player dell'industria birraria. Produce linee con diversi stili: Linea 150° Bionda – Premium Lager, Ambrata – Premium Amber, Strong – Premium Strong, Rossa – Premium Doppio Malto, Weiss – Non Filtrata di Frumento. Linea Top Restaurant: Light, Pils, Bock e Weiss. E la Christmas Beer – Birra Speciale Rossa. La nuova Arte in Lattina – Pils.

Birra Menabrea si contraddistingue anche per le numerose iniziative nell'ambito dello sport, promosse attraverso mirate collaborazioni con primarie realtà di settore.

+Info: [www.menabrea.com](http://www.menabrea.com) – [info@birramenabrea.com](mailto:info@birramenabrea.com)

**Scheda e news: BIRRA MENABREA S.P.A.**

+ **COMMENTI (0)**

## Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick\* Email\* Accetto la privacy policy / il trattamento dei miei dati\*

**Tartufo Premium Lager Premium Lager Internazionale Birra Menabrea Birra Alba Fiera Fiera Internazionale Del Tartufo Menabrea Bianco**

Tags/Argomenti: Birra Menabrea, fiera internazionale del tartufo, Lager, Menabrea, premium lager, tartufo

## ARTICOLI COLLEGATI:

### **La Prima Cotta, la limited edition per festeggiare il rinnovamento della Sala Cottura**

30/05/2019 - Solo tre volte, prima di adesso, nella sua storia lunga 173 anni Menabrea aveva rinnovato il cuore della produzione delle sue birre. Oggi per celebrare il nuovo avvenimen...

### **Birra Menabrea al party inaugurale di “Orticola 2019”**

13/05/2019 - La limited edition sarà anche quest'anno tra i protagonisti della XXIV edizione della Mostra Mercato milanese più importante dedicata a piante e fiori. Giovedì 9 maggio 2...

### **Birra Menabrea: dal 1846 un vanto del Made In Italy**

09/05/2019 - È calato il sipario su TuttoFood 2019, la manifestazione che si tiene biennialmente a Milano e che rappresenta un polo di aggregazione nel settore Food&Beverage. La se...

### **Mercato birre in Italia: lo scenario competitivo aggiornato al 2018**

11/12/2018 - Tratto dal nuovo annuario Birritalia 2018-19 - Beverfood.com Edizioni Sul mercato italiano delle birre operano nove società birrarie con produzione industriale sul nos...

### **Birra Menabrea è official partner della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**

22/10/2018 - Birra Menabrea, il più antico birrifico italiano attivo, celebra un'eccellenza piemontese con una bottiglia della storica Premium Lager vestita per l'occasione con il te...

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

18/10/2018 - 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 M...

### **Menabrea Pils: la birra è ora “Arte in Lattina”**

22/05/2018 - Presentata in anteprima al Cibus di Parma, arriva sul mercato “Arte in Lattina”, il brand name scelto per il debutto in lattina da 33 cl di Menabrea Pils, birra a bassa f...

### **Aggiungi un commento Annullare la risposta**

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina. Commento

Se il commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina. Nome (obbligatorio) E-mail (obbligatorio - non apparirà)

Inserisci una risposta in cifre:

17 12 =

Se vuoi essere sempre aggiornato sul settore, iscriviti gratuitamente alla nostra Newsletter



## Casa Menabrea – Museo della Birra a Biella – Piemonte

A Biella si trova Casa Menabrea. Ospita il Museo della birra e l'archivio storico di Menabrea, il più antico birrificio attivo d'Italia. Fonte Casa Menabrea – Museo della Birra a Biella – Piemonte

Nuovi Turismi di Silvia Badriotto.



## De gustibus

a cura di  
**Arnaldo Cartotto**  
*Delegato biellese del Club di*

### **Birra Menabrea s.p.a.**

**Indirizzo:** Via Ramella Germanin, 4 Biella

**telefono:** 015.2522320

**Mail:** info@birramenabrea.com

**Web:** www.birramenabrea.com

con acque pure e leggerissime e la cultura birraria che si tramanda di generazione in generazione”.



A differenza del vino, o meglio della vite, che nelle zone del Biellese Orientale affonda le proprie radici in terreni vecchi di milioni di anni e che ha fatto nascere già quattro secoli fa le prime aziende vitivinicole, la birra biellese è molto più recente. Tuttavia è proprio di Biella il più antico birrifico italiano ancora in attività, la Birra Menabrea s.p.a. Fondata nel 1846 dal signor Welf di Gressoney, dal 1896 la società è guidata dalla famiglia Thedy, anch'essa originaria di Gressoney. Nel 1991 la Menabrea è entrata a far parte del Gruppo Birra Forst, azienda dell'Alto Adige nota per la qualità dei prodotti ed il rispetto della natura. Birra Menabrea ha conservato comunque intatte la sua forte identità e la sua indipendenza e dal 1997 è salita sui gradini più alti del podio al World Beer Championships di Chicago - autorevole concorso annuale promosso da esperti del settore - ottenendo Medaglie d'Oro e d'Argento. È stata una consacrazione per il birrifico, che dal 2005 è passato sotto la direzione di Franco Thedy - quinto discendente della famiglia - che mi accoglie e mi accompagna nella visita ai nuovi impianti ricordando che "la birra va bevuta, non degustata". Con la guida di Franco viene sviluppata tutta la gamma di referenze, dalla 150° alle Top Restaurant. La sua visione aziendale è volta alla realizzazione di importanti investimenti per assicurare un processo industriale efficiente, rispettoso dei più severi standard qualitativi e di compatibilità ambientale. Tra questi, strategica è stata l'ultimazione dell'innovativo impianto di imbottigliamento - in grado di garantire 15.000 bottiglie/ora - e delle linee di infustamento che consentono la realizzazione di 300 fusti/ora da 30 lt, 70 fusti/ora da 15 lt e 80 fusti/ora one way. L'implementazione delle risorse, delle tecnologie e le sempre maggiori richieste dei mercati italiano ed estero, hanno dato il via ad un incremento considerevole della produzione e del relativo fatturato. A inizio 2019 si è inoltre completato l'ampliamento della Sala Cottura, struttura all'avanguardia per funzionalità e spettacolare per impatto visivo. Si sono da poco conclusi i lavori del Polo Logistico di Chiavazza che consente di snellire e velocizzare il traffico delle merci e di stocarle in un unico sito, accogliendo autisti e mezzi nella massima sicurezza. Come dice Franco "è di grande significato il fatto che la sede e lo stabilimento del birrifico rimangano sempre quelli della fondazione, ubicati nel centro storico di Biella. Nello stesso sito c'è il Museo della Birra e si sta inoltre sviluppando un'altra iniziativa in collaborazione con Botalla Formaggi che verrà realizzata nei prossimi mesi. In tal modo Birra Menabrea resta fedele a se stessa, nel suo territorio circondato dalle Alpi,



## Corsa pazza sui monti



Una corsa non competitiva, con cinque ore di tempo per 14 chilometri, 900 metri di salita e 250 di discesa. Nata cinque anni fa all'interno delle iniziative per salvare la Cestovia del Monte Camino, la Muc Fan Race è piuttosto diversa dal classico skyrunning. «E' la corsa in montagna più goliardica mai pensata», racconta Marco Bardelle, uno degli organizzatori. «Infatti lungo il percorso sono dislocati quattro punti ristoro che offrono birra Menabrea (il nostro sponsor) e altri prodotti locali: chi beve una birra, ha un accredito di dieci minuti sul tempo impiegato per la salita. E dieci minuti vengono tolti anche a chi si presenta in costume, col risultato che - lo scorso anno - dei 340 partecipanti 300 si sono presentati indossando maschere e vestiti fantasiosi. All'arrivo, calcolati i tempi ufficiali, verranno assegnati diversi premi: classifica, gruppo più numeroso, miglior travestimento, e altri. Ad aspettare i partecipanti alla stazione a monte delle Funvie ci saranno cibo, birra e ovviamente una festa con musica live, degna di sua maestà il Mucrone...»

Nella foto: uno dei partecipanti in maschera alla scorsa edizione della Muc Fan Race.



## Tor des Geants, altri quattro biellesi al traguardo

Mentre Paolo Pignacchino stava tornando a casa per festeggiare l'incredibile nono posto al Tor des Geants (concluso con il tempo stratosferico di 86 ore e 16 secondi), altri quattro ultra trailer biellesi hanno completato la loro fatica nel massacrante endurance trail che si sta svolgendo in Valle d'Aosta, su un tracciato di oltre 338 chilometri, che porta in dote un dislivello di 28mila metri. Al 78° posto si è piazzato il portacolori del Gsa Pollone Nicola Rocchi, bravo a completare la sua prova in 109h27'. Dieci minuti dopo è tornato a Courmayeur Alessandro Scaglia (Trail Running Valsessera), 81°; mentre Lorenzo Panzera (**Menabrea** team), con 113h34' si è piazzato 93°. Infine questa mattina (venerdì 13 settembre) alle 8,38 ha concluso la sua fatica pure Rodolfo De Colle, 107° in 116h38'. I ritirati finora sono stati 336 su un totale di 956 al via.



## Oropa palcoscenico dei Mucrone days. Musica e sport nella Conca e in quota per la quinta edizione dell'evento

Le istituzioni, le associazioni che sentono la montagna come un bene comune, gli operatori e gli esercenti di Oropa e, naturalmente, anche una nutrita schiera di sponsor. Tutti in prima linea per la quinta edizione dei «Mucrone Days», l'evento che torna ad animare la Conca con escursioni, visite e musica dal vivo e in cuffia.

L'appuntamento ormai conta sulla collaborazione importante di tante persone che, come ha spiegato Andrea Pollono, presidente della Fondazione Funivie, «anno dopo anno hanno dato vita a una rete straordinaria, che ha fatto crescere e maturare non solo l'evento stesso ma anche una sinergia che sta andando a beneficio dell'area intera. La volontà di lavorare insieme ha regalato a Oropa un mese di turismo in più alla tradizionale stagione estiva che oggi trova in settembre un momento di importante attrattiva».

Il calendario, nella sala consiliare del Comune, è stato presentato dall'assessore Barbara Greggio e dalle tante associazioni che, ognuna a suo modo, hanno contribuito alla pianificazione dei quattro giorni (sabato 21, domenica 22, domenica 29 e domenica 6 ottobre).

Prima in ordine di comparsa, dopo un'introduzione musicale di Zaccaria Roi che ha presentato il suo brano «Gorgomoro», è stata Noemi Gandini. Dopo l'esperienza dell'alternanza scuola-lavoro e di BiFuel, progetto avviato con il gruppo Giovani Uib, anche quest'anno i Mucrone Days saranno aperti dalla «Silent disco night», evento mirato a incrementare il turismo giovanile in quota. La festa danzante si svolgerà con le cuffie che trasmettono musica e se lo scorso anno erano stati staccati 200 biglietti, quest'anno l'obiettivo è quello di arrivare a 300. Domenica sarà invece la volta della Festa di chiusura della Capanna Renata, al Camino, dove la musica sarà invece dal vivo.

Domenica 29 sarà dedicata a sportivi e montanari. Alle 7 con la guida escursionistica Marco Macchieraldo si parte da Biella (in piazza Martiri) e dal Gorgomoro si salirà a Oropa a piedi attraverso gli antichi sentieri. Invece alle 9, dal piazzale di fronte alla Basilica nuova, andrà in scena la «Muc Fun Race» organizzata dai Mucrone Local, il gruppo di fedelissimi della montagna biellese grazie ai quali ha preso avvio la manifestazione. «La prima edizione fu organizzata per raccogliere fondi per la cestovia - ha ricordato l'imprenditore Marco Bardelle -. La nostra corsa goliardica anche grazie al supporto di **Menabrea**, in quattro anni è arrivata a contare 340 iscritti di cui 300 mascherati. Molti arrivano da fuori provincia, da Torino e Milano, ci chiedono informazioni per pernottare e per visitare la conca».

Nella stessa giornata saranno attivi il Gs Pollone, Montagna Amica e il Soccorso alpino per l'assistenza. La Pietro Micca si occuperà di logistica e dimostrazioni sportive. Il Cai di Biella e la Casb accompagneranno i più «audaci» sulle ferrate e lungo i sentieri che salgono in quota.

Domenica 6 ottobre il programma chiude in bellezza con una gara impegnativa, il Vertical Tovo, 1.000 metri di dislivello su un tragitto di 3 km. Per l'occasione saranno aperte al le visite il Giardino Botanico e il Geosito, gestiti dal Wwf, un'occasione per avvicinarsi alla montagna attraverso la natura e le sue origini, e comprenderne il valore.



## RILANCIO TURISTICO

# Oropa palcoscenico dei Mucrone days Musica e sport nella Conca e in quota

Al via la quinta edizione. L'evento propone quattro giornate di animazione e divertimento

PAOLA GUABELLO  
OROPA

Le istituzioni, le associazioni che sentono la montagna come un bene comune, gli operatori e gli esercenti di Oropa e, naturalmente, anche una nutrita schiera di sponsor. Tutti in prima linea per la quinta edizione dei «Mucrone Days», l'evento che torna ad animare la Conca con escursioni, visite e musica dal vivo e in cuffia.

L'appuntamento ormai conta sulla collaborazione importante di tante persone che, come ha spiegato Andrea Pollo, presidente della Fondazione Funivie, «anno dopo anno hanno dato vita a una rete straordinaria, che ha fatto crescere e maturare non solo l'evento stesso ma anche una sinergia che sta andando a beneficio dell'area intera. La volontà di lavorare insieme ha regalato a Oropa un mese di turismo in più alla tradizionale stagione estiva che oggi trova in settembre un momento di importante attrattiva».

Il calendario, nella sala consigliare del Comune, è stato presentato dall'assessore Barbara Greggio e dalle tante associazioni che, ognuna a suo modo, hanno contribuito alla pianificazione dei quattro giorni (sabato 21, domenica 22, domenica 29 e domenica 6 ottobre).

Prima in ordine di comparso, dopo un'introduzione musi-

cale di Zaccaria Roi che ha presentato il suo brano «Gorgomoro», è stata Noemi Gandini. Dopo l'esperienza dell'alternanza scuola-lavoro e di BiFuel, progetto avviato con il gruppo Giovani Uib, anche quest'anno i Mucrone Days saranno aperti dalla «Silent disco night», evento mirato a incrementare il turismo giovanile in quota. La festa danzante si svolgerà con le cuffie che trasmettono musica e se lo scorso anno erano stati staccati 200 biglietti, quest'anno l'obiettivo è quello di arrivare a 300. Domenica sarà invece

la volta della Festa di chiusura della Capanna Renata, al Camino, dove la musica sarà invece dal vivo.

Domenica 29 sarà dedicata a sportivi e montanari. Alle 7 con la guida escursionistica Marco Macchieraldo si parte da Biella (in piazza Martiri) e dal Gorgomoro si salirà a Oropa a piedi attraverso gli antichi sentieri. Invece alle 9, dal piazzale di fronte alla Basilica nuova, andrà in scena la «Muc Fun Race» organizzata dai Mucrone Local, il gruppo di fedelissimi della montana biellese grazie ai quali ha preso avvio la manifestazione. «La prima edizione fu organizzata per raccogliere fondi per la cestovia - ha ricordato l'imprenditore Marco Bardelle -. La nostra corsa goliardica anche grazie al supporto di Menabrea, in quattro anni è arrivata a contare 340

iscritti di cui 300 mascherati.

Molti arrivano da fuori provincia, da Torino e Milano, ci chiedono informazioni per pernottare e per visitare la conca».

Nella stessa giornata saranno attivi il Gs Pollone, Montagna Amica e il Soccorso alpino per l'assistenza. La Pietro Micca si occuperà di logistica e dimostrazioni sportive. Il Cai di Biella e la Casb accompagneranno i più «audaci» sulle ferrate e lungo i sentieri che salgono in quota.

Domenica 6 ottobre il programma chiude in bellezza con una gara impegnativa, il Vertical Tovo, 1.000 metri di dislivello su un tragitto di 3 km. Per l'occasione saranno aperti alle visite il Giardino Botanico e il Geosito, gestiti dal Wwf, un'occasione per avvicinarsi alla montagna attraverso la natura e le sue origini, e comprenderne il valore. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Una passata edizione della "Muc Fun Race"

## Mucrone Days, al via la quinta edizione

Torna dalla prossima settimana la manifestazione che punta al rilancio della Conca di Oropa. Nel team organizzativo enti, associazioni e volontari appassionati della montagna. PAOLA GUABELLO - P. 41



### RILANCIO TURISTICO

# Oropa palcoscenico dei Mucrone days Musica e sport nella Conca e in quota

Al via la quinta edizione. L'evento propone quattro giornate di animazione e divertimento

**PAOLA GUABELLO**

OROPA

Le istituzioni, le associazioni che sentono la montagna come un bene comune, gli operatori e gli esercenti di Oropa e, naturalmente, anche una nutrita schiera di sponsor. Tutti in prima linea per la quinta edizione dei «Mucrone Days», l'evento che torna ad animare la Conca con escursioni, visite e musica dal vivo e in cuffia.

L'appuntamento ormai conta sulla collaborazione importante di tante persone che, come ha spiegato Andrea Pollo, presidente della Fondazione Funivie, «anno dopo anno hanno dato vita a una rete straordinaria, che ha fatto crescere e maturare non solo l'evento stesso ma anche una sinergia che sta andando a beneficio dell'area intera. La volontà di lavorare insieme ha regalato a Oropa un mese di turi-

simo in più alla tradizionale stagione estiva che oggi trova in settembre un momento di importante attrattiva».

Il calendario, nella sala consiliare del Comune, è stato presentato dall'assessore Barbara Greggio e dalle tante associazioni che, ognuna a suo modo, hanno contribuito alla pianificazione dei quattro giorni (sabato 21, domenica 22, domenica 29 e domenica 6 ottobre).



Prima in ordine di comparsa, dopo un'introduzione musicale di Zaccaria Roi che ha presentato il suo brano «Gorgomoro», è stata Noemi Gandini. Dopo l'esperienza dell'alternanza scuola-lavoro e di BiFuel, progetto avviato con il gruppo Giovani Uib, anche quest'anno i Mucrone Days saranno aperti dalla «Silent disco night», evento mirato a incrementare il turismo giovanile in quota. La festa danzante si svolgerà con le cuffie che trasmettono musica e se lo scorso anno erano stati staccati 200 biglietti, quest'anno l'obiettivo è quello di arrivare a 300. Domenica sarà inve-

ce la volta della Festa di chiusura della Capanna Renata, al Cammino, dove la musica sarà invece dal vivo.

Domenica 29 sarà dedicata a sportivi e montanari. Alle 7 con la guida escursionistica Marco Macchieraldo si parte da Biella (in piazza Martiri) e dal Gorgomoro si salirà a Oro-pa a piedi attraverso gli antichi sentieri. Invece alle 9, dal piazzale di fronte alla Basilica nuova, andrà in scena la «Muc Fun Race» organizzata dai Mucrone Local, il gruppo di fedelissimi della montagna biellese grazie ai quali ha preso avvio la manifestazione. «La prima edizione fu organizzata per raccogliere fondi per la cestovia - ha ricordato l'imprenditore Marco Bardelle -. La nostra corsa goliardica anche grazie al supporto di Menabrea, in quattro anni è arrivata a contare 340 iscritti di cui 300 mascherati.

Molti arrivano da fuori provincia, da Torino e Milano, ci chiedono informazioni per pernottare e per visitare la conca».

Nella stessa giornata saranno attivi il Gs Pollone, Montagna Amica e il Soccorso alpino

per l'assistenza. La Pietro Mica si occuperà di logistica e dimostrazioni sportive. Il Cai di Biella e la Casb accompagneranno i più «audaci» sulle ferrate e lungo i sentieri che salgono in quota.

Domenica 6 ottobre il programma chiude in bellezza con una gara impegnativa, il Vertical Tovo, 1.000 metri di dislivello su un tragitto di 3 km. Per l'occasione saranno aperti alle visite il Giardino Botanico e il Geosito, gestiti dal Wwf, un'occasione per avvicinarsi alla montagna attraverso la natura e le sue origini, e comprenderne il valore. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Una passata edizione della "Muc Fun Race"



## SALUSSOLA

# Domenica la sesta edizione di “Corri alla Carrubi” pro Anffas biellese

■ A Salussola, domenica 15 settembre, presso il Centro di Soggiorno Agricolo Mario e Marie Gianinetto (Cascina Carrubi) si svolgerà la 6ª edizione di “Corri alla Carrubi” gara non competitiva UISP di 7 Km e camminata ludico motoria di 3,5 Km.

La gara è organizzata da Winter Brich Valdengo con la collaborazione della UISP ed il patrocinio del Comune di Salussola. Il ritrovo è fissato alle 8,30 presso la serra di Cascina Carrubi per le iscrizioni, la partenza è fissata per le ore 9,45. L'iscrizione per la corsa è di minimo 7 euro, per la camminata minimo 5 euro. Sarà assegnato il secondo Memorial Adino Zilveti e Marco Santo alla società sportiva con più iscritti. Il montepremi si presenta ricco e sarà a estrazione, grazie al grande numero di partner della manifestazione: Lauretana, Riso Guerrini, Graziola Sport, De Mori, Biella Scarpe Con Te, Conad Candelo, Bottega Verde, Natural Boom, Gabba salumi, Gioielleria Rodighiero, Cantine della Serra, Menabrea.

Il ricavato sarà completamente devoluto alle attività dell'Anffas Biellese onlus che, da oltre 50 anni nel Biellese, si prende cura e carico delle persone con disabilità intellettiva e delle loro famiglie. Al termine della gara ci sarà per tutti un gran ristoro finale. La gara si svolgerà con qualsiasi condizione atmosferica. E' garantita l'assistenza medica e vale il regolamento UISP nazionale.

M. T. P.



## IL MERCATO ITALIANO

### **Nelle mani di nove società il 65% delle vendite di birra**

Sul mercato italiano delle birre operano nove società con produzione industriale: Heineken Italia, Birra Peroni, Birra Castello, Carlsberg Italia, Forst, Menabrea, Drive Beer (Birra Morena) e poi altre aziende di più piccola dimensione. Queste società gestiscono complessivamente 15 stabilimenti in diverse zone del Paese e totalizzano circa il 65% delle vendite. Sul mercato italiano sono inoltre commercializzate oltre 1.500 marche di importazione. Ceres, interamente controllata dalla casa madre danese, ha saputo conquistarsi negli anni una posizione di leadership nel segmento delle doppio malto in Italia ed ha esteso la propria offerta con il marchio Faxe e, più recentemente, con il marchio Ceres Nørdren.



## La beneficenza fa tappa a Salussola con la Corri alla Carrubi



Correre, camminare e fare beneficenza, sono attività che fanno bene al cuore in tutti i sensi. Domenica a Salussola, presso il Centro di Soggiorno Agricolo Mario e Marie Gianinetto (Cascina Carrubi) si svolgerà la 6 edizione della “Corri alla Carrubi” gara non competitiva UISP di 7 km e camminata ludico motoria di 3,5 km. Organizzata da Winter Brich Valdengo con la collaborazione della UISP ed il patrocinio del comune di Salussola. Il ritrovo è fissato alle 8.30 presso la serra di Cascina Carrubi per le iscrizioni, la partenza è fissata per le 9.45.

L'iscrizione per la corsa è di minimo 7 euro, per la camminata minimo 5 euro. Verrà assegnato il secondo Memorial Adino Zilvetti e Marco Santo alla Società sportiva con più iscritti. Ricco il montepremi che sarà ad estrazione grazie al grande numero di partner della Manifestazione: Lauretana, Riso Guerrini, GraziolaSport, De Mori, Biella Scarpe Con Te, Conad Candelo, Bottega Verde, Natural Boom, Gabba salumi, Gioielleria Rodighiero, Cantine della Serra, **Menabrea**. Il ricavato sarà completamente devoluto alle attività dell'ANFFAS Biellese onlus che, da oltre 50 anni nel Biellese, si prende cura e carico delle persone con disabilità intellettiva e delle loro famiglie.



## Yoselito Lanari guida la truppa dei biellesi al “Tor des Geants”

E siamo a dieci. Domani alle 12 a Courmayeur scatterà la decima edizione del Tor des Geants, la massacrante prova che porta in dote più di 330 km con oltre 24 mila metri di dislivello positivo. Tra i top trailer alla partenza anche Yoselito Lanari, diventato protagonista nelle due ultime edizioni, tanto da riuscire dodici mesi fa a rimanere sotto le cento ore, chiudendo in 98h22'31'', tempo che gli valse la 32° posizione (nel 2017 fu trentesimo e nel 2015 65°). Insieme a Lanari ci sono altri portacolori del Gsa Pollone come Chiara Biondi, Rosalba Brera Molinaro, Alberto Busca, Giorgio Moscatello (l'anno scorso costretto al ritiro dopo 151 km), Nicola Rocchi (impegnato dodici mesi fa al Tot Dret, dove conclude in 38h47'26'' al 63° posto) e Chiara Tallia, sedicesima al femminile nel 2018 con una prestazione di 123h02'21''.

Alla prima esperienza saranno Enrico Correale (La Vetta Running) e Mauro Cagliano (Olimpia Runners), Silvio Ogliaro e Carlo Umberto Brunazzi (Biella Running). Per Paolo Pignacchino, sedicesimo nel 2014 al 4K (in pratica un Tor corso al contrario), mentre due anni fa al Tor si ritirò in Valgrisenche, questa edizione rappresenta una nuova sfida. Al via ci saranno anche i portacolori della **Menabrea** Luca Nicolina e Lorenzo Panzera; dell'Atletica Candelo Andrea Busca e Rodolfo De Colle e altri ultra runner come Roberto Torelli, Samuel Faella, Giovanni Mozzone, Nicola Macchetto (139° nel 2016 in 125h04'26'') e Silvio Ogliaro.

Per celebrare la ricorrenza gli organizzatori hanno affiancato un'altra prova: il Tor des Glaciers, una gara di endurance trail con tracciato portato a 450 km, per oltre 32 mila metri di dislivello. Il percorso si snoda lungo le Alte Vie dimenticate 3 e 4. In cento sono partiti ieri sera alle 20 per cimentarsi in una prova davvero esclusiva, unica, da condurre in assoluta autonomia. Tra di loro anche Piero Longhini (dodici mesi fa 180° al Tor, completato in 124h00'54'') e Alfio Rinaldo, che può vantare un ottimo 44° posto nel Tor del 2104, con 101h20'.



Nel "Cervino Open" dell'Alps Tour, l'irlandese in testa alla classifica provvisoria dopo un straordinario primo giorno. Oggi, sabato, la conclusione

## David Carey: che spettacolo al Breuil

Henri Battilani gioca bene giovedì ma non supera il taglio di venerdì. A Courmayeur bravi Alessio Pressendo e Alesio Demiri

**VALTOURNENCHE** (btb) Dopo la straordinaria impresa di giovedì, quando ha realizzato lo spettacolare score di 57 colpi, 11 sotto il par del campo di Breuil Cervinia, ridotto per l'occasione da 69 a 68, l'irlandese David Carey è ancora al comando della tappa valdostana dell'Alps Tour: ieri, venerdì 6 settembre, nel secondo dei 3 giorni di gara ha retto con un buon 67. Quindi alla vigilia del giro conclusivo di oggi, sabato, Carey parte davanti con 124 colpi, ma dovrà controllare a vista Federico Macario che, dopo il 66 di giovedì, ieri è stato eccellente con 60 colpi, tanto che adesso il suo ritardo è di appena 2 lunghezze, 126, con a 128 il più regolare Edoardo Lipparelli, un terzetto dal quale uscirà il vincitore del "Cervino Open", gara che finora ha riservato tante emozioni.

Dei 132 partenti, dopo il taglio di ieri, venerdì, sono rimasti in 48 a puntare ad ottenere i punti per l'Alps Tour e in prospettiva il montepremi da 40mila euro. Da questo gruppo è uscito l'unico valdostano in gara, l'azzurro dello sci Henri Battilani, che comunque era stato bravissimo giovedì, infilando un gran 67, per poi complicare le cose venerdì con un 76 che non gli ha consentito una qualificazione sorprendente.

Quale prologo dell'Alps Tour, mercoledì 4 settembre è andata in scena la "Pro-Am Banca Generali", con la partecipazione di 27 quartetti, guidati da un giocatore professionista del circuito europeo. Ad imporsi con lo score di meno 36 e un buon margine di vantaggio è stato il team di Edoardo Lipparelli composto da Mi-

chele Gallerani, Marco Dal Fior e Giovanni Fileccia. Secondi a meno 33, capitanati da Giovanni Craviolo, i valdostani Massimo Menegotto, Alessandro Pozzi e Marco Vierin, che hanno avuto la soddisfazione di lasciarsi alle spalle, terza a meno 31, la squadra di Timon Baltl, con Giuseppe Dossena e Massimo Mauro, oltre a Ivan Ravizzotti. Quinti a meno 28 Alberto Borre, Franco Marguerettaz e Lulzim Uka insieme al pro Andrea Rota.

Aspettando l'Alps Tour e il suo ottimo primo giorno Henri Battilani, con l'abituale compagno nelle gare a coppie Simone Fiabane, è salito al Breuil sabato - domenica invece ha giocato a Courmayeur - per la "Coppa Saint-Hubertus", louisiana stableford per 37 formazioni. Proprio Battilani e Fiabane hanno conteso fino all'ultimo il successo a Jacopo Albertoni e Giulio Marinelli, visto che le 2 coppie

sono arrivate alla pari nel Lordo con 46 punti, ma i valdostani si sono classificati secondi. Per loro 50 punti Netti e ancora un secondo posto, con lo stesso score, superati da Sergio Rey e Francesca Rey, poi terzi a 49 Gianluca Garbi e Anna Girello.

Domenica in 47 hanno dato vita alla "Coppa Hotel Bucaneve", abbinata al "Trofeo Crer". Ad imporsi con 34 punti nel Lordo è stato Antonio Munafò, bravo il nostro Roberto Rossi, 72 colpi e primo Netto con 38 davanti al 36 di Matteo Zanetti (secondo) e di Alberto Berloff (terzo). In Seconda 40 per il migliore, Raffaele Ciceri, seguito a 39 da Federico Perron e da Anna Perino, terza. Ancora 40 per

il successo in Terza di Filippo Garbi, secondo a 39 Emilio Monticelli, terza a 37 Anna Girello. Per il driving contest premiati Simone Favre e la stessa Anna Girello, quindi per il nearest alle diverse buche riconoscimenti a Carlo Comé, Raffaella Soverini, Giovanni Vulcano, Chiara Font, Antonio Munafò e Anna Maria Lo Conte, mentre il premio Crer è andato a Renato Communod.

### Courmayeur, coppia vincente Alessio Pressendo- Alesio Demiri

Consueto successo di partecipazione domenica scorsa, 1° settembre, per la louisiana abbinata al "Trofeo The Clubs House", alla sua 13esima edizione. Ben 40 sono state le coppie in campo, con grande qualità nel gioco, tanto che ad imporsi sono stati 2 giovani molto quotati - Alessio Pressendo e Alesio Demiri - che con 46 punti sono riusciti a fare meglio del 45 dei forti Henri Battilani e Simone Fiabane. Nel Netto bel colpo di Marcel Comé e Ludovico Comé, zio e nipote, vincitori a 48 contro il 47 dei secondi Andrea Arnaldi-Alessandro Nitri e dei terzi Federico Falaguerra-Cecilia Conti. Numerosi come sempre i premi speciali: alla coppia seniores Fausto Milanese-Gianni Bazzana, alla mista Emiliano Risso-Giulia Gandini, al duo juniores Matteo Invernizzi-Alessandro Arnaldi, alle ladies Lucia Missero Bruno-Orietta Pisano, ai driving contest Fiorella Turba, Ivo Letey, Cecilia Conti e Alberto Bassanini, al nearest di Alessandro Arnaldi e a Ludovico Comé. Per il suo



hole in one alla buca 2.

Sabato i giocatori erano

stati 55 per la "Lavit Collection Cup" vinta a livello assoluto da Nicolas Risso autore di 30 punti nel Lordo, mentre nel Netto decisivo il 39 di Mario Franzino, che ha superato il 38 di Luigi Turba e il 37 di Roselin Pescetto. In Seconda score vincente di 35 per Mario Bianchi, con un vantaggio di 2 sul secondo Francesco Verani Masin e sul terzo Luca Falaguerra. Doppio 36 femminile al vertice della Terza, con prima Claudia Panelli e seconda Patrizia Mattrel, terzo a 35 Angelo Pasini. Premio delle ladies assegnato infine a Wanda Jacquemod, con i riconoscimenti del nearest per Teresa Naddeo e Francesco Comé.

Martedì 3 settembre è stata la volta della decima ed ultima tappa del torneo "9 al Cubo" che per l'occasione ha richiamato 55 giocatori ma che complessivamente ha coinvolto il numero record di 245 appassionati durante il suo svolgimento estivo. In vista della finale in programma sabato prossimo, 14 settembre, martedì sul campo della Val Ferret si è imposto, ancora una volta, Alessandro Nitri, con nel Netto di Prima l'arrivo a quota 19 per i 3 protagonisti: vincitore Alessio Pressendo,

piazzato Luigi Turba, terzo Paolo Caselli. In Seconda 18 sia per il primo Federico Falaguerra che per il secondo Antonio Musa, poi 17 per Alessandro Arnaldi. In Terza altro doppio bel risultato per Ludovico Comé, primo a 23, e per Paola Montagna, seconda a 20: terza ancora a 20 Paola Toncini. In Quarta a 22 il successo di Valeria Auddino, su Maurizio Peluffo, anche lui a 22. Quindi premi di tappa allo junior Matteo Invernizzi, ai senior Carlo Boretta e alla master Wanda Jacquemod.

mod.

#### **A Gressoney il campione sociale è Andrea Ronco**

A Gressoney-Saint-Jean la domenica del golf è stata dedicata al Campionato Sociale, sponsorizzato dalla Birra Menabrea. Con 19 giocatori in campo, il titolo di campione sociale 2019 è stato conquistato da Andrea Ronco, primo nel Lordo tra i tesserati per il circolo con 78 colpi. Per il Netto invece, in Prima categoria ha vinto senza problemi con 62 colpi proprio Ronco, che ha staccato di 6 Danilo Girivetto e di 7 Pierfranco Cena, miglior seniores, mentre in Seconda con 38 punti Antonio Ma-

cellari è stato il più bravo, tanto che ha preceduto di 4 Patrick Bianchi e di 5 Anna Berlingieri, prima lady.

In occasione del Campionato Sociale il circolo ha raccolto dei fondi per "Progetto Davide", una onlus che aiuta per le persone con limitate capacità motorie residenti a Villarbasse, in ricordo dei due soci del Golf Club Gressoney, Miriam Curtaz e Giuseppe Rosso, tragicamente scomparsi nel novembre 2018 a Lillianes.

#### **A Brissogne bella prestazione di Roberto Rossi**

In attesa del secondo "Memorial Paola Grange" in programma oggi, sabato 7 settembre, il Golf Les Iles ha registrato nello scorso fine settimana un doppio appuntamento agonistico: sabato in 11 hanno giocato per il torneo societario con la netta vittoria di Roberto Rossi, 63 colpi, più 3 sul campo e 33 punti nel Lordo, contro i 22 del secondo Marino Palenni e del terzo Alessandro Arese, poi domenica in 11 hanno partecipato ad una seconda stableford, con successo di Flavio Spalla, primo Lordo a 23, seguito a 14 da Dario Borney (secondo) e da Fausto Bottitta (terzo).

L'irlandese David Carey, che è in testa alla tappa valdostana dell'Alps Tour di Breuil Cervinia



I migliori giocatori della "Coppa Hotel Bucaneve - Crer" disputata domenica a Breuil Cervinia: da sinistra Carlo Com , Antonio Munaf , Raffaele Ciceri, Alberto Berloff, Giovanni Vulcano, Renato Communod, Matteo Zanetti, Raffaella Soverini, Anna Girello, Filippo Garbi, Emilio Monticelli, Roberto Rossi, Federico Perron, Chiara Font e Simone Favre



Alesio Demiri e Alessio Pressendo, prima coppia nella classifica del Lordo del "Trofeo The Clubs House by Allianz" di domenica a Courmayeur



La premiazione della gara sociale di Gressoney: da sinistra Antonio Macellari, Danilo Girivetto, Andrea Ronco, Pierfranco Cena, il presidente del circolo Rolando Bossi, Patrick Bianchi, Anna Chiara Salvatore, Giacomo Salvatore, Davide Rosso, Alberto Rosso, Anna Berlingieri e il vice presidente Federico Beck Peccoz



LA DECIMA EDIZIONE

# Yoselito Lanari guida la truppa dei biellesi al “Tor des Geants”

E siamo a dieci. Domani alle 12 a Courmayeur scatterà la decima edizione del Tor des Geants, la massacrante prova che porta in dote più di 330 km con oltre 24 mila metri di dislivello positivo. Tra i top trailer alla partenza anche Yoselito Lanari, diventato protagonista nelle due ultime edizioni, tanto da riuscire dodici mesi fa a rimanere sotto le cento ore, chiudendo in 98h22'31", tempo che gli valse la 32° posizione (nel 2017 fu trentesimo e nel 2015 65°). Insieme a Lanari ci sono altri portacolori del Gsa Pollone come Chiara Biondi, Rosalba

Brera Molinaro, Alberto Busca, Giorgio Moscatello (l'anno scorso costretto al ritiro dopo 151 km), Nicola Rocchi (impegnato dodici mesi fa al Tot Dret, dove conclude in 38h47'26" al 63° posto) e Chiara Tallia, sedicesima al femminile nel 2018 con una prestazione di 123h02'21".

Alla prima esperienza saranno Enrico Correale (La Vetta Running) e Mauro Cagliano (Olimpia Runners), Silvio Ogliaro e Carlo Umberto Brunazzi (Biella Running). Per Paolo Pignacchino, sedicesimo nel 2014 al 4K (in pratica un Tor corso al

contrario), mentre due anni fa al Tor si ritirò in Valgrisenche, questa edizione rappresenta una nuova sfida. Al via ci saranno anche i portacolo-

ri della Menabrea Luca Nicolina e Lorenzo Panzera; dell'Atletica Candelo Andrea Busca e Rodolfo De Colle e altri ultra runner come Roberto Torelli, Samuel Faella, Giovanni Mozzone, Nicola Macchetto (139° nel 2016 in 125h04'26") e Silvio Ogliaro.

Per celebrare la ricorrenza gli organizzatori hanno affiancato un'altra prova: il Tor des Glaciers, una gara di endurance trail con tracciato

portato a 450 km, per oltre 32 mila metri di dislivello. Il percorso si snoda lungo le Alte Vie dimenticate 3 e 4. In cento sono partiti ieri sera alle 20 per cimentarsi in una prova davvero esclusiva, unica, da condurre in assoluta autonoma.

Tra di loro anche Piero Longhini (dodici mesi fa 180° al Tor, completato in 124h00'54") e Alfio Rinaldo, che può vantare un ottimo 44° posto nel Tor del 2104, con 101h20'. M.P.E. —

©BYNCDALCUNIORITIRISERVATI



Una partenza del Tor des Geants



## Golf: Andrea Ronco campione sociale Gressoney brinda con la Birra Menabrea

■ Prima pagina Emilia Romagna Regione Selezionata Altre regioni Basilicata Friuli Venezia Giulia Trentino-Alto Adige Valle D'Aosta Spettacoli e Cultura Scienza e Tecnologia Stampa estera Informazione locale AostaSports

 Per quanto riguarda il Campione sociale di quest'anno è Ronco Andrea, miglior premio lordo del circolo Gressoney. In occasione di questa gara sono stati raccolti fondi per la onlus "Progetto Davide" che riguarda l'aiuto di persone con limitata ... Leggi la notizia Persone: andrea ronco ronco andrea Organizzazioni: gressoney campione Prodotti: golf golf club Luoghi: villarbasse Tags: onlus soci AostaSports



**ALTRE FONTI (7)** Golf: A Gressoney dominano Bodo e Grivetto



Domenica 18/8 Chiusano Immobiliare **Golf Cup**, 3 categorie. Il lordo vinto da Grivetto Federico Il premio primo netto di prima categoria è stato vinto da Pallais Luigi mentre il secondo premio da ... AostaSports - 18-8-2019 Persone: bodo grivetto Organizzazioni: gressoney Prodotti: golf Tags: categoria premio Golf: Solidarietà e classe sui green di Gressoney Sabato 10 agosto 2019 : Memorial Luciano Fedi for Arké, Onlus,, 4 palle a coppie- gara 18 buche. La categoria lordo è stata vinta da Angster Francesco e Bonandrini Andrea. Nella categoria netto sono ... AostaSports - 12-8-2019 Persone: pittatore francesco angster francesco Organizzazioni:

gressoney onlus Prodotti: golf Tags: classe green Golf: A Gressoney Del Regno conquista la Gant by Monique a Bettinelli 'Aziumut



Domenica 4 agosto 2019: **Golf** in Valle by Pietro Ravera, Azimut,, gara 18 buche Stableford. Bettinelli Gianluca ha vinto il premio primo lordo. Nella prima categoria sono arrivati primo Rosazza Gianin ... AostaSports - 5-8-2019 Persone: monique ronco andrea Organizzazioni: gant azimut Prodotti: golf Luoghi: calosso Tags: categoria gara Golf: Riprende con tre gare la stagione estiva al Les Iles e al Gressoney Prossimi appuntamenti al circolo: Mercoledì - gara serale su nove buche - shotgun ore 18.30 Domenica - louisiana a coppie 18 buche medal Tempo di gare anche al **Golf Gressoney** Sabato 20 luglio il **Golf** ... AostaSports - 22-7-2019 Persone: domenica 21 luglio rolando sandra Organizzazioni: gressoney senior Prodotti: golf tempo Luoghi: brissogne Tags: gare stagione estiva Golf: A Gressoney vincono Pittatore, Follioley e Ronco



1° netto Rosella Grange, **Golf** Les Iles 37 punti " 2° netto Danilo Girivetto **Golf Gressoney** 34 punti Terza cat. 1° netto Mariella Vallet, **Golf** Aosta 32 punti " 2° netto Anita Cuneaz, Biella Betulle 24 ... AostaSports - 15-7-2019 Persone: andrea ronco francesco pittatore Organizzazioni: serra club Prodotti: golf Luoghi: pittatore follioley Tags: punti cat Golf: A Gressoney dominano Maggio, Girivetto Danilo e Giulio con la presente inoltriamo le classifiche e la foto della gara di sabato e di oggi. Sabato 6/7: gara Eclettica 18 buche. La categoria lordo è stata vinta da Maggio Francesco. Il secondo premio della ... AostaSports - 7-7-2019 Persone:

girivetto danilo omodeo novella Prodotti: golf Luoghi: louisiana Tags: categoria gara  
 CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU Facebook Twitter Google+ Invia RSS

Tag

Persone

Organizzazioni

Luoghi

Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci Conosci Libero Mail? Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet? Scopri di più Campobasso Altre città



**Golf: Andrea Ronco campione sociale Gressoney brinda con la Birra Menabrea** AostaSports - 7-7-2019 Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



## Corsa dei 5 laghi ormai vicina: si corre domani, domenica 1 settembre



. L'evento è alle porte.

### Corsa dei 5 laghi ormai vicina: si corre domani, domenica 1 settembre

C'è grande attesa per domenica 1 settembre: sarà il giorno della Corsa dei 5 Laghi, giunta quest'anno alla quarantaduesima edizione, accompagnata ancora una volta dalla 2 Laghi. Si tratta della corsa più significativa del territorio eporediese, con una valenza straordinaria per Ivrea: parte e si chiude in città. La consegna dei pettorali sarà in piazza Ottinetti dove durante tutta la giornata ci saranno parecchi stand di varie associazioni della zona.

### I cenni storici

Facciamo un bel passo indietro: in 42 anni la corsa è cambiata di molto. Storicamente era collegata al Festival dell'Unità nella piazza del mercato dell'epoca, con una connotazione fortemente locale. Ideata da Giuseppe Giorgio e Mauro Salizzoni, nel corso del tempo l'organizzazione è passata alla Podistica Dora Baltea, mentre da alcuni anni è affidata al GS Avis di Ivrea. Lo scorso anno all'interno dell'associazione avisina c'è stato un cambio generazionale che ha generato alcune novità importanti. Per l'edizione 2019, dopo ben quindici anni la Corsa dei 5 Laghi torna in FIDAL (Federazione Italiana Di Atletica Leggera). Ciò ovviamente non esclude la UISP (Unione Italiana Sport Per tutti), per una doppia approvazione. Inoltre la 5 Laghi si propone come un raro esempio di collaborazione tra Società Sportive: GS Avis Ivrea e Durbano Gas Energy.

### Le caratteristiche dell'evento eporediese

Vediamo ora le caratteristiche della corsa. SoftTrail da 25 km, una corsa «speciale» da fare con la testa, più lunga e impegnativa di una mezza maratona, alterna asfalto per concentrarsi sulla tecnica e pezzi di puro trail anche in salita. Sono previsti 3 ristori + 1 finale in piazza Ottinetti, 4 postazioni radioamatori, 2 ambulanze + auto medica e squadra a piedi, medico presente in piazza.

Ecco poi 2 postazioni di massaggiatori professionisti, 3 WC chimici, speaker e postazione audio, cronometraggio Wedo Sport, assicurazione Fidal Cattolica e Uisp Unipol. La partenza avverrà alle ore 9.30 da corso Massimo D'Azeglio, dopo la scalinata discesa allo Stadio «Pistoni». Tratto urbano fantastico: corso Massimo, via Palestro, via Arduino, piazza Mareta, ponte Vecchio, Discesa a Stadio della Canoa (Ivrea ha uno stadio della Canoa riconosciuto per gare mondiali!), Lungo Dora e passerella, Stadio Pistoni e via dei Cappuccini, via Cascinette....e poi via per i Laghi dell'anfiteatro morenico di Ivrea. Partecipando alla 5 Laghi si otterrà il premio partecipazione di pregio «Karhu», smanicato tecnico prima scelta, una lattina di birra **Menabrea** edizione limitata, una convenzione con locali per «pranzo podista a 10 euro». E poi due foto gratis per ogni partecipante da scaricare da [www.pantacolor.it](http://www.pantacolor.it), oltre che video girati con droni da scaricare da <https://fotorilieviodroni.it>. Per chi partecipa alla 2 Laghi il premio di partecipazione è la maglietta rosa tecnica di pregio «Karhu».

Leggi anche: Juventus-Napoli vietata ai residenti a Napoli e provincia

## Non solo sport

Come già fatto lo scorso anno, l'organizzazione ha infatti raggiunto un'intesa con le ONG presenti sul territorio eporediese per l'iscrizione di migranti richiedenti asilo alla gara. Dodici mesi fa fu un piccolo successo, con la partecipazione di una ventina di corridori (sia alla 5 che alla 2), regalando loro una giornata speciale. Le collaborazioni significative non si fermano qui: è attiva anche quella ADOD (Associazione Donna Oggi e Domani), realtà di donne che lottano, anche tramite lo sport e i suoi valori, contro il cancro al seno. L'intera 2 Laghi è dedicata a loro e per questo la maglietta tecnica sarà rosa. Infine non va scordato che per l'edizione 2019, come introdotto per la prima volta lo scorso anno, ci sarà anche lo speaker: sarà persino intervistato l'accompagnatore di un corridore non vedente, iscritto alla 5 Laghi. Il gruppo della 2 parte direttamente dalla piazza e segue la 5 per tutto l'urbano citato nella descrizione della 5. Poi in via Lago San Michele all'altezza di una trattoria chiamata «Modina» lascia l'asfalto per scendere nei boschi e raggiungere il tracciato della 5 che costeggia il Lago San Michele. Lì si congiunge con la 5 Laghi: qui è molto importante che i partecipanti della 2 diano precedenza a quelli della 5. Da lì in poi stesso percorso della 5: sterrato, via Montodo, Salita al «Saudino» e quindi al Monte Stella, discesa all'abitato di Ivrea, via Monte Brogliero, via Circonvallazione, via Palestro e arrivo in piazza Ottinetti.

### Ti potrebbe interessare:



4 Aprile 2019 La stagione del Velo Club Eporediese si apre a Montecarlo



19 Marzo 2019 Rally, il supercampione Miki Biasion sabato a Prascorsano



10 Marzo 2019 Old Kings di Castellamonte con il Settimo ed i Bees di Avigliana



## Casa Menabrea, visitare il birrificio attivo più antico d'Italia

Nel cuore della città di Biella si trova la sede del birrificio attivo più antico d'Italia. Qui nasce la Birra Menabrea fin dal 1846, etichetta la cui fama va ben oltre i confini nazionali e che oggi puoi conoscere meglio visitando Casa Menabrea. Casa Menabrea è il museo della birra che nasce a Biella e che trova gli elementi della propria eccellenza proprio nell'acqua, particolarmente pura e leggera, che scorre nel sottosuolo cittadino.

L'azienda ha saputo crescere nonostante le avversità dei decenni passati e ha trovato anche preziosi alleati tra i suoi vicini, tra cui l'azienda casearia

Botalla, con cui sono nate meravigliose collaborazioni.

Visitare Casa Menabrea

Casa Menabrea, il museo del birrificio attivo più antico d'Italia

Casa Menabrea si trova accanto alla sede aziendale e all'omonimo ristorante, il sito fa parte della Rete Museale Biellese ed è aperto tutti i pomeriggi da martedì a domenica, con un biglietto d'ingresso di 3,00 € a persona.

La visita guidata è molto consigliata poiché arricchisce l'esposizione approfondendo l'interessante percorso con aneddoti, informazioni e chicche che lo rendono unico nel suo genere.

La prima parte dell'esposizione tratta degli ingredienti utilizzati per la produzione della birra. Scopriamo quindi che non solo il luppolo e il malto d'orzo sono essenziali per ottenere una buona birra, ma per ottenere un prodotto eccellente e qualitativamente perfetto occorrono l'esperienza e alcuni trucchetti del mestiere utilizzati dai mastri birrai della

### Menabrea.

Come ho scritto in principio, l'acqua gioca un ruolo molto importante nella produzione della birra. Nel caso della

Birra Menabrea l'acqua utilizzata è quella che proviene dalle sorgenti di Oropa, una delle acque più pure d'Italia.

Non sto ad approfondire la storia aziendale e le vicissitudini che hanno caratterizzato la fondazione della società, che dal 1896 ad oggi è sotto la guida della famiglia

Thedy, discendente della famiglia

### Menabrea.

La qualità degli ingredienti è importante, Casa Menabrea

Produzione della birra

Proseguendo nella visita è possibile vedere le attrezzature utilizzate per la produzione della Birra Menabrea

. Le vasche per miscelare gli ingredienti, il processo di aggiunta dei lieviti attivatori della fermentazione, e i metodi di conservazione durante il periodo di maturazione precedente l'imbottigliamento.

Una volta che la fermentazione è terminata la birra viene filtrata, imbottigliata e pastorizzata prima di essere messa in commercio.

In base alla procedura adottata durante la produzione è possibile ottenere la birra bionda (più classica e diffusa), quella ambrata, la rossa e le altre; la versione cruda della bionda non si trova in commercio, ma solo al ristorante.

Non tutti però sanno che l'azienda **Menabrea** non è stata sempre e solo votata alla birra. In origine, infatti, il marchio aziendale riportava la dicitura birra e gazzose, intendendo con gazzose una serie di bibite analcoliche molto in voga a quei tempi.

Con il passare degli anni l'azienda ha ritenuto opportuno abbandonare il settore bibite e specializzarsi solamente nella produzione della birra, divenuta ben presto un prodotto d'eccellenza.

Il processo di produzione della birra, Casa **Menabrea**

Il marchio G. **Menabrea** & figli

L'evoluzione della società G. **Menabrea** & figli è ben raccontata nella terza parte del museo. Diverse teche e illustrazioni mostrano le strategie di marketing adottate dai soci fin dalle origini. Qui si possono vedere alcune bottiglie storiche delle gazzose prodotte da

**Menabrea** e, ovviamente, le bottiglie di

Birra **Menabrea** nella loro evoluzione fino alla linea attuale.

Entrando nell'ultima sala ci si trova nell'antico archivio aziendale, dove ancora oggi sono conservati i documenti storici e dove la guida ti saprà raccontare gli eventi significativi che hanno reso l'azienda quella che è oggi.

Qui, più che nel resto di Casa **Menabrea**, la voce di una guida è essenziale per capire a fondo il percorso espositivo. La visita arricchirà la tua conoscenza di questa birra biellese a tal punto da renderla quasi 'familiare'.

Prenditi tutto il tempo per osservare ogni dettaglio e, prima di uscire, dedica qualche minuto allo shop dove, oltre ai gadget dedicati al marchio, puoi trovare le confezioni regalo e adatte a degustare la

Birra **Menabrea**, talvolta associata ai formaggi prodotti dall'azienda Botalla. Culmine della stretta collaborazione tra le due aziende è lo

Sbirro, un formaggio aromatizzato alla Birra **Menabrea** che puoi reperire anche qui a

Casa **Menabrea**.

Accanto al museo della birra si trova anche l'omonimo ristorante. Questo locale è uno degli storici ristoranti di

Biella, un ambiente piacevole per una pizza con gli amici o per una grigliata di carne, sempre sorvegliando un bel boccale di

**Menabrea** ghiacciata.



## Umberto Di Donato e il Museo unico: "Queste 2.200 macchine che scrivevano"/ VIDEO

Milano, 29 agosto 2019 - «Senta, senta». Il signor Di Donato batte sulla Continental, accarezza i tasti. Ma cosa si dovrebbe sentire di preciso? «Ma come, ascolti il suono, e provi anche a battere i tasti. Più forte! Senta che meccanica perfetta, è una tedesca del 1927». Umberto Di Donato ha 2.200 macchine da scrivere, molte sono in un magazzino fuori città, 600 sono esposte al suo Museo in via Menabrea 10. Qui ci sono pezzi con caratteri in cinese, greco antico, ebraico, arabo, braille, cirillico. Inutile citare le moltissime Olivetti, affascinano soprattutto i primi esemplari americani degli anni 80 dell'Ottocento, con sistemi di battitura complicatissimi e circolari. Dopo uno stretto labirinto tra scaffali di macchine appartenute a personaggi noti («Qui Camilla Cederna, qui Hemingway, qui Barbie», guida Di Donato) si arriva in una stanza dove ci si trova circondati da centinaia di questi oggetti un tempo all'avanguardia. Per i nativi digitali è un tuffo in un passato sconosciuto in cui non si doveva sfiorare la tastiera ma la si doveva proprio battere, con una forza che impressiona se confrontata ai timidi sfioramenti attuali.

La prima macchina che ha utilizzato?

«Da giovane. Mio padre lavorava al distretto militare di Caserta come impiegato. Io studiavo all'Istituto tecnico che era all'interno della Reggia, perché la città aveva subito molti bombardamenti durante la guerra, e mancavano gli immobili. Mio padre dopo scuola mi invitava spesso a passare da lui per imparare a scrivere a macchina. Per fortuna gli ho dato retta».

Come le servì?

«Prima al servizio militare, per cui avevo fatto domanda volontaria. Restai tre anni nella guardia di Finanza a Novara e non ho feci mai servizio esterno perché ero uno dei pochi a saper battere a macchina».

Come arrivò a Milano?

«Grazie alle macchine da scrivere. Feci domanda alla Banca Commerciale Italiana, mi fecero dei test scritti che andarono bene. "Ma cos'altro sa fare?", mi chiesero. So scrivere a macchina. Mi misero davanti a una macchina da scrivere e mi dettarono un articolo. Bastò poco a convincerli, il giorno dopo ero assunto».

Allora pochi sapevano scrivere a macchina?

«Solo le scuole private potevano permettersi di insegnare dattilografia, perché le macchine da scrivere costavano moltissimo e insegnare a una classe intera significava acquistare 30. Nel Museo ho la fattura d'acquisto di una macchina nel 1935: 500 lire, allora con quei soldi si comprava un appartamento».

La prima che acquistò?

«Il mio primo appartamento a Milano fu in piazza Castello, in una stanza condivisa. Il mio compagno di stanza era un agente della Olivetti. Chiesi a lui di acquistarmela perché aveva il 50 per cento di sconto e insieme gli regalavano il disco "Musica per parole" che insegnava a dattilografare».

Come arrivò a 2200 pezzi?

«Quando cambiavamo tipo di macchine alla Banca commerciale ne tenevo sempre una di ricordo. Perché ci si affeziona alle cose, oltre alle persone. Quando andai in pensione ne avevo circa 400 in ogni angolo di casa, anche sotto il letto: mia moglie voleva buttare fuori me. Nel frattempo scoprii anche che l'ultima fabbrica al mondo che le produceva aveva chiuso. Nel 2005 aprii un

piccolo spazio in Corso Lodi per mostrarle al pubblico. Visto il successo, nel 2007 comprai questo spazio più grande con i miei risparmi. Da quel momento cominciarono ad arrivarci molte donazioni da privati, eredi che non sapevano che fare di quegli oggetti».

Non solo conserva le macchine ma a fianco spesso mette i libri “risultato del loro lavoro”, perché?

«Perché tutte hanno un’anima, non sono solo macchine, hanno tutte una storia, gloriosa o privata, che io racconto ai visitatori».



## **Sala cottura più efficiente per Birra Menabrea**

 Percorso di lettura:  
[www.largoconsumo.info/Birra](http://www.largoconsumo.info/Birra)

**Birra Menabrea**, il birrificio più antico d'Italia, fondato a Biella 173 anni fa, ha rinnovato il cuore del proprio stabilimento dotandolo di una nuova sala cottura realizzata con criteri in linea con gli obiettivi di far crescere la produttività del 60 per cento consentendo parallelamente una riduzione dei consumi energetici del 50 per cento e di acqua del 30 per cento.

La novità è stata celebrata con la presentazione di una special edition della classica Bionda, Premium Lager da 4,8 gradi dal nome "La Prima Cotta", connotata da una speciale etichetta che fissa il momento della prima bollitura.



## Monterosa Prestige 2020: dal 1° settembre via alle iscrizioni

COMUNICATO UFFICIALE Un'altra lunga estate volge al termine e cominciamo subito a mettere in calendario i grandi appuntamenti che ci aspettano per il 2020. Fra pochi giorni, domenica 1° settembre, aprono le iscrizioni alla Monterosa Prestige 2020, la terza edizione della mountain bike marathon della Valle d'Aosta prevista per sabato

27 giugno 2020.

Se la conoscete già avrete l'acquolina alla bocca, se non la conoscete, benvenuti nella "vera mountain bike", come definita dai quasi 500 audaci che l'hanno percorsa nel 2019.

Confermati i percorsi 2019 di cui trovate già tutti i dati online : GPX, altimetria, roadbook e mappe.

Ma vediamo alcuni dati importanti di questi tracciati.

Il percorso lungo che chiamiamo "EXTREME" è di 91 KM per 3254 D+ con partenza da Brusson (Val d'Ayas); il percorso corto (si fa per dire) lo chiamiamo

"CLASSIC" e conta 52 KM per 2038 D+.

Pendenza media 8,5%

Pendenza massima 24,5%

La salita più lunga, ribattezzata il Muro della Monterosa Prestige è la CROCETTA – CAMPO BASE; 5,450 km per 777D+ con una pendenza media del 14,8% che ci porta al punto più alto della gara, il Mont Ros a 2456 metri davanti ai ghiacciai del Monte Rosa e del Cervino! Fatica e panorama sono assicurati!

La Monterosa Prestige 2020 non sarà solo strade sterrate, un percorso di vera mountain bike richiede un'alta percentuale di single tracks divertenti e da guidare. Ci vuole tecnica in alcuni passaggi, ma un buon biker non sarà mai in difficoltà su tutti i 90 km del tracciato.

Del 93% di sterrato del percorso, il 34% è di puro single track!

Un po' di asfalto (7% sul totale) permette di completare l'anello degli oltre 90 km immersi in uno dei più suggestivi ambienti della Valle d'Aosta con tutti i principali 4000 delle Alpi a fare da contorno all'esperienza.

### COSTO ISCRIZIONE

50,00€ DAL 01-09-2019 AL 30-09-2019

60,00€ DAL 01-10-2019 AL 31-03-2020

70,00€ DAL 01-04-2020 AL 25-06-2020

80,00€ LAST MINUTE 26 & 27 06-2020

### PACCO GARA

Per un'esperienza al top, ci vuole un pacco gara al top!

Per cercare di soddisfare questo requisito Monterosa Prestige 2020 mette nel pacco gara di ogni atleta iscritto la maglia ufficiale dell'edizione 2020 realizzata con cura e qualità di massimo livello da FACTORY SPORT WEAR. Il prossimo anno la maglia sarà gialla.

Ma il pacco gara non finisce con la maglia.

Di grande valore è il kit delle creme QUINOA SPORT, che si accompagnano con la borraccia griffata QUINOA; bottiglia di integratori e barrette Enervit e un pensiero per quando sarete al traguardo, una birra [Menabrea](#).

Non mancano i prodotti della Valle d'Aosta: dal Gran Gessato d'Ayas By Bagnod alle composte di ALPENZU.

Per chi vi accompagnerà in Valle d'Aosta, troverete anche un voucher per l'ingresso "due per uno" alle Terme di Champoluc, Monterosa Spa un ingresso omaggio ogni ingresso pagante.

E altre sorprese non tarderanno ad arrivare...

#### PREMI

Grazie alla collaborazione di numerosi sponsor tra cui QuinoaSport, Monterosa Ski, campZero Innteck, Effetto Mariposa, Monterosa Terme, Banca Sella & Giant Liv Polimedical Team, sarà davvero preziosa la premiazione sul podio della Marathon dei Giganti.

Nel 2019, oltre ai primi 5 assoluti M/F dei due percorsi che sono stati premiati in denaro, abbiamo premiato i primi tre classificati di tutte le categorie ammesse da regolamento su entrambi i percorsi (M/F).

Inoltre dal 2019 abbiamo inserito il premio per il Team con il maggior numero di iscritti: quest'anno si è trattato di un Rullo Bkool per allenamento.

Da ultimo, ma non meno importante, due premi speciali per il 50° M e la 5° W su un determinato passaggio del percorso EXTREME (marathon). Nel 2019 per gli uomini è stata conferita una sella di Selle Italia, mentre per le donne è stato assegnato un casco Liv, entrambi messi a disposizione dal Team Giant Liv Polimedical.

Allora, l'appuntamento è per domenica 1° settembre per assicurarvi il pettorale per la Monterosa Prestige 2020!



► 28 agosto 2019

## DOMENICA IL RIFUGIO DEGLI ASINELLI HA CELEBRATO IL DECIMO ANNIVERSARIO DI ATTIVITÀ

**SALA BIELLESE** (pom)E' stata una giornata speciale quella di domenica scorsa al Rifugio degli asinelli di Sala Biellese. La struttura ha festeggiato i suoi primi dieci anni dall'apertura.

In centinaia sono accorsi a fare gli auguri agli amici a quattro zampe tra grooming e coccole con gli asinelli. Presenti

tanti bambini che hanno trascorso qualche ora tra giochi, incontri, attività, novità (come l'apertura del percorso multisensoriale). Nel contesto della manifestazione è stato presentato il calendario 2020. Ci sono stati anche momenti di commozione, benvenuti e arrivederci, tradizioni e novità. Il

Rifugio degli asinelli Onlus ringrazia per la collaborazione Lauretana, Menabrea, Massera e Ipercoop. Con la partecipazione di: Croce Rossa Italiana - Comitato di Cossato Onlus, Cooperativa Raggio Verde Onlus, A.I.B. Sala e Borsasco.



Alcune immagini della festa pubblicate sul sito fb del Rifugio



## Monterosa Prestige 2020: il 1° settembre al via le iscrizioni

Un'altra lunga estate volge al termine e cominciamo subito a mettere a calendario i grandi appuntamenti che ci aspettano per il 2020.

Fra pochi giorni, domenica 1° settembre, aprono le iscrizioni alla III° edizione della MONTEROSA PRESTIGE, la mountain bike marathon della Valle d'Aosta prevista per SABATO 27 GIUGNO 2020.

Se la conoscete già avrete l'acquolina alla bocca, se non la conoscete, benvenuti nella VERA MOUNTAIN BIKE, come definita dai quasi 500 audaci che l'anno scorsa percorsero nel 2019.



Confermati i PERCORSI 2019 di cui trovate già tutti i dati online: GPX, altimetria, roadbook e mappe QUI sotto:PERCORSI

Ma vediamo alcuni dati importanti di questo percorso, per i più ancora nuovo, sconosciuto e misterioso:

Il percorso lungo che qui chiamiamo "EXTREME" è di 91 KM per 3254 D+ con partenza da Brusson (Val d'Ayas);

Il percorso corto (si fa per dire) lo chiamiamo "CLASSIC" e conta 52 KM per 2038 D+.

- pendenza media 8,5%
- pendenza massima 24,5%

La salita più lunga, ribattezzata il MURO della MONTEROSA PRESTIGE è la CROCETTA – CAMPO BASE; 5,450 km per 777D+ con una pendenza media del 14,8% che ci porta al punto più alto della gara, il Mont Ros a 2456 metri davanti ai ghiacciai del Monte Rosa e del Cervino! Fatica e panorama sono assicurati!

La MONTEROSA PRESTIGE non è solo strade sterrate, un percorso di vera mountain bike richiede un'alta percentuale di single tracks divertenti e da guidare. Ci vuole tecnica in alcuni passaggi, ma un buon biker non sarà mai in difficoltà su tutti i 90 km del tracciato.

Del 93% di sterrato del percorso, il 34% è di puro single track!

Un po' di asfalto (7% sul totale) permette di completare l'anello degli oltre 90 km di mountain



## Una Menabrea speciale per i 10 anni del Tor

### MADE IN BIELLA

Birra Menabrea, 172 anni di attività, ha avviato una nuova collaborazione nel mondo dello sport outdoor: ha sponsorizzato con una etichetta dedicata il valdostano Tor de Geants in programma tra ve-

nerdi 6 e domenica 15 settembre. «Crediamo nell'etica dello sport e nei suoi valori - ha afferma Franco Thedy, ad di Birra Menabrea. A ciò si aggiunge un forte legame con il territorio valdostano, da ricercare nella storia della mia famiglia». La bottiglia speciale, che rende omaggio ai dieci anni della gara, è gialla, colore ufficiale del Tor, con la «X» rossa, il “dieci” in numeri romani, a simboleggiare il compleanno.





**SALA BIELLESE** La tradizionale festa di fine agosto per celebrare il decennale della struttura amata da grandi e piccini

## Auguri Asinelli! Il rifugio ha compiuto dieci anni

**SALA BIELLESE** Una bella giornata di sole ha fatto da cornice alla festa per i dieci anni del Rifugio degli Asinelli di Sala Biellese che si è svolta ieri, come da tradizione, durante l'ultima domenica d'agosto. Un compleanno a cifra tonda visto che sono passati dieci anni dall'apertura ai visitatori della sede italiana del Donkey Sanctuary, il 22 agosto 2009. Tanto pubblico durante l'intera giornata: molti hanno partecipato al grooming degli asinelli guidati da staff e volontari con la possibilità di entrare nei recinti degli asinelli anziani e dei terapeuti per coccolarli e spazzolarli. Poi la visita guidata del centro alla scoperta delle storie degli ospiti, giochi nel verde e piscina di paglia, il laboratorio di creatività manuale con elementi naturali e l'apertura del percorso multisensoriale. Infine la mostra con le foto del contest Instagram "Scatti raglianti #Rifugio10" e premiazione e la presentazione ufficiale dei calendari 2020. Il Rifugio degli Asinelli ONLUS ringrazia per la collaborazione Lauretana, Menabrea, Massera e Ipercoop. Con la partecipazione di: Croce Rossa Italiana - Comitato di Cossato ONLUS; Cooperativa Raggio Verde ONLUS; A.I.B. Sala e Bornasco.



I VOLTI Immagini della festa al Rifugio





## Fino al 13 ottobre

### APERTURE DEI SITI DELLA RETE MUSEALE BIELLESE

Sono aperti alle visite i 37 siti della Rete Museale Biellese 2019 e saranno visitabili tutte le domeniche fino al 13 ottobre, dalle 14.30 alle 18.30. Questo l'elenco: Antonio Bertola ingegnere militare; Atelier dello scultore Massimino Perino; Casa Menabrea; Casa Museo dell'Alta Valle del Cervo; Casa natale di Pietro Micca; Casa Zegna; Castello Vialardi di Verrone; Centro di Documentazione del Lago di Viverone; Centro di Documentazione sulla Lavorazione del Ferro; Centro di Documentazione sull'Emigrazione; Cittadellarte – Fondazione Pistoletto; Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge; Ecomuseo della Civiltà Montanara; Ecomuseo della Lavorazione del Ferro; Ecomuseo della Terracotta; Ecomuseo della Tradizione Costruttiva; Ecomuseo della Vitivinicoltura; Ex Mulino Susta; Fabbrica della Ruota; FAI – Collezione Enrico; Lanificio Botto e villaggio operaio; Monastero Cluniacense di Castelletto Cervo; Museo del Bramaterra; Museo della Passione; Museo degli Acquasantini; Museo delle Migrazioni; Museo dell'Infanzia; Museo dell'Oro e della Bessa; Museo del Territorio; Museo Laboratorio dell'Oro e della Pietra; Oasi WWF Giardino Botanico di Oropa; Palazzo dei Principi di Masserano; Palazzo Ferrero; Palazzo Gromo Losa; Palazzo La Marmora; Riserva Naturale Parco Burcina "Felice Piacenza"; Santuario di San Giovanni d'Andorno. I siti della Rete Museale Biellese.



## **Menabrea festeggia il Tor des Geants con una bottiglia in edizione limitata**

C'è un dettaglio biellese in più nel Tor des Geants del 2019: non solo la pattuglia di atleti di casa nostra, che sfideranno la più iconica e faticosa delle corse in montagna delle Alpi italiane, non solo l'ormai classico sconfinamento del percorso verso i 2280 metri del rifugio Coda, ma anche la birra. **Menabrea**, partner dell'evento valdostano, ha infatti preparato una bottiglia speciale per rendere omaggio ai dieci anni della gara: è gialla, colore ufficiale del Tor, con la «X» rossa, il «dieci» in numeri romani, a simboleggiare il compleanno.

La si troverà dai prossimi giorni a Courmayeur, sede di partenza e arrivo della competizione, in programma tra venerdì 6 e domenica 15 settembre. Ma l'azienda di via Ramella Germanin l'ha mostrata in anteprima sui suoi canali social: «Siamo felici di dedicare a un'iniziativa sportiva così bella una nostra Premium Lager in edizione speciale - si legge nel post -. Lunga vita a un trail unico al mondo che coinvolge una regione intera e insegna a rispettare la natura e a essere leali e solidali con gli altri corridori». La bottiglia sarà un piccolo simbolo di casa per i biellesi al via, capitanati da Yoselito Lanari, 32° nel 2018, durante la fatica di una gara che prevede 330 chilometri di sentieri e 24 mila metri di dislivello.

Non è l'unico caso in cui **Menabrea** è partner di una corsa in montagna. Ai punti tappa del Muc Fun Trail, la corsa tra lo sportivo e il goliardico che porta da Oropa al rifugio Savoia e che si disputa possibilmente in maschera, si beve la bionda biellese per guadagnare secondi di abbuono e scalare la classifica. L'edizione 2019, inserita come di consueto nel programma dei Mucrone Days, si disputerà domenica 29 settembre.



PARTNER SPECIALE PER LA GARA VALDOSTANA

## Menabrea festeggia il Tor des Geants con una bottiglia in edizione limitata

GIAMPIERO CANNEDDU  
BIELLA

C'è un dettaglio biellese in più nel Tor des Geants del 2019: non solo la pattuglia di atleti di casa nostra, che sfideranno la più iconica e faticosa delle corse in montagna delle Alpi italiane, non solo l'ormai classico sconfinamento del percorso verso i 2280 metri del rifugio Coda, ma anche la bir-

ra. Menabrea, partner dell'evento valdostano, ha infatti preparato una bottiglia speciale per rendere omaggio ai dieci anni della gara: è gialla, colore ufficiale del Tor, con la «X» rossa, il «dieci» in numeri romani, a simboleggiare il compleanno.

La si troverà dai prossimi giorni a Courmayeur, sede di partenza e arrivo della competizione, in programma tra venerdì 6 e domeni-

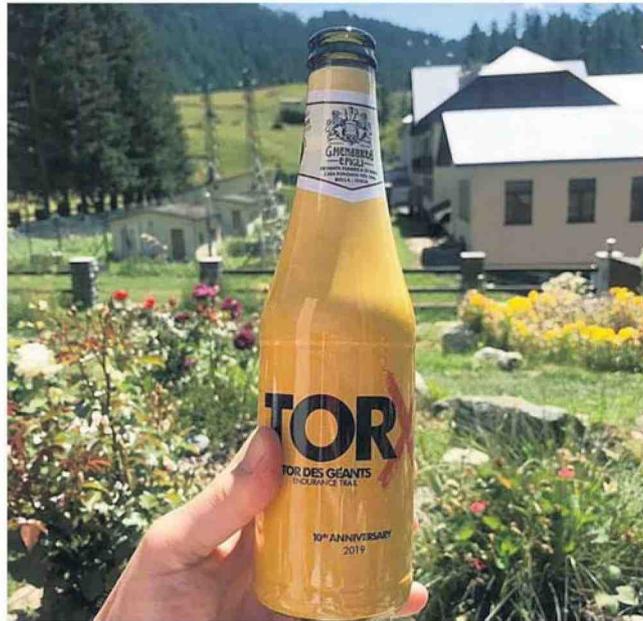
ca 15 settembre. Ma l'azienda di via Ramella Germanin l'ha mostrata in anteprima sui suoi canali social: «Siamo felici di dedicare a un'iniziativa sportiva così bella una nostra Premium Lager in edizione speciale - si legge nel post -. Lunga vita a un trail unico al mondo che coinvolge una regione intera e insegna a rispettare la natura e a essere leali e

solidali con gli altri corridori». La bottiglia sarà un pic-

colo simbolo di casa per i biellesi al via, capitanati da Yoselito Lanari, 32° nel 2018, durante la fatica di una gara che prevede 330 chilometri di sentieri e 24 mila metri di dislivello.

Non è l'unico caso in cui Menabrea è partner di una corsa in montagna. Ai punti tappa del Muc Fun Trail, la corsa tra lo sportivo e il goliardico che porta da Oropa al rifugio Savoia e che si disputa possibilmente in maschera, si beve la bionda biellese per guadagnare secondi di abbuono e scalare la classifica. L'edizione 2019, inserita come di consueto nel programma dei Mucrone Days, si disputerà domenica 29 settembre. —

© BY NC ND AL CUNI DIRITTI RISERVATI



La bottiglia in edizione limitata dedicata al Tor des Geants



## Vertikal Tovo 6 Ottobre: dal Santuario all'altezza degli Angeli in meno di 3 Km senza respiro



Prima domenica di ottobre, un evento a cui non mancare, terza edizione di questo Km Verticale con partenza sopra Oropa e arrivo in vetta al Monte Tovo.

2,9 km di fatica, sudore, paesaggi, ricordo dell'amico Maurizio che ha onorato anche questa gara con la sua presenza, condivisione, compagnia, festa, risate.

Con un occhio particolare alla sostenibilità ambientale prima, durante e nel dopo gara, con l'utilizzo di materiali ecocompatibili e la cura di lasciare l'ambiente nello stato di pulizia in cui lo si è trovato.

Come caratteristiche tecniche il percorso non ha bisogno di molte descrizioni, con il naso all'insù dall'inizio alla fine, da spingere o sulle proprie gambe o con l'ausilio di bastoncini per arrivare in vetta il più velocemente possibile, sperando in una giornata metereologicamente buona per ravvivare la vista annebbiata dalla fatica.

A poco meno di un mese e mezzo al via i lavori di decespugliazione stanno procedendo velocemente e circa 3/4 del percorso sono pronti e puliti.

Naturalmente anche quest'anno la gara è aperta anche agli atleti diversamente abili, veri protagonisti dal punto di vista atletico ed umano.

I record da battere sono al maschile Nadir Maguet 35'06", femminile Chiara Giovando 44'32" e diversamente abili Moreno Pesce in 1h59'58".

Per chi migliorerà il record 100 euro + 1 euro per ogni secondo in meno.

Da non dimenticare il ricco pacco gara con incluso pranzo al ristorante, capo tecnico, ritorno in funivia.

Gli sponsor da ringraziare per la manifestazione sono:

Boom, Botalla Formaggi, Bottega Verde, Colorificio Athena, Karpos, Kratos, **Menabrea**, Mico, Rifugio Rosazza, Ripreciso.

ISCRIZIONI APERTE SUL SITO: [www.vertikaltovo.it](http://www.vertikaltovo.it)

Non resta che dire: segnatevi la data 6 ottobre 2019, allenatevi, presentatevi alla partenza determinati e cattivi, date il meglio di voi!

Di Enzo Mersi - Organizzazione



Fino al 13 ottobre 2019

## APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE

Sono aperti alle visite i 37 i siti della Rete Museale Biellese 2019 e saranno visitabili tutte le domeniche fino al 13 ottobre, dalle 14.30 alle 18.30. Questo l'elenco: Antonio Bertola ingegnere militare; Atelier dello scultore Massimino Perino; Casa Menabrea; Casa Museo dell'Alta Valle del

Cervo; Casa natale di Pietro Micca; Casa Zegna; Castello Vialardi di Verrone; Centro di Documentazione del Lago di Viverone; Centro di Documentazione sulla Lavorazione del Ferro; Centro di Documentazione sull'Emigrazione; Cittadellarte – Fondazione Pistoletto; Ecomuseo del Cossatese e

delle Baragge; Ecomuseo della Civiltà Montana; Ecomuseo della Lavorazione del Ferro; Ecomuseo della Terracotta; Ecomuseo della Tradizione Costruttiva; Ecomuseo della Vitivinicoltura; Ex Mulino Susta; Fabbrica della Ruota; FAI – Collezione Enrico; Lanificio Botto

e viaggio operaio; Monastero Cluniense di Castello Cervo; Museo del Bramaterra; Museo della Passione; Museo degli Acquasantini; Museo delle Migrazioni; Museo dell'Infanzia; Museo dell'Oro e della Bessa; Museo del Territorio; Museo Laboratorio dell'Oro e della Pietra; Oasi WWF Giardino Botanico di Oropa; Palazzo dei Principi di Mas-

serano; Palazzo Ferrero; Palazzo Gromo Losa; Palazzo La Marmora; Riserva Naturale Parco Burcina "Felice Piacenza"; Santuario di San Giovanni d'Andorno. I siti della Rete Museale Biellese. La Rete, anche quest'anno, aprile ha

selezionato gli operatori museali che lavoreranno nei 37 siti della provincia di Biella. Gli operatori hanno seguito un programma di formazione durante più incontri, attraverso i quali hanno la possibilità di approfondire la conoscenza diretta di tutti i siti museali della Rete, non solo quello di competenza. Favorendo la condivisione di risorse e finalità tra molti attori pubblici e privati, il progetto

valorizza così i patrimoni messi in rete con il coinvolgimento di tutti gli operatori selezionati che affiancheranno i gestori dei siti garantendone un'apertura costante e coordinata.



► 20 agosto 2019







## Gran Festa d'Estate per il compleanno del Rifugio degli Asinelli



Sarà Festa grande il 25 agosto al Rifugio degli Asinelli di Sala Biellese (BI) e non solo perché, da tradizione, l'evento dell'ultima domenica d'agosto è quello più importante e partecipato per la ONLUS. Quest'anno si festeggia un compleanno a cifra tonda: sono passati 10 anni dall'apertura ai visitatori della sede italiana del Donkey Sanctuary, il 22 agosto 2009.

Un traguardo e, allo stesso tempo, un punto di partenza per il futuro, tra tradizioni e grosse novità - tutte, comunque, nel segno degli asini.

### Il programma della Festa

A partire dalle 10 di domenica 25 agosto, chi parteciperà alla Festa potrà passare una giornata con:

Grooming degli asinelli: guidati da staff e volontari, sarà possibile entrare nei recinti degli asinelli anziani e dei terapeuti per coccolarli e spazzolarli (prenotazione in loco durante l'evento)

Visite guidate del centro alla scoperta delle storie degli ospiti

Giochi nel verde e piscina di paglia

Laboratorio di creatività manuale con elementi naturali

Apertura del percorso multisensoriale

Mostra con le foto del contest Instagram "Scatti raglianti #Rifugio10" e premiazione

Presentazione ufficiale dei calendari 2020

Area auguri dove chiunque potrà lasciare un messaggio e condividerlo sui Social

Paella veg (su prenotazione tramite il form online), focacce, pizzette e dolci

### Informazioni utili

Il Rifugio degli Asinelli si trova in via per Zubiena 62 a Sala Biellese (BI). L'ingresso alla festa è libero e gratuito. Per accedere all'area grooming è necessario indossare scarpe chiuse; i bambini sotto i 6 anni dovranno essere accompagnati da un adulto. L'evento si svolge interamente all'aperto: in caso di maltempo il programma potrebbe subire modifiche o cancellazioni, comunicati in tempo reale sui Canali Social del Rifugio.

Il Rifugio degli Asinelli ONLUS ringrazia per la collaborazione Lauretana, **Menabrea**, Massera e Ipercoop. Con la partecipazione di: Croce Rossa Italiana - Comitato di Cossato ONLUS;



## B1 2000 di Loano: si conclude il Riviera Beach Volley Tribe nel segno di Benzi-Avalle fotogallery



Loano. Spettacolo garantito, come nelle previsioni, all'Ocean Bay Club presso la Marina Beach di Loano con una due giorni di beach volley dallo straordinario livello tecnico e fisico. Dopo l'argento ai campionati italiani assoluti ottenuto alla tappa campana di Palinuro dello scorso weekend, il genovese Davide Benzi ha conquistato con autorevolezza anche il B1 2000 di Loano insieme al socio Claudio Avalle. Senza perdere un solo set, il duo inedito conquista il primato in appena 40 minuti vincendo la finale contro i piemontesi Paolo Gorla e Umberto Graziana con un secco 2 a 0 (21-19, 21-14).

Ritmi incessanti e profili nazionali sui tre campi della Marina Beach di Loano con 32 coppie scese in campo senza risparmiare un colpo. Ben 24 le squadre affrontatesi in qualifiche che hanno sancito l'ingresso nel main draw da 16, dove le prime 8 erano ad attendere le subentranti grazie al punteggio federale ottenuto nelle diverse tappe nazionali.  
 di 10

### Galleria fotografica Riviera Beach Volley: il B1 2000 di Loano



- 
- 
- 
- 

All'ora di pranzo del sabato le prime sentenze: Pistolesi-Pettiti, giunti sul terzo gradino del podio finale, Viale-Sordella, Arbaney-Calabrese, Giannitrapani-Longo, Riviera-Desiderio, Cattaneo-Barlassina, Badalotti-Arpino e la sorpresa Chiapello-Bertino (poi ritirati per un infortunio) hanno superato lo scoglio delle qualifiche.

A dimostrazione del livello tecnico generale, le eliminazioni immediate di due coppie quotatissime come Romani-Porcellini e i gemelli torinesi Bramante hanno subito messo in chiaro che le coppie qualificate erano tutt'altro che comparse al torneo. Il sabato pomeriggio ha visto grandi sprazzi di gioco da parte dei liguri Rossetti-Siccardi (quest'ultimo tornato in forma smaliante dopo un brutto infortunio), Cattaneo-Barlassina e Badalotti-Arpino, anche se dalle prime battute i finalisti Benzi-Avalle e Gorla-Graziana hanno dimostrato un altro passo. La domenica è stata segnata proprio dal duo Benzi-Avalle, con il primo, vicecampione italiano 2017

e tra i giocatori più talentuosi che la Liguria abbia mai espresso nel beach volley insieme all'immenso Matteo Varnier (attuale allenatore della nazionale di beach), solidamente in controllo in difesa ed infermabile sul contrattacco. Tutto questo nonostante un infortunio al mancino Claudio Avalor, che ha disputato il torneo con una vistosa fasciatura proprio alla mano sinistra.

“È stato un torneo con una cornice di pubblico meravigliosa – racconta Luca Fazio, coordinatore Riviera Beach Volley Tribe e organizzatore della tappa di Loano -. È stato particolarmente bello vedere bimbi e più giovani accostarsi a questo sport con grande entusiasmo”. Gli spettatori hanno potuto godere nelle pause degli splendidi intermezzi danzanti curati del Centro Accademia Moderna con le ragazze seguite da Cristiana Rossi.

Moltissimi gli sponsor a supporto del circuito Rbv Tribe, oltre naturalmente all'Ocean Bay Club partner ufficiale: Nord-Ovest Energia, Corsica Ferries, Broker Auto, Noberasco, **Menabrea**, Mizuno, Mikasa e Decathlon Vado Ligure, Boom Energy Drink e altri hanno permesso oltre al classico raduno internazionale di Finale Ligure, una serie di eventi federali che hanno catapultato la Liguria sul podio delle regioni più attive nell'ambito del beach volley nazionale. Particolare menzione a Lurisia che ha garantito acqua e assaggi alle sue bibite durante tutte le manifestazioni agli atleti e agli spettatori.

“Unendo le forze e sostenendo i principali organizzatori del Savonese – ha dichiarato Alessio Marri, responsabile tecnico Riviera Beach Volley, società di beach volley a capo dell'intero progetto – stiamo rilanciando il beach volley in una regione stupenda come la Liguria, un passo alla volta possiamo creare un indotto turistico vantaggioso per tutti”.

È stata infatti ufficializzata la data del Riviera Beach Volley. Dal 27 al 29 settembre torna a Finale Ligure con la nona edizione il raduno di beach volley tra i più grandi della costa occidentale italiana. Al fine di far coesistere la manifestazione con il Flow, contenitore eventi sportivi outdoor comprensivo del mondiale World Series Mtb e Finale for Nepal, i campi saranno ridotti a 16. Ma per maggio 2020 si conta di tornare con l'arena centrale in piazza con le sue 150 tonnellate di sabbia, spalti da grande manifestazione e un numero di campi sempre più importante.

Le iscrizioni apriranno domenica 18 agosto e le formule di gara sono le consuete: il beach&beer **Menabrea** del venerdì sera, 2x2 maschile e femminile il sabato e la domenica con i due tornei giocabili in contemporanea 2x2 e 4x4 misto. Sede centrale della manifestazione i Bagni Boncardo ai quali si uniranno i Bagni Nautico e all'esordio i Bagni Serenval e River Beach di Final Pia. Per un weekend che vedrà Finale Ligure al centro della scena outdoor mondiale.



## Anche a Ferragosto

### APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE

Sono aperti alle visite i 37 i siti della Rete Museale Biellese 2019 e saranno visitabili tutte le domeniche fino al 13 ottobre (oltre alla festività del 15 agosto), dalle 14.30 alle 18.30. Questo l'elenco: Antonio Bertola ingegnere militare; Atelier dello scultore Massimo Perino; Casa

Menabrea; Casa Museo dell'Alta Valle del Cervo; Casa natale di Pietro Micca; Casa Zegna; Castello Vialardi di Verrone; Centro di Documentazione del Lago di Viverone; Centro di Documentazione sulla Lavorazione del Ferro; Centro di Documentazione sull'Emigrazione; Cittadellarte – Fondazione Pistoletto; Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge; Ecomuseo della Civiltà Montanara; Ecomuseo della Lavorazione del Ferro; Ecomuseo della Terracotta; Ecomuseo

della Tradizione Costruttiva; Ecomuseo della Vitivinicoltura; Ex Mulino Susta; Fabbrica della Ruota; FAI – Collezione Enrico; Lanificio Botto e villaggio operaio; Monastero Cluniense di Castelletto Cervo; Museo del Bramaterra; Museo della Passione; Museo degli Acquisantini; Museo delle Migrazioni; Museo dell'Infanzia; Museo dell'Oro e della Bessa; Museo del Territorio; Museo Laboratorio dell'Oro e della Pietra; Oasi WWF Giardino

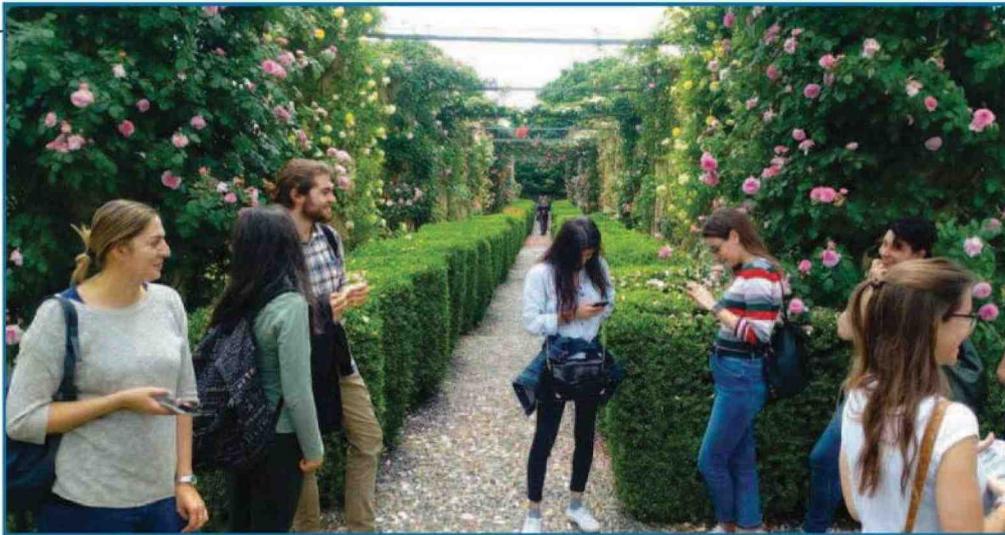
Botanico di Oropa; Palazzo dei Principi di Masserano; Palazzo Ferrero; Palazzo Gromo Losa; Palazzo La Marmora; Riserva Naturale Parco Burcina "Felice Piacenza"; Santuario di San Giovanni d'Andorno. I siti della Rete Museale Biellese. La Rete, anche quest'anno, aprile ha selezionato gli operatori museali che lavoreranno nei 37 siti della provincia di Biella. Gli operatori hanno seguito un programma di formazione durante più incontri,

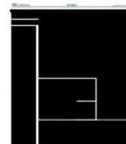
attraverso i quali hanno la possibilità di ap-

profondire la conoscenza diretta di tutti i siti museali della Rete, non solo quello di competenza. Favorendo la condivisione di risorse e finalità tra molti attori pubblici e privati, il progetto valorizza così i patrimoni messi in rete con il coinvolgimento di tutti gli operatori selezionati che affiancheranno i gestori dei siti garantendone un'apertura costante e coordinata.



► 13 agosto 2019





## Valle-Oropa: 8030 grazie

Il cuore dei biellesi si conferma grande: 800 partecipanti alla 2<sup>a</sup> edizione Nico Guarnieri: «Una giornata straordinaria, una bellissima festa»

### PODISMO BENEFICO

■ “Ride in the future” era la scritta stampata sulla maglietta indossata giovedì scorso da Vittorio, il figlioletto di Nico Guarnieri, organizzatore del Valle-Oropa Trail.

E in effetti sul sentiero che da frazione Valle di Pralungo conduce ad Oropa sono stati in tanti a “Cavalcare nel futuro”: circa 800 persone, forse qualcuna in più, hanno voluto essere parte di un evento podistico, ma anche e soprattutto sociale, che non era una corsa, ma una vera gara di solidarietà. E si tratta di beneficenza vera e certificata: il ricavato, infatti, è già stato donato all’Ugi, Unione Genitori Italiani, una onlus direttamente legata all’Ospedale Regina Margherita di Torino, dove tanti bimbi cercano e sperano in un futuro nel quale il cancro sia solo un lontano ricordo. Ieri mattina gli organizzatori hanno ratificato la donazione di ben 8030 euro, come testimonia la contabile del bonifico che pubblichiamo a lato.

L’evento è iniziato ufficialmente intorno alle 17 ed è stata una vera festa: prima sono partiti i “camminatori”, ovvero tanti bambini, giovani, adulti, anziani, famiglie al completo, quattrozampe, un variegato mondo biellese sorridente e spensierato. Poi la seconda ondata con i “runners” che hanno affrontato il percorso (circa 4,5 km con 500 metri di dislivello) tutto d’un fiato: nessuna classifica ma comunque un piccolo regalo ai migliori tre uomini (Massimiliano Barbero Piantino, Silvio Balzaretto e Matteo Biolcati Rinaldi) e alle prime tre donne (Lara Giardino, Angelica Bernardi e Valeria Bruna).

Due gli speaker a tenere alta l’attenzione e ad allietare i partecipanti: Stefano Belli alla partenza, Paolo Boggio all’arrivo. E nulla lasciato al caso, nemmeno per la sicurezza dei partecipanti: il percorso è stato pulito e sistemato dai volontari di varie associazioni (Winter Brich, Pro Loco Amici della Valle,

Sport&Natura, Alpini di Sant’Eurosia) e da tanti amici del Valle Oropa Trail.

Per tutti la serata si è poi conclusa nelle sale del pellegrino, messe a disposizione dall’Amministrazione del Santuario di Oropa, dove è stata servita la polenta concia (e non solo) preparata dai cuochi del Ristorante Fornace.

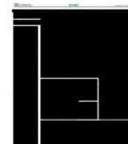
«Per me è una giornata straordinaria, la dimostrazione che tutti insieme si può fare qualcosa di bellissimo» dice Nico Guarnieri. «L’anno scorso l’evento lo abbiamo fatto con il magone, perché mio figlio si era appena riammalato di tumore. Oggi brindiamo alla guarigione: Vittorio ha fatto il suo percorso, sta bene, dovrà essere monitorato, ma è qui, e vederlo felice giocare con i suoi amichetti è qualcosa di stupendo».

È anche una grande soddisfazione “organizzativa”: 800 persone in un’unica manifestazione sono quasi un record per il Biellese. Per di più su un percorso tutt’altro che facile: «È vero» conferma Nico «ma in fondo questo percorso è un po’ la parabola della vita, con tutte le sue difficoltà, le discese e le salite. Oggi c’era voglia di arrivare da parte di tutti».

Tanti i partner dell’evento, a dimostrazione che quando il fine è benefico sono molti pronti a tendere una mano preziosa. «Li ringrazio tutti ad uno ad uno: ho trovato tante porte aperte e spero che il successo di questo evento renda felici anche loro» conclude Guarnieri.

Eccoli, in ordine casuale: Cento Valli, Macelleria Equina Dal Balos. Lo Spaccio, Ristorante Fornace, Birrifico Un Terzo, Alpe Guizza Fonte Caudana, Riso Guerrini, Bottalla Formaggi, Lauretana, Pasticceria Masera Gino, Menabrea, Macelleria Salumeria Roberto Bora, Conad Candelo, Caseificio Pier Luigi Rosso, Azienda Agricola Mazzucchetti, Jole Staff Parrucchieri e Amministrazione del Santuario di Oropa.

**MAXIMILIANO ACCORINTI**



► 13 agosto 2019



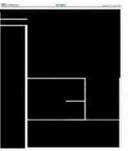
Sopra parte dello staff dell'evento in cucina con la polenta conca offerta ai partecipanti. In alto a destra Nico Guarnieri con il figlio Vittorio. Sotto Manuela e Beatrice, due delle fotografe dell'evento; molte foto sono sul sito [www.traildei-parchi.com](http://www.traildei-parchi.com). A lato le "scope" che hanno chiuso il percorso. [foto: MAX ACCORINTI - JESSICA FALLA - GIULIO GHIRARDELLI]

Sopra la copia del bonifico inviato ieri al-



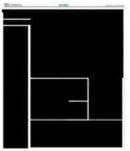
I'Ugi. Sotto Nico Guarnieri con Paolo Boggio e Paolo Bora, due delle "anime" dell'evento. In basso le volontarie dell'Ugi, presenti all'evento.





► 13 agosto 2019





► 13 agosto 2019



Sopra e a lato una dimostrazione di quanto l'evento sia davvero per tutti: giovani, evergreen, e anche bimbi piccolissimi in spalla ai loro genitori. Sotto a destra la partenza dei runners [foto GIULIO GHIRARDELLI]. Sotto a sinistra Massimiliano Barbero, primo runner al traguardo, immortalato con uno dei simboli di Oropa, il vecchio trenino [foto DANIELE CHIODI]



**LA STORIA** Stasera l'evento che sostiene l'UGI e la lotta contro i tumori in età pediatrica organizzato da Nico Guarnieri, papà coinvolto in prima linea

## «Il mio Valle Oropa Trail nato per far vincere la solidarietà»

**PRALUNGO** Lo scorso anno erano oltre 700 persone. Questa sera, il Valle Oropa Trail promette ancora grandi numeri ma soprattutto tanta solidarietà. La seconda edizione dell'evento, organizzato dall'Unione Genitori Italiani, onlus che sostiene i bambini malati e le loro famiglie che si rivolgono all'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino, si svolgerà tra la frazione Valle di Pralungo, dove è prevista la partenza, e l'arrivo al piazzale dell'ex stazione trenino di Oropa dove ad attendere gli atleti ci sarà un ristoro e una polenta concia presso la sala del Pellegrino.

**L'idea.** Si tratta di una corsa non competitiva di 4,5 km con dislivello di 500 metri che seguirà il

sentiero D3. Alle 17.30 si terrà il via libera per i camminatori, alle 19 toccherà al gruppo. L'ideatore è Nico Guarnieri (*nella foto con Paolo Boggio*), parrucchiere di Iole Staff a Candelo insieme alla sua famiglia che ha conosciuto la realtà del Regina Margherita a causa della malattia del figlio. «La nostra vita è diventata come un puzzle difficile da ricomporre - spiega - ed è così che ci siamo affidati ai medici, alla fede e alle persone vicine. Ciò che conta è lottare, in ospedale abbiamo conosciuto vicissitudini più grandi della nostra ed è lì che abbiamo incontrato la vera solidarietà. Il Valle Oropa Trail è un modo per sensibilizzare le persone e far conoscere una realtà parallela, quel famoso puzzle che cerchiamo, ancora oggi, di ricostruire per tornare alla normalità». Il Trail, che lo scorso anno ha per-

messo di raccogliere oltre 7000 euro, ha unito diverse realtà del territorio biellese: Lauretana, Guizza, i caseifici Botalla, Ros-

so e Cento Valli, Mazzucchetti, Gabba Salumi, le macellerie Dal Balos e Bora, i birrifici Menabrea e Un Terzo, il ristorante La Fornace, la riseria Guerrini e la pasticceria Massera. Ma non

mancano altre piccole realtà che hanno deciso di abbracciare la causa e il supporto di Croce Rossa e Soccorso Alpino che saranno presenti con i loro volontari. «Da papà posso dire che vedere così tanta gente, compresi gli Amici della Valle e gli Alpini di Sant'Eurosia che hanno ripristinato parte del sentiero quasi dimenticato, mi fa ben sperare per il nostro futuro e quello di tante altre famiglie che lottano giorno dopo giorno. E oggi vogliamo che sia una giornata allegra».

Il costo delle iscrizioni è di 10 euro, gratis per gli under 14. Per chi volesse rientrare in frazione Valle su sentiero è indispensabile munirsi di pila frontale. Contattare Nico al 3336189371 oppure Paolo al 328 8515795.





## La 42esima edizione della "Lauretana-Mombarone" incorona Massimiliano Barbero Piantino ed Elisa Arvat

**BIELLA (rar)** E' **Massimiliano Barbero Piantino** il nuovo re della Lauretana-Mombarone dopo il ritiro dalle gare di **Enzo Mersi**, capofila della manifestazione con ben undici vittorie nelle precedenti dodici edizioni.

Il biellese dell'Atletica Saluzzo, già secondo venerdì sera a Bornasco di Sala ha condotto fin dalle prime rampe la 42esima edizione di questa storica manifestazione di corsa in montagna, percorrendo i 9 chilometri da Graglia Santuario al Rifugio (1.500 metri di dislivello positivo) in 1 ora 10 minuti e 13 secondi, un tempo di tutto rispetto, considerando che lo stesso Mersi lo scorso anno vinse con un crono superiore di circa un minuto e mezzo.

Sul secondo gradino del podio un altro dei giovani talenti espressi dal territorio biellese in questi due anni: si tratta di **Alessandro Ferrarotti** del Gac Pettinengo, che ha concluso la sua fatica con il tempo di 1h12'01". Posizioni invertite, dunque, rispetto a nemmeno 48 ore prima, venerdì sera, a Bornasco di Sala, dove aveva vinto Ferrarotti con Barbero Piantino secondo (cfr altro articolo nella pagina). Al terzo posto **Carlo Torello Viera**, biellese del Genzianella che ha terminato in 1h13'41". Rimane imbattuto il record della gara, saldamente nelle mani di **Paolo Coda** (1h03'03") dal lontano 1993.

Per Barbero Piantino era la prima volta in questa manifestazione. «Sono salito con il mio passo, ben conscio delle difficoltà che avrei incontrato: un percorso duro, con un pezzo per me pazzesco, da scalare a quattro zampe - ha raccontato -. Ben più di una corsa in montagna. Il tempo finale è più o meno quello che pensavo prima di partire, quindi molto molto soddisfatto. Una

gran bella vittoria da festeggiare».

Gara combattuta e per nulla scontata, invece, in ambito femminile. L'atleta polacca **Katarzyna Kuzminska** (Atletica Canavesana) è partita fortissimo, ma è stata superata nel corso dell'ultima salita dalla valdostana **Elisa Arvat** (Pont-Saint-Martin), che ha così scritto per la prima volta il suo nome nell'albo d'oro dopo il secondo posto della passata edizione: 1h24'07" il suo crono, migliore di oltre un minuto rispetto alla prestazione 2018, anno in cui vinse l'azzurra **Camilla Magliano**, detentricessa del record con il tempo di

1h20'11". Per la Kuzminska (vincitrice nel 2015), seconda al rifugio, crono di 1h25'24". Sul terzo gradino del podio la prima biellese: si tratta di **Lara Giardino** del Biella Running, che ha concluso con il tempo di 1h30'18", precedendo di oltre tre minuti **Rachele Young** (Podistica Valchiusella), già terza nella passata edizione.

### Record di partecipanti: soddisfatti gli organizzatori

L'edizione 2019 entra nella storia dell'ultra-quarantennale

manifestazione come la più partecipata in assoluto dalla sua fondazione: ben 182 gli iscritti, 174 i partenti e 170 gli atleti che hanno tagliato il traguardo. Il precedente record di presenze era del lontano 1999, quando furono 114 i partenti.

La gara è stata organizzata dalla Pro loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia, il Gs Graja e il Gaglianico '74. Main sponsor

dell'evento è stata Lauretana, da sempre vicina a questo evento e al Rifugio Momba-

rone, partner, invece, le aziende Menabrea, Microbirrifico Birra Elvo, Conad, Mombarun e Giardino Colori.

Il presidente della Pro loco di Graglia Santuario **Giulio Chiavenuto** è felicissimo. «Onestamente non ci aspettavamo un'affluenza del genere - ha dichiarato -. Oggi siamo stati anche un pochino spiazzati, ma credo siamo riusciti ad accontentare tutti sia per la gara sia per il pasto. Sono davvero molto contento di come sono andate le cose: una bellissima manifestazio-

ne. Ringrazio gli staff della Pro loco e del Gs Graja per il lavoro svolto, decisamente non facile, il Rifugio Mombarone per la splendida accoglienza e i vari sponsor che hanno reso possibile tutto questo».

### Al Valchiusella il "Trofeo Capitano Fiorina" Al Gaglianico 74 il "Trofeo Fonti Lauretana"

Due i premi di società assegnati in questa 42esima edizione.

Il "Trofeo Capitano Marco Fiorina", alla squadra prima classificata sommando i tempi dei migliori quattro atleti al traguardo, è andato alla Podistica Valchiusella, davanti all'Atletica Monterosa e al Biella Running. Il "Trofeo Fonti Lauretana", alla società con il maggior numero di atleti classificati, è andato invece al Gaglianico 74 davanti al Castlerun, società di Montalto Dora, e a La Vetta Running di Mongrando.

### Daniele Coda Caseia è campione provinciale Ana

Come già accaduto nelle edizioni del passato, la gara era anche valida quale Campionato Provinciale Ana di corsa in montagna, partecipata da una ventina di alpini-runners.



► 7 agosto 2019

Ad aggiudicarsi il titolo, la targa "Alpini Sezione Biella" e una medaglia d'oro in memoria del capitano **Marco Fiorina** è stato **Daniele Coda Caseia**, in rappresentanza degli Alpini di Cossila San Giovanni. Sul podio con lui **Simone Corsetto** del gruppo Ana di Camburzano ed **Enrico Mersi** dell'Ana Pollone. Tra gli aggregati successo a **Nicola Rocchi**, davanti a **Walter Martinetto** e alla "scopa" **Stefano Bovio**: tutti in rappresentanza dell'Ana di Graglia.

red.sp.  
sport@nuovaprovincia.it



### NUOVO RECORD DI PARTECIPANTI

Numeri importanti per l'edizione 2019 della "Lauretana-Mombarone": 182 gli iscritti, 174 i partenti e 170 gli atleti che hanno tagliato il traguardo



## CORSA IN MONTAGNA

# La Lauretana-Mombarone incorona Barbero Piantino

Sul podio della 42<sup>a</sup> edizione anche Ferrarotti e Torello Viera  
Tra le donne la valdostana Arvat regola Kuzminska e Giardino

■ Favorito alla vigilia non ha deluso le aspettative: Massimiliano Barbero Piantino scrive il suo nome nell'albo d'oro della Lauretana-Mombarone aggiudicandosi la 42<sup>a</sup> edizione, organizzata dalla Pro Loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia e il Gaglianico '74.

Domenica mattina ha chiuso in 1h10'13", 2 minuti in meno rispetto alla vittoria di Mersi nella passata edizione e 5 minuti in più del miglior Mersi nel 2005. Sul podio altri due biellesi: Alessandro Ferrarotti e Carlo Torello Viera. Tra i migliori 10 ne troviamo altri tre: Emanuele Falla, Luca Occhilupo e Gabriele Gazzetto.

Tra le donne, invece, ha condotto a lungo la polacca Katarzyna Kuzminska, superata nell'ultimo chilometro da Elisa Arvat, già seconda nella passata edizione. Sul terzo gradino del podio la prima biellese: Lara Giardino. Altre tre tra le prime 10: Angelica Bernardi, Valeria Bruna e

Monica Benatti.

Non cadono i record individuali, è crollato, invece, quel-

lo delle presenze: ben 174 i partenti contro i 114 del 1999 e i 102 del 2018.

Felicissimi gli organizzatori. Giulio Chivenuto, presidente della Pro Loco di Graglia Santuario: «Onestamente non ci aspettavamo un'affluenza del genere. Oggi siamo stati anche un pochino spiazzati, ma mi sembra siamo riusciti ad accontentare tutti sia per la gara, sia per il pasto. Ringrazio lo staff della Pro Loco e del Gs Graja per il lavoro svolto, decisamente non faci-

le, il Rifugio Mombarone per la splendida accoglienza e gli sponsor che hanno reso tutto possibile».

Raffaella Salmasi è la responsabile organizzativa: «Logisticamente è stata durissima: siamo una piccola realtà e la squadra seppur affiatata non è numericamente sufficiente per un evento di questo tipo. Ma siamo davvero soddisfatti, tutto è andato bene e l'incremento netto di iscritti ci dà ancora più motivazioni. Per il futuro vogliamo continuare a crescere, migliorare alcune cose, rimodernarne altre. Piccole accortezze, ma importanti».

Ha parlato di difficoltà logistiche, facciamo capire a chi legge: «Un esempio... al Bric

Paglie a 1700 metri non c'è l'acqua: per allestire il ristoro due persone sono salite a piedi fin lassù con le taniche d'acqua poi sono scese in un alpeggio a prendere le assi per fare il tavolo. Ed è solo una delle innumerevoli situazioni da gestire. L'apporto di chi ci dà una mano, piccola o grande che sia, è fondamentale».

Tanti i premi (in denaro e in natura) assegnati, grazie alla partnership strettissima e affiatata con Lauretana e all'aiuto di altri sponsor quali Menabrea, Microbirrifico Birra Elvo, Conad, Mombarun e Giardino Colori. Si sono aggiudicati le varie categorie d'età Emanuele Coda, Nadir Giovanetto, Roberto Tarocco, Giancarlo Costa e Bernardino Fontana, unico biellese tra i citati. Due i premi riservati alle società: il Trofeo "Capitano Marco Fiorina" alla squadra prima classificata per somma tempi dei 4 migliori atleti è andato alla Podistica Valchiusella, mentre il Trofeo "Fonti Lauretana"



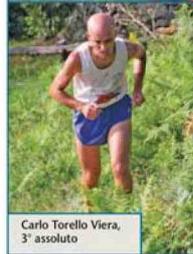
► 6 agosto 2019

alla società con il maggior numero di classificati se lo è aggiudicato il Gaglianico 74 davanti al Castlerun Montalto Dora e a La Vetta Running di Mongrando.

MA. AC.



**Il vincitore Massimiliano Barbero Piantino**



Carlo Torello Viera,  
3° assoluto



Raffaella Salmasi e Giulio Chiavenuto



## DAL 28 AGOSTO AL 2 SETTEMBRE

# Bolle di malto. Biella, città della birra

Organizzato dall'associazione Inchiostro, guidata da Raffaele Abbattista, l'evento coinvolgerà il centro e porterà centinaia di visitatori anche da fuori regione

■ 22 birrifici, oltre 200 birre, 15 street food, 10 eventi collaterali, 2400 minuti di musica live, 3.000 manifesti, 250mila volantini e 700mila contatti web social. Questo è Bolle di Malto, l'evento numero uno per partecipazione in Italia in programma a Biella dal 29 agosto al 2 settembre, a ingresso libero, in piazza Martiri della Libertà. Sono previsti momenti musicali con la

partecipazione della band La Rua, protagonista a Sanremo giovani, Seveso

Casino Palace e Street

Clerks da X Factor. Ma l'appuntamento sarà dedicato soprattutto alle birre artigianali e allo street food di qualità. Protagonisti saranno i microbirrifici italiani, «chiamati a soddisfare il palato del pubblico con proposte genuine a base di ingredienti selezionati. Tra questi microbirrifici si aggiungono ospiti speciali da fuori regione, ognuno con le proprie creazioni uniche e inimitabili». Tanti stand che costituiranno un'occasione importante per scoprire le potenzialità del territorio biellese. L'obiettivo dell'evento è quello di raggiungere nell'arco della rassegna i 100mila visitatori. Evento – con la dinamica regia dell'associazione Inchiostro, guidata da

Raffaele Abbattista – che ha ricevuto il plauso e il ringraziamento del sindaco di Biella, Claudio Corradino che ha au-

spicato un sempre maggiore successo per quest'iniziativa che rilancia il nome di Biella. Compiacimento del

primo cittadino di Biella che ha raggiunto anche i microbirrifici biellesi che, unendosi, hanno dato vita a una birra che fa onore al territorio, senza togliere l'innegabile prestigio di Menabrea, il birrificio attivo più antico d'Italia. Lavoro e sforzi che se si intrecciano nella collaborazione possono portare – come è stato sottolineato – lavoro e ricadute positive per tutti. In questa prospettiva Inchiostro sta già pensando a una nuova iniziativa che proporrà un'altra importante occasione di rilancio del centro città. Intanto per Bolle di Malto sono attesi diversi autobus con visitatori anche da fuori regione.

**SUSANNA PERALDO**

*susanna.peraldo@ilbiellese.it*



## Il Mombarone incorona la coppia Barbero Piantino-Arvat FOTOGALLERY



E' Massimiliano Barbero Piantino il nuovo re della Lauretana-Mombarone dopo il ritiro dalle gare di Enzo Mersi, capofila della manifestazione con ben 11 vittorie nelle precedenti 12 edizioni. Il biellese dell'atletica Saluzzo ha condotto fin dalle prime rampe la 42ª edizione di questa storica manifestazione biellese di corsa in montagna, percorrendo i 9 chilometri da Graglia Santuario al Rifugio (1500 metri di dislivello positivo) in 1 ora 10 minuti e 13 secondi, un tempo di tutto rispetto, considerando che lo stesso Mersi lo scorso anno vinse con un crono superiore di circa un minuto e mezzo.

Sul secondo gradino del podio un altro dei giovani talenti espressi dal territorio biellese in questi due anni: si tratta di Alessandro Ferrarotti del Gac Pettinengo che ha concluso la sua fatica con il tempo di 1h12'01". In terza posizione Carlo Torello Viera, biellese del Genzianella che ha terminato in 1h13'41". Rimane imbattuto il record della gara che è nelle mani di Paolo Coda (1h03'03") dal lontano 1993. Per Barbero era la prima volta in questa manifestazione: «Sono salito con il mio passo, ben conscio delle difficoltà che avrei incontrato: un percorso duro, con un pezzo per me pazzesco, da scalare a quattro zampe. Ben più di una corsa in montagna. Il tempo finale è più o meno quello che pensavo prima di partire, quindi molto molto soddisfatto. Una gran bella vittoria da festeggiare».

Gara combattuta e per nulla scontata, invece, in ambito femminile. L'atleta polacca Katarzyna Kuzminska (Atl. Canavesana) è partita fortissimo, ma è stata superata nel corso dell'ultima salita dalla valdostana Elisa Arvat (Pont Saint Martin) che ha così scritto per la prima volta il suo nome nell'albo d'oro dopo il secondo posto della passata edizione: 1h24'07" il suo tempo, migliore di oltre un minuto rispetto alla prestazione 2018, anno in cui vinse l'azzurra Camilla Magliano, detentrici del record con il tempo di 1h20'11". Per Kuzminska (vincitrice nel 2015), seconda al rifugio, crono di 1h25'24". Sul terzo gradino del podio la prima biellese: si tratta di Lara Giardino del Biella Running che ha concluso con il tempo di 1h30'18", precedendo di oltre 3 minuti Rachele Young (Pod. Valchiusella) che era stata terza nella passata edizione.

L'edizione 2019 entra nella storia dell'ultra quarantennale manifestazione come la più partecipata in assoluto dalla sua fondazione: ben 182 gli iscritti, 174 i partenti e 170 gli atleti che hanno tagliato il traguardo. Il record precedente di presenze era del lontano 1999 quando furono 114 i partenti. La gara è stata organizzata dalla Pro Loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia, il Gs Graja e il Gaglianico '74. Main sponsor dell'evento è stata Lauretana, da sempre vicina a questo evento e al Rifugio Mombarone: partner, invece, le aziende **Menabrea**, Microbirrificio Birra Elvo, Conad,

Mombarun e Giardino Colori.

Il presidente della Pro Loco di Graglia Santuario Giulio Chiavenuto è felicissimo: «Onestamente non ci aspettavamo un'affluenza del genere. Oggi siamo stati anche un pochino spiazzati, ma credo siamo riusciti ad accontentare tutti sia per la gara, sia per il pasto. Sono davvero molto contento di come sono andate le cose: una bellissima manifestazione. Ringrazio lo staff della Pro Loco e del Gs Graja per il lavoro svolto, decisamente non facile, il Rifugio Mombarone per la splendida accoglienza e tutti gli sponsor che hanno reso tutto possibile».

Due i premi di società assegnati in questa 42ª edizione: il Trofeo “Capitano Marco Fiorina” alla squadra prima classificata sommando i tempi dei migliori 4 atleti al traguardo è andato alla Podistica Valchiusella, davanti all’Atletica Monterosa e al Biella Running. Il Trofeo “Fonti Lauretana” alla società con il maggior numero di atleti classificati è andato, invece, al Gaglianico 74 davanti al Castlerun, società di Montalto Dora e a La Vetta Running di Mongrando.

Come in passato la gara era anche valida quale Campionato Provinciale Ana di Corsa in Montagna, partecipata da una ventina di alpini-runners: ad aggiudicarsi il titolo, la targa “Alpini Sez. Biella” e una medaglia d’oro in memoria del capitano Marco Fiorina è stato Daniele Coda Caseia in rappresentanza degli Alpini di Cossila San Giovanni. Sul podio con lui Simone Corsetto del gruppo Ana di Camburzano ed Enrico Mersi dell’Ana Pollone. Tra gli aggregati successo a Nicola Rocchi davanti a Walter Martinetto e alla “scopa” della gara Stefano Bovio: tutti in rappresentanza dell’Ana di Graglia.



## Atletica, domani la Lauretana-Mombarone: superata quota 130 iscritti



Sono ben 133 gli atleti iscritti alla 42ª edizione della Lauretana-Mombarone, una delle corse in montagna più antiche del territorio biellese, giunta quest'anno alla sua 42ª edizione e in programma domani, domenica 3 agosto. Grande la soddisfazione da parte degli organizzatori che sperano di incrementare ulteriormente i partecipanti con le iscrizioni last minute che saranno possibili domenica mattina prima della gara dalle 7.30 alle 8.15.

La partenza è fissata dalla Fonte Lauretana a Graglia Santuario alle ore 8.30 sul percorso di 9 chilometri che conduce al Rifugio Mombarone, una perla delle prealpi biellesi, sito a quota 2312 metri s.l.m.: ben 1500 dunque i metri di dislivello che dovranno affrontare gli atleti.

Al momento tra gli iscritti i nomi caldi in chiave biellese sono quelli di Alessandro Ferrarotti, Massimiliano Piantino, Gabriele Gazzetto, Carlo Torello Viera e Emanuele Falla. Tra le donne ci proverà Lara Giardino, ma la concorrenza è già di livello: le sorelle Carla e Rachele Young e Katarzyna Kuzminska sono atlete di gran valore.

La gara è organizzata dalla Pro Loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia e il Gaglianico '74 che hanno previsto pacco gara per tutti e un bellissimo capo tecnico personalizzato a ricordo della gara per i primi 100 iscritti.

Main sponsor dell'evento è Lauretana, da sempre vicina a questo evento e al Rifugio Mombarone: partner sono le aziende **Menabrea**, Microbirrificio Birra Elvo, Conad, Mombarun e Giardino Colori.

Le premiazioni si terranno nella sede Ana di Graglia Santuario domenica pomeriggio intorno alle ore 15.

Oltre ai migliori tre assoluti (uomini e donne) e ai migliori 5 di ognuna delle categorie previste, verranno assegnati anche il Trofeo "Capitano Marco Fiorina" alla società che vincerà la classifica stilata sommando i 4 migliori tempi; il Trofeo "Fonti Lauretana" verrà andrà alla società con il maggior numero di atleti classificati.

La gara è valida anche quale Campionato Provinciale Ana di Corsa in Montagna: il primo classificato oltre al titolo si aggiudicherà anche la targa "Alpini Sez. Biella" e una medaglia d'oro in memoria del capitano Marco Fiorina.

Nella passata edizione vinsero Enzo Mersi, al suo 11° trionfo, e Camilla Magliano. Nella foto di Andrea Nicolo-Mombarun il podio maschile.

## **QUINTA EDIZIONE** La rassegna dedicata ai birrifici artigianali si svolgerà in piazza Martiri Dal 29 agosto al 2 settembre torna Bolle di Malto

E' in partenza la quinta edizione di Bolle di Malto, la rassegna cittadina dedicata ai birrifici artigianali. La manifestazione si svolgerà da giovedì 29 agosto a lunedì 2 settembre all'interno dell'accogliente piazza Martiri, come lo scorso anno. Il programma, ricco di appuntamenti, è stato presentato ieri pomeriggio a Palazzo Oropa, nel corso di un'apposita conferenza stampa. Mercoledì 28 agosto, giornata precedente all'inizio ufficiale dell'evento, alle ore 18 si terrà la conferenza "Biella città della birra" e alle ore 20.30 la cena di Gala. Giovedì 29 si partirà invece alle 18 con l'inaugurazione della rassegna. A seguire corso di degustazione, concerto gratuito di "The Bowman" e delle "Schegge sparse". Dalle 24 Dj-Set Nightlife.

nata precedente all'inizio ufficiale dell'evento, alle ore 18 si terrà la conferenza "Biella città della birra" e alle ore 20.30 la cena di Gala. Giovedì 29 si partirà invece alle 18 con l'inaugurazione della rassegna. A seguire corso di degustazione, concerto gratuito di "The Bowman" e delle "Schegge sparse". Dalle 24 Dj-Set Nightlife.

**Giulia Gaia Maretta**  
 A PAGINA 14



**CITTÀ** La rassegna che unisce birra, musica e street food avrà luogo in piazza Martiri. Tanti anche gli eventi collaterali

## Ecco il ricco programma di "Bolle di Malto" che si svolgerà dal 29 agosto al 2 settembre

**BIELLA** (gtg) E' in partenza la quinta edizione di Bolle di Malto, la rassegna cittadina dedicata ai birrifici artigianali. La manifestazione si svolgerà da giovedì 29 agosto a lunedì 2 settembre all'interno dell'accogliente piazza Martiri, già scelta lo scorso anno.

Il programma, ricco di appuntamenti, è stato presentato ieri pomeriggio a Palazzo Oropa, durante un'apposita conferenza stampa. Mercoledì 28 agosto, giornata precedente all'inizio ufficiale dell'evento, alle ore 18 si terrà la conferenza "Biella città della birra",

successivamente la presentazione della Guida alle Birre artigianali e alle ore 20.30 la cena di Gala. Giovedì 29 si partirà invece alle 18 con l'inaugurazione della rassegna. A seguire alle 18,30 corso di degustazione, alle 20 il concerto di "The Bowman", alle 22 sul



palco le "Schegge sparse", dalle 24 Dj-Set Nightlife e alle ore 2 chiusura dell'evento. Venerdì 30 agosto si proseguirà alle 18 con l'inizio della manifestazione, alle 18,30 corso di degustazione, alle 20 con-

certo di "Radio Rock", alle 22 esibizione di "Seveso Casino Palace" (da Xfactor 2018), alle 24 Dj-Set Nightlife e alle 2 chiusura dell'evento. Sabato 31 agosto l'ini-

zio della manifestazione è previsto sempre alle 18, alle 18,30 corso di degustazione, alle 20 "Cookie Riot" in concerto, alle 22 sul palco i "La Rua" (da Sanremo 2019), alle 24 Dj-Set Nightlife e alle 2 chiusura dell'evento. La prima domenica di settembre i festeggiamenti proseguiranno a partire dalle 18. Alle 18,30 corso di degustazione, alle 20 concerto di "Sempre Noi" (883 Tribute Band), alle 22 sarà il momento di "Street Clerks", alle 24 Dj-Set Nightlife e alle 2 chiusura dell'evento. La quinta edizione di Bolle di Malto si concluderà lunedì 2 settembre: per l'occasione è in programma una serata tutta biellese, "Il bol del lunes", durante la quale si esibiranno alcune band locali e ci sarà il saluto al palco dei "Farinei dla Brigna" nel loro ultimo spettacolo della carriera. Si ricorda che durante la cinque giorni dell'evento i concerti saranno tutti ad ingresso gratuito.

Dopo le oltre 70mila presenze della quarta edizione, l'evento organizzato dall'associazione Inchiostro si presenta al pubblico

anche quest'anno con la solita ed ormai vincente proposta, che abbina la birra artigianale a musica e street food. Solo per citare alcuni numeri, saranno 15 le postazioni dove poter mangiare, 22 birrifici, oltre 200 le birre proposte, 10 gli eventi collaterali tra mostre, mercati e gite, pensati per valorizzare l'intero territorio biellese e ben 100.000 i partecipanti previsti. Per l'occasione è nata anche Bi Common, il primo esempio italiano di come quattro birrifici biellesi competitor siano stati in grado di unire le loro forze per produrre la birra artigianale dell'evento e della città. Anche la celebre Pasticceria Massera dedicherà una sua creazione dolciaria alla manife-

stazione, ovvero un torcetto alla birra.

Durante la conferenza stampa di ieri è stato anche annunciato in anteprima un nuovo evento che coinvolgerà la città a giugno. Si tratta di "Biella in fermento", tre giorni dedicati ai prodotti biellesi ai quali prenderà parte anche il birrificio Menabrea.

**Un'immagine della conferenza stampa di ieri. Presenti da sinistra a destra: l'assessore al commercio Barbara Greggio, l'ex presidente dell'associazione Inchiostro Marta Florio, il sindaco Claudio Corradino, il neo presidente dell'associazione Raffaele Abbattista e il vicesindaco Giacomo Moscarola**



**PODISMO**  
Dalla fonte Lauretana al Mombarone,  
nove chilometri di pura adrenalina

A PAGINA **33**

**PODISMO** La gara è anche valida per il Campionato Provinciale Ana di corsa in montagna

## Si corre la Lauretana-Mombarone

Domani l'appuntamento con la 42esima edizione: ritrovo alle 7.30 e partenza alle 8.30

**BIELLA** (rar) Dalla Fonte Lauretana al Mombarone. 9 chilometri di pura adrenalina per una delle corse in montagna più antiche del territorio biellese, giunta quest'anno alla 42esima edizione.

L'appuntamento con la "Lauretana-Mombarone" è fissato per domani, domenica 4 agosto, sul percorso storico che conduce dagli 812 metri della partenza ai 2.312 dell'arrivo. Ben 1.500 metri di dislivello positivo che metteranno a dura prova gambe e fiato anche dei migliori.

Il ritrovo è previsto a partire dalle 7.30 allo stabilimento della Fonte Lauretana a Graglia Santuario, da dove avverrà lo start alle 8.30. Saranno possibili iscrizioni last minute direttamente in loco sino ad un quarto d'ora prima dell'avvio della gara, con un costo maggiorato. E' possibile la partecipazione anche di non tesserati nella camminata ludico-motoria libera a tutti e assicurata Fiasp: i partecipanti seguiranno lo stesso percorso degli agonisti, ma non potranno concorrere ai premi.

La gara è organizzata dalla Pro loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia e il Gaglianico '74, che hanno previsto per i primi 100 iscritti un bellissimo capo tecnico personalizzato a ricordo

della gara. Main sponsor dell'evento è Lauretana, da sempre vicina a questo evento e al Rifugio Mombarone, partner sono le aziende Menabrea, Microbirrificio Birra Elvo, Conad, Mombarun e Giardino Colori.

Verranno premiati i primi tre uomini e le prime tre donne della classifica assoluta con un montepremi di 350 euro in

buoni valore e un cesto alimentare ognuno. Dal quarto classificato in poi verranno premiate con un cesto alimentare le donne sino alla 15esima posizione (la categoria è unica a prescindere dall'età) e i primi cinque uomini di ognuna delle categorie previste: M1 (20-34 anni), M2 (35-44 anni), M3 (45-54 anni), M4 (55-60 anni), M5 (61-79 anni). Le premiazioni si svolgeranno nella sede Ana di Graglia Santuario domani pomeriggio intorno alle 15.

Due i premi di rappresentanza: l'ambitissimo Trofeo "Capitano Marco Fiorina" andrà alla società che vincerà la classifica stilata sommando i quattro migliori tempi; il Trofeo "Fonti Lauretana" verrà invece assegnato alla società con il maggior numero di atleti classificati. I due premi non sono cumulabili tra loro.

Come in passato la gara è anche valida quale Campionato Provinciale Ana di corsa

in montagna. Il primo classificato, oltre al titolo, si aggiudicherà anche la targa "Alpini Sezione Biella" e una medaglia d'oro in memoria del capitano Marco Fiorina.

Dal lontano 5 agosto 1978 quando 22 atleti andarono a far parte della prima classifica ufficiale di quella che si chiamava "Santuario Fonte Lauretana-Rifugio Mombarone", di tempo ne è passato tantissimo. I numeri sono via via cresciuti e in molte occasioni si è superata quota cento classificati che, per una gara dura come questa, è assolutamente un buon traguardo. L'anno scorso tagliarono il traguardo in 102.

Il record di successi è del pollonese **Enzo Mersi**, che proprio nel 2019 con l'11esima vittoria ha superato il mitico **Paolo Coda**, fermo a 10 ma detentore del miglior tempo nella storia della gara: 1h03'03" ottenuto nel 1993. Solo lui e **Carluccio Chiara**

(1h03'52") sono riusciti a stare sotto l'ora e quattro minuti. Nell'albo d'oro anche personaggi del calibro di **Bruno Brunod** (vincitore nel 1996) ed **Erik Benedetto** (primo nel 2014).

Tra le donne è in vetta all'albo d'oro la biellese **Barbara Cravello** con ben sette successi: il primo nel 2005 e l'ultimo nel 2014. Sono salite sul

► 3 agosto 2019

primo gradino anche **Ornella Bosco** (tre volte), **Marcella Belletti**, **Katarzyna Kuzminska**, **Clelia Zola** e **Franca Perretto** (vincitrice delle prime due edizioni), solo per fare qualche nome. Il record è, dall'anno scorso, nelle mani della torinese **Camilla Magliano**, vincitrice in 1h20'11", che lo tolse dopo oltre un decennio alla Bosco.

Curiosamente la Magliano detiene il record anche dell'altra gara che ha come protagonista la montagna gragliese, ovvero la "Ivrea-Mombarone".



#### **E UNDICI...**

Nel 2018 Enzo Mersi ha conquistato la vittoria numero 11 nella "Laureana-Mombarone", un primato assoluto. E domani sarà sempre l'atleta polonese il favorito



## A Campertogno riuscito raduno di auto e moto storiche

Domenica 30 giugno si è svolta l'edizione annuale del Raduno di Auto e Moto Storiche organizzato dalla Pro Loco cui hanno partecipato numerosi appassionati e collezionisti di pregevoli mezzi. Dopo l'operazione di «punzonatura» dei veicoli, avvenuta a Quare, i piloti e i navigatori sono stati impegnati in una prova di regolarità, disputata sul percorso Quare-Funivie per Mera-Scopello Centro-Campertogno con rilevazione segreta dei tempi.

Successivamente, nel parcheggio di frazione Villa, ha si è tenuta una prova di abilità, costituita da una «gimkana» cronometrata. I concorrenti si sono poi recati al parcheggio superiore di Mollia dove sono stati chiamati a eseguire altra prova di precisione. Altra prova di qualificazione è stato un test che ha interessato le conoscenze degli equipaggi in materia di auto e motori. Era stato predisposto, infine, un «controllo timbro», con la consegna di omaggi degli sponsor ai concorrenti, in centro a Mollia. Molto apprezzate sono state la Fiat 1500 6C del 1937 (pilota G. Medina), la Aston Martin Zagato DR4 3.500 cc del 1962 (pilota G. Ambrogione) e la Lincoln Continental MK IV Coupé del 1973 (dell'avv. Eric Maggiar). Un vivo ringraziamento alle gentili signore Sindaco di Campertogno e Mollia per il loro supporto nella realizzazione della manifestazione. Un sentito ringraziamento agli sponsor: Birra Menabrea di Biella, HSA Hair Styling Applications Spa

di Bisuschio (VA), le Industrie Toscanini Spa di Borgosesia, il Pettinificio Guenzani Srl di Cassano Magnago e «Katia», che hanno messo a disposizione omaggi per tutti i partecipanti. Un caloroso ringraziamento agli amici del Valsesia Lancia Story per la perfetta organizzazione e cronometraggio della prova di regolarità, a chi si è impegnato per lo



svolgimento delle altre prove, alle signore che hanno preparato l'aperitivo/buffet (molto apprezzato dai partecipanti dopo le impegnative prove cui erano stati chiamati a cimentarsi) e infine ad Alberto e al suo staff de «Il Gatto e la Volpe» per l'ottimo pranzo. Ai concorrenti e agli appassionati di auto e moto storiche grazie e l'arrivederci al prossimo raduno in Campertogno.

**GLI ORGANIZZATORI**



**Fino al 13 ottobre 2019**

## APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE

Sono aperti alle visite i 37 i siti della Rete Museale Biellese 2019 e saranno visitabili tutte le domeniche fino al 13 ottobre (oltre alla festività del 15 agosto), dalle 14.30 alle 18.30. Questo

l'elenco: Antonio Bertola ingegnere militare; Atelier dello scultore Massimino Perino; Casa Menabrea; Casa Museo

dell'Alta Valle del Cervo; Casa natale di Pietro Micca; Casa Zegna; Castello Vialardi di Verone; Centro di Documentazione del Lago di Viverone; Centro di Documentazione sulla Lavorazione del Ferro; Centro di Documentazione sull'Emigrazione; Cittadellarte –

Fondazione Pistoletto; Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge; Ecomuseo della Civiltà Montanara; Ecomuseo della Lavorazione del Ferro; Ecomuseo della Terracotta; Ecomuseo della Tradizione Costruttiva; Ecomuseo della Vitivinicoltura; Ex Mulino Susta; Fabbrica della

Ruota; FAI – Collezione Enrico; Lanificio Botto e villaggio operaio; Monastero Cluniacense di Castelletto Cervo; Museo del Bramaterra; Museo della Passione; Museo degli Acquasantini; Museo delle Migrazioni; Museo dell'Infanzia; Museo dell'Oro e della Bessa; Museo del Territorio; Museo Laboratorio dell'Oro e della Pietra; Oasi WWF

Giardino Botanico di Oropa; Palazzo dei Principi di Masserano; Palazzo Ferrero; Palazzo Gromo Losa; Palazzo La Marmora; Riserva Naturale Parco Burcina "Felice Piacenza"; Santuario di San Giovanni d'Andorno. I siti della Rete Museale Biellese. La Rete, anche quest'anno,

aprile ha selezionato gli operatori museali che lavoreranno nei 37 siti della provincia di Biella. Gli operatori hanno seguito un programma di formazione durante più incontri, attraverso i quali hanno la possibilità di approfondire la conoscenza diretta di tutti i siti museali della Rete, non solo quello di competenza. Favorendo la condivisione di risorse e

finalità tra molti attori pubblici e privati, il progetto valorizza così i patrimoni messi in rete con il coinvolgimento di tutti gli operatori selezionati che affiancheranno i gestori dei siti garantendone un'apertura costante e coordinata.

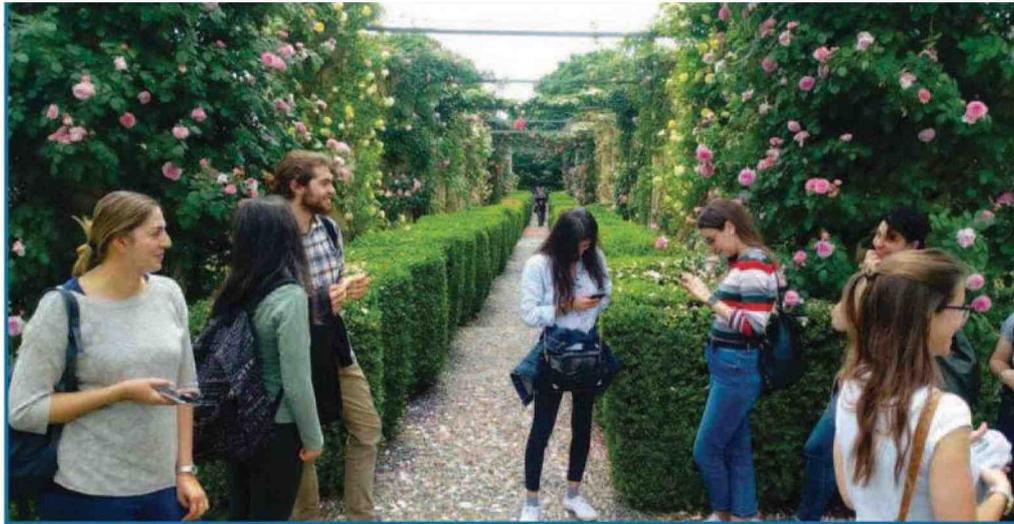


► 2 agosto 2019





► 2 agosto 2019





## CORSA IN MONTAGNA

# Dalla Lauretana al Mombarone

### Domenica mattina la 42<sup>a</sup> edizione: già 110 gli iscritti

■ Il calendario biellese di corsa in montagna propone domenica la 42<sup>a</sup> edizione della corsa dalla Fonte Lauretana al Mombarone: 9 km tutti in salita dagli 812 metri s.l.m. della partenza ai 2312 dell'arrivo: ben 1500 metri di dislivello positivo che metteranno a dura prova gambe e fiato anche dei migliori.

La partenza della gara è fissata alle ore 8.30 dalla Fonte Lauretana a Graglia Santuario dove saranno possibili le iscrizioni last minute dalle 7.30 alle 8.15: l'organizzazione è curata dalla Pro Loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia e il Gaglianico '74

Main sponsor è Lauretana, da sempre vicina a questo evento e al Rifugio Mombarone: partner sono le aziende Menabrea, Microbirrifico Birra Elvo, Conad, Mombarun e Giardino Colori. Verranno premiati i primi tre uomini e le prime tre donne della classifica assoluta con un montepremi di 350 euro in buoni valore e un cesto alimentare ognuno. Dal 4<sup>o</sup> classificato in poi verranno premiate con un cesto alimentare le donne sino alla 15<sup>a</sup> posizione (la categoria è unica a prescindere dall'età) e i primi cinque uomini di ognuna delle categorie previste: M1 (20/34 anni), M2 (35/44 anni), M3 (45/54 anni), M4 (55/60 anni), M5 (61/79 anni). Le pre-

miazioni si svolgeranno nella sede Ana di Graglia Santuario domenica pomeriggio intorno alle ore 15.

Due i premi di rappresentanza: l'ambitissimo Trofeo "Capitano Marco Fiorina" andrà alla società che vincerà la classifica stilata sommando i 4 migliori tempi; il Trofeo "Fonti Lauretana" verrà

invece assegnato alla società con il maggior numero di atleti classificati.

Come in passato la gara è anche valida quale Campionato Provinciale Ana di Corsa in Montagna: il primo classificato oltre al titolo si aggiudicherà anche la

targa "Alpini Sez. Biella" e una medaglia d'oro in memoria del capitano Marco Fiorina.

Al momento sono già 110 gli iscritti, numero in linea con le migliori edizioni del passato. Recordman della gara è Paolo Coda che vinse in 1h03'03" nel 1993: per lui 10 vittorie. È a quota 11, invece, Enzo Mersi dominatore nell'ultimo decennio. Tra le donne il record appartiene a Camilla Magliano, vincitrice in 1h20'11" nella passata edizione. Per numero di vittorie, invece, domina Barbara Cravello, a segno ben 7 volte.



**CORSA IN MONTAGNA** Organizzata dalla Pro Loco di Graglia Santuario

# Dalla Fonte al Mombarone

**Domenica 42<sup>a</sup> classica che parte dallo stabilimento Lauretana di Graglia**

Dalla Fonte Lauretana al Mombarone: 9 chilometri di pura adrenalina per una delle corse in montagna più antiche del territorio biellese, giunta quest'anno alla sua 42<sup>a</sup> edizione, L'appuntamento è per domenica 4 agosto sul percorso storico che conduce dagli 812 metri slm della partenza ai 2312 dell'arrivo: ben 1500 metri di dislivello positivo che metteranno a dura prova gambe e fiato anche dei migliori. Il ritrovo è fissato a partire dalle 7.30 presso lo stabilimento della Fonte Lauretana a Graglia Santuario da dove avverrà la partenza alle ore 8.30.

**Le preiscrizioni** chiudono oggi, giovedì 1° agosto alle 24 e sono possibili inviando una mail a [rafaela.salmasi@gmail.com](mailto:rafaela.salmasi@gmail.com) o [teamasg74@gaglianico74.it](mailto:teamasg74@gaglianico74.it) indicando nome, cognome, anno di nascita, codice società, n° tessera fidal o eps e recapito telefonico. Saranno comunque possibili iscrizioni last minute direttamente sul luogo di partenza sino ad un quarto d'ora prima dell'avvio della gara, con un costo maggiorato.

E' possibile la partecipazione anche di non tesserati nella camminata ludico motoria libera a tutti e assicurata Fiasp: i partecipanti se-

guiranno lo stesso percorso degli agonisti ma non potranno concorrere ai premi.

La gara è organizzata dalla Pro Loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia e il Gaglianico '74 che hanno previsto per

i primi 100 iscritti un bellissimo capo tecnico personalizzato a ricordo della gara. Main sponsor dell'evento è Lauretana, da sempre vicina a questo evento e al Rifugio Mombarone: partner sono le aziende Menabrea, Microbirrificio Birra Elvo, Conad, Mombarone e Giardino Colori. Verranno premiati i primi tre uomini e le prime tre donne della classifica assoluta con un montepremi di 350 euro in buoni valore e un cesto alimentare

ognuno. Dal 4° classificato in poi verranno premiate con un cesto alimentare le donne sino alla 15<sup>a</sup> posizione (la categoria è unica a prescindere dall'età) e i primi cinque uomini di ognuna delle categorie previste: M1 (20/34 anni), M2 (35/44 anni), M3 (45/54 anni), M4 (55/60 anni), M5 (61/79 anni). Le premiazioni si svolgeranno nella sede Ana di Graglia

Santuario domenica pomeriggio intorno alle ore 15.

Due i premi di rappresentanza: l'ambitissimo Trofeo "Capitano Marco Fiorina" andrà alla società che vincerà la classifica stilata sommando i 4 migliori tempi; il Trofeo "Fonti Lauretana" verrà invece assegnato alla società con il maggior numero di atleti classificati. I due premi non sono cumulabili tra loro.

**Alpini.** Come in passato la gara è anche valida quale Campionato Provinciale Ana di Corsa in Montagna: il primo classificato oltre al titolo si aggiudicherà anche la targa "Alpini Sez. Biella" e una me-

daglia d'oro in memoria del capitano Marco Fiorina.

Dal lontano 5 agosto 1978 quando 22 atleti andarono a far parte della prima classifica ufficiale di quella che si chiamava Santuario Fonte Lauretana-Rifugio Mombarone, di tempo ne è passato tantissimo. I numeri sono via via cresciuti e in molte occasioni si è superata quota cento classificati che, per una gara dura come questa, è assolutamente un buon traguardo: l'ultima volta l'anno scorso quando arrivarono in 102.

• M.C.L.



## Lauretana – Mombarone: si corre domenica la 42esima edizione



Dalla Fonte Lauretana al Mombarone: 9 chilometri di pura adrenalina per una delle corse in montagna più antiche del territorio biellese, giunta quest'anno alla sua 42<sup>a</sup> edizione, L'appuntamento è per domenica 4 agosto sul percorso storico che conduce dagli 812 metri s.l.m. della partenza ai 2312 dell'arrivo: ben 1500 metri di dislivello positivo che metteranno a dura prova gambe e fiato anche dei migliori.

Il ritrovo è fissato a partire dalle 7.30 presso lo stabilimento della Fonte Lauretana a Graglia Santuario da dove avverrà la partenza alle ore 8.30. Le preiscrizioni chiudono giovedì 1° agosto alle 24 e sono possibili inviando una mail a [raffaella.salmasi@gmail.com](mailto:raffaella.salmasi@gmail.com) o [teamasg74@gaglianico74.it](mailto:teamasg74@gaglianico74.it) indicando nome, cognome, anno di nascita, codice società, n° tessera fidal o eps e recapito telefonico. Saranno comunque possibili iscrizioni last minute direttamente sul luogo di partenza sino ad un quarto d'ora prima dell'avvio della gara, con un costo maggiorato.

E' possibile la partecipazione anche di non tesserati nella camminata ludico motoria libera a tutti e assicurata Fiasp: i partecipanti seguiranno lo stesso percorso degli agonisti ma non potranno concorrere ai premi.

La gara è organizzata dalla Pro Loco di Graglia Santuario in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini sezione di Biella, il Gruppo Ana di Graglia e il Gaglianico '74 che hanno previsto per i primi 100 iscritti un bellissimo capo tecnico personalizzato a ricordo della gara. Main sponsor dell'evento è Lauretana, da sempre vicina a questo evento e al Rifugio Mombarone: partner sono le aziende **Menabrea**, Microbirrifico Birra Elvo, Conad, Mombarun e Giardino Colori.

Verranno premiati i primi tre uomini e le prime tre donne della classifica assoluta con un montepremi di 350 euro in buoni valore e un cesto alimentare ognuno. Dal 4° classificato in poi verranno premiate con un cesto alimentare le donne sino alla 15<sup>a</sup> posizione (la categoria è unica a prescindere dall'età) e i primi cinque uomini di ognuna delle categorie previste: M1 (20/34 anni), M2 (35/44 anni), M3 (45/54 anni), M4 (55/60 anni), M5 (61/79 anni). Le premiazioni si svolgeranno nella sede Ana di Graglia Santuario domenica pomeriggio intorno alle ore 15.

Due i premi di rappresentanza: l'ambitissimo Trofeo "Capitano Marco Fiorina" andrà alla società che vincerà la classifica stilata sommando i 4 migliori tempi; il Trofeo "Fonti Lauretana" verrà invece assegnato alla società con il maggior numero di atleti classificati. I due premi non sono cumulabili tra loro.

Come in passato la gara è anche valida quale Campionato Provinciale Ana di Corsa in Montagna: il primo classificato oltre al titolo si aggiudicherà anche la targa “Alpini Sez. Biella” e una medaglia d’oro in memoria del capitano Marco Fiorina.

Dal lontano 5 agosto 1978 quando 22 atleti andarono a far parte della prima classifica ufficiale di quella che si chiamava Santuario Fonte Lauretana-Rifugio Mombarone, di tempo ne è passato tantissimo. I numeri sono via via cresciuti e in molte occasioni si è superata quota cento classificati che, per una gara dura come questa, è assolutamente un buon traguardo: l’ultima volta l’anno scorso quando arrivarono in 102.

Il record di successi è del pollonese Enzo Mersi che proprio lo scorso anno, con l’11<sup>a</sup> vittoria, ha superato il mitico Paolo Coda, fermo a 10 ma detentore del miglior tempo nella storia della gara: 1h03’03” ottenuto nel 1993. Solo lui e Carluccio Chiara (1h03’52”) sono riusciti a stare sotto l’ora e 4 minuti. Nell’albo d’oro anche personaggi del calibro di Bruno Brunod (vincitore nel 1996), Leonardo Follis ed Erik Benedetto.

Tra le donne è in vetta all’albo d’oro la biellese Barbara Cravello con ben 7 successi: il primo nel 2005 e l’ultimo nel 2014. Sono salite sul primo gradino anche Ornella Bosco (3 volte), Marcella Belletti, Katarzyna Kuzminska, Clelia Zola e Franca Peretto (vincitrice delle prime due edizioni) solo per fare qualche nome. Il record è, dall’anno scorso, nelle mani della torinese Camilla Magliano, vincitrice in 1h20’11”, che lo tolse dopo oltre un decennio a Ornella Bosco. Curiosamente la Magliano detiene il record anche dell’altra gara che ha come protagonista la montagna gragliese, ovvero la Ivrea-Mombarone.

Fonte organizzazione



► 1 agosto 2019

## INAUGURATA LA NUOVA SALA COTTURA DEL BIRRIFICIO MENABREA

Dopo 173 anni, Menabrea ha di nuovo rinnovato il cuore della sua produzione birraria, varando una modernissima Sala Cottura. Un gioiello di tecnologia che fa dell'impianto biellese il più innovativo in Italia. Per celebrare l'evento, il birrifico ha presentato una special edition della propria Bionda: "La Prima Cotta", edizione limitata della classica Premium Lager (4,8°) prima nata dalla nuova Sala Cottura e connotata da un'etichetta speciale. «Ho avuto la fortuna di vedere, nel corso della mia vita, tre sale cottura – ha raccontato Franco Thedy, Ad Menabrea. – La prima quando ero piccolo. Oggi sono fautore della nascita di una moderna terza Sala Cottura, di cui vado molto orgoglioso. Dopo 40 anni di lunga attività, quest'impianto va a sostituire quello precedente. Un investimento che è solo l'ultimo passo di un percorso iniziato 13 anni fa, fatto di numerose azioni di ammodernamento e con un investimento complessivo di circa 40 milioni». Un impianto imponente che quadruplica la superficie complessiva del birrifico, con un incremento finale della produzione che dovrebbe arrivare addirittura al 60%. «Un aumento – ha sottolineato Thedy – che andrà ad aiutare senz'altro anche la copertura dei mercati esteri che ci vedono oggi presenti in 39 paesi con una percentuale del 18-20% della nostra produzione dedicato all'export». L.T.



LOCALI TOP

Franco Thedy.



## NOTIZIARIO

### PODISMO

#### 44ª Biella-Oropa parla rwandese, vincono Myasiro e Mukandanga

L'edizione numero 44 della Biella-Oropa, Memorial Ismar Pasteris, incorona il 22 enne Jean Marie Vianney Myasiro e la 34enne Clementine Mukandanga: è la prima volta nella storia della gara che il successo va a due portacolori della Rwanda. Vianney è tesserato per l'Athletic Terni, mentre Mukandanga per il Runner Team Volpiano, ma entrambi vivono e si allenano in Toscana. I due atleti africani di fatto non hanno avuto rivali, nonostante il freddo non li abbia di certo agevolati: la pioggia è caduta copiosa su Biella dal primo pomeriggio sino a poco prima della partenza, graziando gli atleti in gara, ma ciò che ha preoccupato gli organizzatori è stata la grandinata e il nubifragio che hanno colpito cinque ore prima della partenza la zona del Favaro e di Oropa provocando anche qualche piccolo smottamento lungo la strada. Un clima che ha fatto scendere in picchiata le temperature: all'arrivo si registravano solo 13 gradi contro i 30 dei giorni precedenti. Myasiro ha impresso un gran ritmo e solo l'eporediese Francesco Grillo (Atl. Saluzzo) è riuscito a stargli dietro, seppur staccato di un centinaio di metri. Un lungo tira-molla per i circa 13 chilometri di gara (700 metri di dislivello complessivo) che ha abbassato il tempo finale (48'36" il vincitore - 6° nella classifica all-time, e 48'49" il secondo), senza però arrivare al record del percorso che rimane nelle mani del marocchino Abdelhadi El Hachimi che nel 2007 vinse in 47'55". Sul terzo gradino del podio il lombardo Giuseppe Molteni (Atl. Desio), vincitore nel 2016, seguito in 4ª posizione da Alberto Mosca (Atl. Potenza Picena), primo biellese al traguardo, con il tempo di 49'54". A completare il podio "allargato", al quinto posto il lombardo Francesco Mascherpa (Azzurra Garbagnate) al traguardo in 51'04". Tra le donne Mukandanga ha allungato già nei primi chilometri ed ha condotto in solitaria per tutta la gara arrivando di fronte al Santuario della Madonna di Oropa con il crono di 56 minuti e 56 secondi, tempo che va ad infilarsi al 6° posto di quella classifica all-time comandata da Valeria Straneo che vinse nel 2011 in 52'16". La rwandese ha preceduto la torinese Gloria Barale del Cus Torino, al traguardo in 58'07" e la polacca Katarzyna Kuzminska (Atl. Canavesana) arrivata terza in rimonta in

1h'01"59. Premiate sul podio "allargato" anche la cuneese Eufemia Magro (Dragonero, 1h02'53") e la prima biellese, Lara Giardino del Biella Running che ha chiuso in 1h03'57".

Complessivamente hanno preso il via 362 atleti con una sessantina di iscrizioni last minute e una cinquantina di rinunce proprio per le avverse condizioni meteo. Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo, organizzatori dell'evento, oltre a consegnare un montepremi di 1650 euro ai primi cinque uomini e alle prime cinque donne, grazie alla partnership con Panificio Patti, Botalla Formaggi, Menabrea, Eurometallica, Lauretana, Tessitura Del piano, Cabbia e Microtech, hanno potuto premiare ben 121 atleti delle categorie master con premi in natura di valore decrescente. Per tutti, poi, un simpatico premio di partecipazione e un ricco ristoro con prodotti del territorio dolci e salati e buona birra.

Per il binomio Biella Sport Promotion-Gac Pettinengo il prossimo appuntamento è già dietro l'angolo: venerdì 2 agosto a Sala Biellese andrà in scena la 2ª prova del "Trittico tra Storia e Sapori d'Eccellenza", organizzato in sinergia con la Pasticceria Massera Gino. In questa occasione gli atleti correranno 10 chilometri con partenza e arrivo presso il padiglione delle feste di frazione Bornasco di Sala dove è in programma la festa patronale Madonna della Neve. La partenza della gara è fissata per le ore 18.30, iscrizioni dalle 17.00 alle 18.00 in loco il giorno della gara e sino a mercoledì 31 luglio sul

sito [www.biellasport.net](http://www.biellasport.net) dove sono disponibili ulteriori informazioni. Il "Trittico" terminerà il 21 settembre 2019 con un trail di 17 chilometri.



Un clima che ha fatto scendere in picchiata le temperature: all'arrivo si registravano solo 13 gradi contro i 30 dei giorni precedenti. Myasiro ha impresso un gran ritmo e solo l'eporediese Francesco Grillo (Atl. Saluzzo) è riuscito a stargli dietro, seppur staccato di un centinaio di metri. Un lungo tira-molla per i circa 13 chilometri di gara (700 metri di dislivello complessivo) che ha abbassato il tempo finale (48'36" il vincitore - 6° nella classifica all-time, e 48'49" il secondo), senza però arrivare al record del percorso che rimane nelle mani del marocchino Abdelhadi El Hachimi che nel 2007 vinse in 47'55". Sul terzo gradino del podio il lombardo Giuseppe Molteni (Atl. Desio), vincitore nel 2016, seguito in 4ª posizione da Alberto Mosca (Atl. Potenza Picena), primo biellese al traguardo, con il tempo di 49'54".



A completare il podio "allargato", al quinto posto il lombardo Francesco Mascherpa (Azzurra Garbagnate) al traguardo in 51'04". Tra le donne Mukandanga ha allungato già nei primi chilometri ed ha condotto in solitaria per tutta la gara arrivando di fronte al Santuario della Madonna di Oropa con il crono di 56 minuti e 56 secondi, tempo che va ad infilarsi al 6° posto di quella classifica all-time comandata da Valeria Straneo che vinse nel 2011 in 52'16". La rwandese ha preceduto la torinese Gloria Barale del Cus Torino, al traguardo in 58'07" e la polacca Katarzyna Kuzminska (Atl. Canavesana) arrivata terza in rimonta in 1h'01'59. Premiate sul podio "allargato" anche la cuneese Eufemia Magro (Dragonero, 1h02'53") e la prima biellese, Lara Giardino del Biella Running che ha chiuso in 1h03'57".



Complessivamente hanno preso il via 362 atleti con una sessantina di iscrizioni last minute e una cinquantina di rinunce proprio per le avverse condizioni meteo. Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo, organizzatori dell'evento, oltre a consegnare un montepremi di 1650 euro ai primi cinque uomini e alle prime cinque donne, grazie alla partnership con Panificio Patti, Botalla Formaggi, **Menabrea**, Eurometallica, Lauretana, Tessitura Delpiano, Cabbia e Microtech, hanno potuto premiare ben 121 atleti delle categorie master con premi in natura di valore decrescente. Per tutti, poi, un simpatico premio di partecipazione e un ricco ristoro con prodotti del territorio dolci e salati e buona birra. Per il binomio Biella Sport Promotion-Gac Pettinengo il prossimo appuntamento è già dietro l'angolo: venerdì 2 agosto a Sala Biellese andrà in scena la 2ª prova del "Trittico tra Storia e Sapori d'Eccellenza", organizzato in sinergia con la Pasticceria Massera Gino.



In questa occasione gli atleti correranno 10 chilometri con partenza e arrivo presso il padiglione delle feste di frazione Bornasco di Sala dove è in programma la festa patronale Madonna della Neve. La partenza della gara è fissata per le ore 18.30, iscrizioni dalle 17.00 alle 18.00 in loco il giorno della gara e sino a mercoledì 31 luglio sul sito [www.biellasport.net](http://www.biellasport.net) dove sono disponibili ulteriori informazioni. Il "Trittico" terminerà il 21 settembre 2019 con un trail di 17 chilometri.

Per vedere la classifica completa [clicca qui](#).



## APERTURA DEI SITI DELLA RETE MUSEALE

Sono aperti alle visite i 37 i siti della Rete Museale Biellese 2019 e saranno visitabili tutte le domeniche fino al 13 ottobre (oltre alla festività del 15 agosto), dalle 14.30 alle 18.30. Questo

l'elenco: Antonio Bertola ingegnere militare; Atelier dello scultore Massimino Perino; Casa Mena-

brea; Casa Museo

dell'Alta Valle del Cervo; Casa natale di Pietro Micca; Casa Zegna; Castello Vialardi di Verrone; Centro di Documentazione del Lago di Viverone; Centro di Documentazione sulla Lavora-

zione del Ferro; Centro di Documentazione sull'Emigrazione; Cittadellarte – Fondazione Pistoletto; Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge; Ecomuseo della Civiltà Montanara; Ecomuseo

della Lavorazione del Ferro; Ecomuseo della Terracotta; Ecomuseo della Tradizione Costruttiva;

Ecomuseo della Vitivinicoltura; Ex Mulino Susta; Fabbrica della

Ruota; FAI – Collezione Enrico; Lanificio Botto e villaggio operaio; Monastero Cluniacense di Castelletto Cervo; Museo del Bramaterra; Museo

della Passione; Museo degli Acquasantini; Museo delle Migrazioni; Museo dell'Infanzia; Museo dell'Oro e della Bessa; Museo del Territorio; Museo Laboratorio dell'Oro e della Pietra; Oasi WWF Giardino Botanico di Oropa; Palazzo dei Principi di Masserano; Palazzo Ferrero; Palazzo Gromo Losa; Palazzo La Marmora; Riserva Naturale Parco Burcina "Felice Piacenza"; Santuario di San Giovanni d'Andorno. I siti della Rete Museale Biellese. La Rete, anche quest'anno, aprile ha selezionato gli operatori museali che lavoreranno nei 37 siti della provincia di Biella. Gli operatori hanno seguito un

programma di formazione durante più incontri, attraverso i quali hanno la possibilità di approfondire la conoscenza diretta di tutti i siti museali della Rete, non solo quello di competenza. Favorendo



la condivisione di risorse e finalità tra molti attori pubblici e privati, il progetto valorizza così i patrimoni messi in rete con il coinvolgimento di tutti gli operatori selezionati che affiancheranno i gestori dei siti garantendone un'apertura costante e coordinata.



sull'attrattività turistica attraverso una campagna di comunicazione multimediale (dalla cartellonistica ai giornali cartacei e al web) in tutta Italia, con una forte caratterizzazione lungo la costa adriatica grazie alla distribuzione di 30.000 guide all'evento sotto gli ombrelloni da Pescara a Porto San Giorgio e la fonica, come avvenuto negli anni scorsi, per veicolare la manifestazione lungo la riviera. Ascoliva Festival è già e sarà presente anche su centinaia di testate giornalistiche e siti web, dopo aver avuto risalto su trasmissioni tv nazionali come la "Vita in diretta" della Rai ed essere stato segnalato dal "Gambero Rosso" come uno dei dieci eventi gastronomici estivi italiani da non perdere. Un ringraziamento doveroso degli organizzatori è stato rivolto agli importanti sponsor locali e allo sponsor nazionale **Menabrea**.



## "Ascoliva Festival" torna in Piazza Arringo, presentate anticipazioni della settima edizione



“La felicità in un boccone” è il claim che accompagnerà l’atteso ritorno in Piazza Arringo, ad Ascoli, dal 9 al 19 Agosto 2019, di "Ascoliva Festival", il festival mondiale dell’oliva ripiena ascolana Dop (con altri 16 piatti locali di alta qualità) ormai giunto alla sua settima edizione. A dare alcune anticipazioni sull’edizione 2019 e sul relativo programma sono stati gli organizzatori insieme al sindaco Marco Fioravanti e agli assessori Monica Acciarri (turismo) e Monia Vallesi (eventi).

Si riparte dalle oltre 200 mila degustazioni distribuite in sei edizioni e dai quasi 350 mila visitatori presenti dal 2013 allo scorso anno al villaggio dell’oliva in piazza Arringo. Dati importanti se si pensa che circa il 90% dei visitatori di Ascoliva è composto da turisti provenienti da tutta Italia e dall’estero. Il tutto abbinando alle degustazioni di 8 produttori locali: Fattoria Case Rosse, La Bottega di Bruno, Lorenz Cafè, Lo Scarrozzino, Macelleria-gastronomia Clerici Giovanni e figlie, Migliori olive ascolane, Mister Ok e O-live. Altre conferme importanti come l’Oliva Day, ovvero la giornata celebrativa dell’oliva ascolana fissata per il 14 agosto di ogni anno, il ritorno della gara delle massaie, i convegni, laboratori, seminari e intrattenimento. E la novità dell’evento che quest’anno, grazie al sostegno di Ascoli Servizi Comunali, Ecoinnova e Marche Rifiuti Zero, sarà “plastic free”, ovvero si utilizzeranno tutti materiali biocompostabili.

### IL PROGRAMMA UFFICIALE

Il programma ufficiale, ancora suscettibile di integrazioni e variazioni, prevede come sempre appuntamenti culturali, eventi, laboratori, seminari e momenti di intrattenimento. Ecco il calendario completo. Il 9 agosto, anteprima, ore 9,00 “Immense olive – Le olive da mensa italiane Dop”, convegno a cura del Consorzio tutela e valorizzazione dell’oliva ascolana del Piceno Dop (con l’adesione di Ascoliva), presso la Bottega del Terzo Settore, in corso Trento e Trieste. Ore 18,30 inaugurazione di Ascoliva Festival 2019. Ore 19,30, convegno “Strumenti di diversificazione del reddito dell’impresa agricola” a cura della Partners in Service srl – CEA “Ambiente e Mare”. 10 agosto: ore 18, notte bianca con eventi, musica e negozi aperti fino a tarda notte. 11 agosto: ore 21,30, concerto di Filippo Graziani

12 agosto: ore 19,30, “Prepariamo le olive a casa. Principali metodi produttivi” – incontro/laboratorio col professor Leonardo Seghetti. 13 agosto: ore 19,30, “Le olive ascolane del Piceno Dop a confronto con il mondo olivicolo” – seminario a cura del Consorzio di tutela e valorizzazione dell’oliva ascolana del Piceno Dop. 14 agosto: ore 19,30, Oliva Day, festa

mondiale dell'oliva ascolana. 15 agosto: ore 21,30, Festa di ferragosto. 16 agosto: ore 19,30, Gara della massaie (casalinghe in gara per preparare la migliore oliva ripiena ascolana). 17 agosto: ore 19,30, "A voce alta: che significa Dop, Igp, Stg. Confronti" – seminario a cura del Consorzio di tutela e valorizzazione dell'oliva ascolana del Piceno Dop. 18 agosto: ore 19,30, "Olio di oliva extravergine... olio di oliva tenera ascolana a confronto" – incontro/laboratorio col professor Leonardo Seghetti. 19 agosto: ore 21,30, grande festa finale per la chiusura del Villaggio con il gruppo musicale "On Air band".

Tra le novità (alcune verranno svelate successivamente), c'è il concerto in piazza Arringo, l'11 agosto, di Filippo Graziani, figlio del compianto cantautore Ivan Graziani, che ha al suo attivo una propria produzione, dopo aver partecipato al Festival di Sanremo, e che riproporrà anche i più grandi successi del padre. Concerto reso possibile da Svim e Comune di Ascoli.

#### IL TURISMO E LA PROMOZIONE

A rimarcare la forte valenza turistica dell'evento, anche quest'anno è previsto il servizio Oliva Bus, ovvero il pullman che trasporterà ogni giorno, dalla costa ad Ascoli, i turisti che vorranno visitare Ascoliva Festival e la città. Inoltre, sono state concordate scontistiche particolari per abbinare le degustazioni di Ascoliva a visite nei musei civici o a bordo del trenino turistico Ascoli Explorer. Una collaborazione è stata avviata anche con le strutture ricettive del territorio che hanno manifestato la loro disponibilità.

Come avvenuto per le sei edizioni precedenti, anche quest'anno si punterà con forza sull'attrattività turistica attraverso una campagna di comunicazione multimediale (dalla cartellonistica ai giornali cartacei e al web) in tutta Italia, con una forte caratterizzazione lungo la costa adriatica grazie alla distribuzione di 30.000 guide all'evento sotto gli ombrelloni da Pescara a Porto San Giorgio e la fonica, come avvenuto negli anni scorsi, per veicolare la manifestazione lungo la riviera. Ascoliva Festival è già e sarà presente anche su centinaia di testate giornalistiche e siti web, dopo aver avuto risalto su trasmissioni tv nazionali come la "Vita in diretta" della Rai ed essere stato segnalato dal "Gambero Rosso" come uno dei dieci eventi gastronomici estivi italiani da non perdere. Un ringraziamento doveroso degli organizzatori è stato rivolto agli importanti sponsor locali e allo sponsor nazionale **Menabrea**.

© Riproduzione riservata



## Pochi giorni alla Biella-Oropa. Tutto ciò che c'è da sapere su una delle gare più amate dai biellesi



Edizione numero 44 per la più classica delle corse su strada biellesi: la Biella-Oropa, memorial Ismar Pasteris in onore dell'ideatore della gara. Sabato pomeriggio si rinnoverà per l'ennesima volta quello che è un vero pellegrinaggio sportivo verso la Madonna Nera di Oropa: forse la gara più amata del territorio, di sicuro una delle più partecipate tra le agonistiche approvate Fidal.

Quando mancano un paio di giorni alla scadenza delle preiscrizioni (il termine è fissato alle 24 di giovedì sul sito [www.biellasport.net](http://www.biellasport.net)) gli organizzatori, Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo in collaborazione con il Gs Pavignano, incassano già ben 250 iscritti. Numeri che sicuramente cresceranno considerando l'assenza di alcuni gruppi che notoriamente arrivano all'ultimo, oltre naturalmente a tutti gli atleti "last-minute" che potranno iscriversi sabato pomeriggio sino alle 17.30 sul luogo di partenza prima dell'avvio fissato per le 18. Oltre che nella corsa agonistica approvata Fidal si può partecipare alla manifestazione, che è patrocinata dal Comune di Biella, anche in forma non competitiva nella camminata ludico-motoria Fiasp che seguirà lo stesso percorso della corsa competitiva e che avrà un costo di iscrizione più basso ma non darà accesso ai premi e alla classifica di categoria.

### Il percorso

La Biella-Oropa 2019 sarà la 15ª sullo stesso percorso di 12,2 chilometri con partenza da via Lamarmora fronte Atl a Biella e arrivo davanti ai cancelli del Santuario di Oropa. Una lunga salita che sgrana il gruppo già alle prime rampe e che mette a dura prova anche i migliori nel ripido ed impegnativo tratto al Favaro. Quota di arrivo intorno ai 1150 metri sul livello del mare, il che vuol dire oltre 700 metri di dislivello rispetto alla partenza.

Gli organizzatori anche quest'anno hanno messo in palio un montepremi decisamente interessante, ovvero ben 6000 euro, di questi 1650 saranno suddivisi tra i migliori 5 uomini e le migliori 5 donne al traguardo: la premiazione è prevista intorno alle 19.30 in zona arrivo. Dal 6º classificato in avanti, invece, verranno assegnati complessivamente 121 premi in natura di valore decrescente così suddivisi: ai primi 8 delle categoria JPSM, M35, M40, M45, M50, M55, JPSF, F35, F40, F45, F50 e F55, nonché ai primi 5 delle categorie M60, M65, OVER M70, F60 e OVER F65. Un

orologio verrà assegnato in caso di nuovo record del percorso. Partner dell'evento sono Panificio Patti, Botalla Formaggi, **Menabrea**, Eurometallica, Lauretana, Tessitura Delpiano, Cabbia e Microtech, mentre per la sicurezza dei partecipanti è assicurato il servizio medico, l'assistenza della polizia e dei volontari della protezione civile e dell'AIB Piemonte. Per tutti gli iscritti un premio di partecipazione speciale, il ristoro di fine gara e la possibilità di cenare in uno dei ristoranti convenzionati della zona al costo di 10 euro: un buono verrà consegnato insieme al pettorale prima dell'inizio della gara.

### **I primi nomi caldi**

In attesa delle iscrizioni last minute nomi di rilievo per l'edizione 2019 della Biella-Oropa sono quelli di Alberto Mosca (Atl. Potenza Picena), ultimo biellese primo al traguardo nella gara (vinse nel 2012 e nel 2014) e Lara Giardino (Biella Running), vincitrice nel 2015 e 6<sup>a</sup> l'anno scorso, mentre da fuori provincia hanno garantito la loro presenza Giuseppe Molteni (Desio), sul primo gradino del podio nel 2016, Maamari El Mehdi (Fulgor Prato Sesia) e Katarzyna Kuzminska (Atl. Canavesana), 5<sup>a</sup> nella passata edizione. Non dovrebbe essere della gara Edward Young, vincitore nella passata edizione, alle prese con i postumi di un infortunio.

Il record di presenze è dato 2014 con ben 570 atleti al via: quota 500 che è stata superata anche nel 2015 (505), nel 2017 (558) e lo scorso anno (524). Sul percorso attuale, quindi dall'edizione 2005, il record è dell'atleta marocchino Abdelhadi El Hachimi che nel 2007 vinse col tempo di 47'55", un solo secondo in meno rispetto a quello dell'azzurro Marouan Razine, primo al traguardo nel 2017. Nella top-10 anche un biellese: è Alberto Mosca che ha il 6° tempo nelle ri-edizioni grazie al 48'37" con il quale vinse nel 2014. Sono 27 gli atleti al traguardo sotto i 50 minuti e solo 10 sotto i 49 minuti. In ambito femminile il super-record dell'olimpica Valeria Straneo sembra imbattibile: quel fantastico 52'16" con il quale si aggiudicò l'edizione 2011 non è stato nemmeno mai avvicinato. Nel 2017 l'azzurra Sara Dossena vinse in 54'21", lo scorso anno Elena Romagnolo trionfò in 56 minuti netti infilandosi al 5° posto della classifica all-time e miglior biellese. Tra le prime 15 altre tre biellesi: in 6<sup>a</sup> posizione Marzena Michalska 3<sup>a</sup> nel 2011 con 57'24", in 12<sup>a</sup> Ilaria Zaccagni (vittoriosa nel 2010 in 59'07") e in 15<sup>a</sup> Lara Giardino (prima nel 2015 in 59'24"). Nelle 14 ri-edizioni della corsa, sono state solo 16 le atlete capaci di correre sotto l'ora.



## 16° Summer Squash Festival al torinese Simone Dembech

Grande giornata di squash e divertimento sui campi e fuori dai campi al Centro Sportivo Pralino di Sandigliano con il 16° Summer Squash Festival, 14° Trofeo Città di Biella Open di squash. Tabellone chiuso a 24 giocatori che si sono dati battaglia dalle 9.30 del mattino fino dopo le 19.30 dando corso a sfide emozionanti. Molto alto il livello di gioco soprattutto nelle gare dai quarti di finale in poi. Paolo Sioli, campione nazionale in carica categoria Top,

dà vita ad una partita vibrante ed incerta fino alla fine contro il giovane pakistano Fasihiullah che alla fine ha raggiunto la finale col punteggio di 3-2 ai danni dell'esperto milanese. Più agevole sull'altro campo il compito del torinese Simone Dembech che liquida il biellese Alessandro Fortuna con il punteggio di 3-0. Simone Dembech si aggiudica poi l'ambito trofeo (*nella foto con la coppa durante premiazione*) battendo 3-0 Fasihiullah che non ha completamente recuperato le energie dopo la maratona contro Siolo. Le finali di consolazione vedono vincitori Paolo Sioli (3°) su Alessandro Fortuna, il biellese Marco Tapparo (5°) sul genovese

Enrico Morabito, il biellese Roberto Antonacci (9°) sul torinese Enrico Marocco, il rivarolese Roberto Trotta (17°) sull'olandese Laurens Hans Rijken. Da segnalare le ottime prestazioni delle 4 ragazze presenti in campo, Eleonora Baruffi, Irene Corso, Stefania Gherardo e Paola Montarsino che si sono cimentate senza imbarazzi e timori riverenziali contro i rispettivi avversari maschi, fornendo prestazioni di tutto rispetto. Graditissimo il ritorno sui campi di Eros Lizzio, tornato a giocare dopo un lungo periodo di inattività e proprio sui campi del Pralino da dove a suo tempo aveva esordito! Da sottolineare infine la

graditissima presenza di un folto pubblico di parenti, amici, mogli e fidanzate e figli che hanno reso particolarmente

conviviale e gioioso il clima della manifestazione. «L'Asd Biella Squash ringrazia pubblicamente l'Assessorato allo Sport del Comune di Biella che ha patrocinato l'evento, il Centro Sportivo Pralino che ha messo a disposizione la sua magnifica struttura nonché il pool di sponsor locali Birra Menabrea, Acqua Lauretana, NaturalBoom, Double Ar grazie al cui contributo la manifestazione è stata realizzata» si legge in una nota del Club. Con questo ultimo evento la stagione 2018/2019 Csain si conclude e da appuntamento a tutti gli ap-

passionati a fine settembre proprio qui a Biella con il torneo di apertura della prossima stagione agonistica. Gli incontri di semifinale e finale nonché alcuni momenti della giornata, sono stati filmati e visibili sulla pagina Facebook della Biella Squash.



## GOLF - LA SITUAZIONE DEL CIRCOLO DI CAVAGLIA'

### I risultati della Coppa Menabrea by Momo E nel week-end un doppio appuntamento

#### VINCITORI

Un'immagine della premiazione della "Coppa Menabrea by Momo Bevande" di domenica scorsa a Cavaglia



**BIELLA** (rar) Domenica scorsa sui green del Golf Club Cavaglia si è giocata la Coppa Menabrea by Momo Bevande, una 18 buche stableford divisa in tre categorie alla quale ha partecipato un'ottantina di giocatori.

Il migliore nel Lordo è stato **Filippo Valzorio**, mentre nel Netto di Prima categoria **Giuseppe Gaeta** ha preceduto **Patrizio Ubezio** e **Luigi Pautasso**. In Seconda, invece, affermazione di **Fabio Pizzato**, davanti a **Ivo Doati** e a **Gianfranco Scoppettone** e in Terza successo di **Maria José Delfino** su **Ilaria Gallardino** e **Gianni Feo**.

Premi speciali a **Evandra Pastoretto** (prima Ladies), **Stefano Bassani** (primo Senior), **Sandra Ravani** (nearest to the pin femminile), **Alessandro Giancola** (nearest to the pin maschile), **Paolo Schellino** e **Simona Rosazza Gianin** (driving contest).

#### Il programma del week-end

Oggi il Golf Club Cavaglia ospiterà il Summer Party, una louisiana a coppie su 18 buche con festa in piscina finale.

Domani, sugli stessi green farà tappa il Tour Specialità Mediterranee, gara che qualificherà i vincitori alla finale, in programma il 28 e 29 settembre al Golf Folgaria. Per informazioni e iscrizioni è possibile telefonare al 0161-96.67.71 oppure inviare una e-mail all'indirizzo [segreteria@golfclubcavaglia.it](mailto:segreteria@golfclubcavaglia.it).



GOLF

## La Coppa Menabrea protagonista a Cavaglià

Un'ottantina di giocatori si sono ritrovati sui green del Golf club Cavaglià per la Coppa Menabrea by Momo Bevande (18 buche stableford, 3 categorie). In prima categoria ad imporsi è stato il golfista di casa Giuseppe Gaeta (punti 38), seguito dai compagni di club Patrizio Ubezio (37) e Luigi Pautasso (37). Primo lordo Filippo Valzorio (Cavaglià, 34), In seconda categoria successo per Fabio Pizzato (Cavaglià 42), seguito da Ivo



I green di Cavaglià

Doati (Cavaglià 40) e Gianfranco Scoppettone (Royal Park Roveri 39). In terza categoria primo netto Maria José Delfino (Cavaglià 36), seguito da Ilaria Gallardino (Cavaglià 35) e Gianni Feo (Cavaglià 34). Prima Ladies Evandra Pastoretto (Cavaglià 37), primo Seniores Stefano Bassani (Jesolo 39). Nearest femminile buca 6: Sandra Ravani metri 12,12. Nearest maschile alla buca 9 di Alessandro Giancola (1,03). Driving contest buca 5: Paolo Schellino Paolo, Simona Rosazza Gianin. Oggi al Golf Cavaglià fa tappa il Tour Specialità Mediterranee che qualificherà i vincitori alla finale che si svolgerà al Golf Folgaria il 28 e 29 settembre. M. PE. —

© BY NC ND ALDUNI DIRITTI RISERVATI



## Rieti Estate Italiana, bilancio positivo E già si pensa alla prossima edizione Tutti i vincitori / Le foto



RIETI - La Seconda edizione di Estate Italiana si è conclusa ufficialmente il 18 luglio, ma è già tempo di bilanci e prospettive per la prossima edizione. E' stato un mese di gare intenso, faticoso ma, come ci spiegano gli organizzatori dei vari tornei, molto soddisfacente.

Numerose le squadre che si sono iscritte alle varie competizioni e che si sono date battaglia durante le singole sfide, il tutto accompagnato da una folta cornice di pubblico che ha riempito ed accompagnato questo evento. Un vero successo questa manifestazione sportiva, che ha dimostrato come la nostra città possa ancora offrire molto ai reatini, soprattutto ai giovani. Estate Italiana, però, non finisce qui. Già da ora tutti gli organizzatori (in copertina, nella foto di Alex Colaianni) sono già all'opera che portare il prossimo anno, nella Terza edizione, molte novità e sorprese, per rendere questo evento un punto fermo nelle manifestazioni che vengono organizzate nella nostra provincia. Abbiamo raccolto i commenti degli organizzatori di Estate Italiana circa un loro bilancio di fine edizione.

### GLI ORGANIZZATORI

Jacopo Persico (Beach Volley): «Il numero di squadre da poter iscrivere che ci eravamo prefissati all'inizio di questa Seconda edizione è stato ampiamente raggiunto. I team che hanno partecipato erano un mix tra giovani e gente più esperta, che gioca a pallavolo durante l'anno o ci ha giocato. Ci sono state partite di livello molto alto, sin dalla fase ai gironi, come nelle fasi finali: per esempio, nelle due semifinali e nelle due finali (soprattutto quella per i primi due posti, terminata al terzo set e ai vantaggi) il pubblico ha assistito a sfide intense ed equilibrate. Siamo molto soddisfatti non solo della partecipazione di chi ha giocato ma anche del pubblico: il nostro campo con la sabbia è stato uno dei più visitati da molte persone in ogni fase del torneo, dai gironi alle finali; tutto ciò è motivo d'orgoglio per noi e ci spinge a lavorare per cercare di fare meglio già a partire dal prossimo anno. Invitiamo tutti coloro che hanno partecipato in questa edizione e darci fiducia anche il prossimo anno. L'obiettivo sicuramente è quello di aumentare il numero di squadre. Per non rendere il tutto monotono, introdurremo delle novità e, probabilmente, le sveleremo sui nostri canali social. La nostra intenzione non è quella di sparire in questi giorni per poi ricomparire a pochi giorni dalla Terza edizione del prossimo anno. Invito perciò tutti coloro che hanno partecipato a tutti i nostri tornei a rimanere aggiornati sui nostri social sulle novità: è finita la Seconda edizione, ma già stiamo lavorando per la Terza!».

Claudio Cecchetelli (Eventi): «Bilancio degli eventi assolutamente positivo. In questa Seconda

edizione abbiamo ospitato quattro concerti (Skaperol, Luca e Germano e i vari dj set) più abbiamo inserito un appuntamento di Zumba e di Ginnastica Ritmica. Affluenza notevolissima nella zona relax del centro sportivo, gremita soprattutto per il live di Luca e Germano. Molto positivi, perciò, gli eventi e la manifestazione stessa. Sicuramente questo è un punto di partenza e non d'arrivo. Già negli ultimi giorni di questa Seconda edizione di Estate Italiana abbiamo pensato e ragionato sulle novità della prossima edizione. Siamo un gruppo di 11-12 ragazzi: abbiamo voluto riorganizzare il sistema di tornei che si svolgeva nella città per farne uno unico che guardasse più alla qualità che ai numeri. Il prossimo anno, se non prima, ci saranno grandi novità. Il progetto proseguirà sicuramente nei prossimi mesi e, perciò, invito tutti coloro che hanno partecipato quest'anno (sia come giocatori dei vari tornei che come pubblico) a seguirci sui nostri social: vi terremo aggiornati! Siamo divenuti, in poco tempo, un'importante realtà dove la qualità, l'impegno e l'eccellenza fanno la differenza. Concludo facendo dei ringraziamenti: ringrazio in particolare a tutti i ragazzi dello staff dell'organizzazione di Estate Italiana, i ragazzi di Rieti "2punto1" (società che gestisce il centro sportivo "Gudini"), Santino Dionisi per il lavoro svolto, tutti i direttori di gara che hanno reso possibile lo svolgimento delle gare dei tornei, tutti i nostri sponsor e, in ultimo ma non per importanza, tutti coloro che hanno partecipato e che hanno reso vincente questa Seconda edizione di Estate Italiana. Grazie a tutti! Vi aspettiamo per la Terza edizione!».

Michael Zapparella (Foot Volley): «Bilancio molto positivo per il Foot Volley. Abbiamo avuto una grande affluenza di squadre di squadre iscritte in questo torneo, new entry nell'edizione di quest'anno. Abbiamo preso ottimi spunti per migliorare il torneo nella prossima edizione. Sicuramente, inseriremo qualche regola in più, così da rendere questa competizione più intensa e divertente. Non escludo che potrebbero esserci delle novità, ma per ora non possiamo svelare nulla. Ringrazio tutti i partecipanti ai tornei e, in modo particolare, ringrazio i ragazzi dell'organizzazione per avermi aiutato ad organizzare e ad occuparmi del Foot. Grazie a tutti e vi aspettiamo numerosi anche nella prossima edizione!».

Elio Gerbino (Futsal e Futsal Over 35): «Siamo molto soddisfatti. Abbiamo iscritto quest'anno molte squadre, sia giovani che più esperte (nell'over 35). Ci auguriamo di iscrivere, nel prossimo anno, molte più squadre, tra cui speriamo molti più giovani per garantire ancor di più il ricambio generazionale. E' stata una bella soddisfazione vedere, nelle sere delle fasi finali, una cornice di pubblico numerosa. Il centro sportivo è comunque un luogo grande, a volte dispersivo ma, analizzando il pubblico presente vicino ad ogni campo, non possiamo non essere soddisfatti. Speriamo di mantenere questo trend anche nel prossimo anno. Parlando, per l'appunto, della prossima edizione posso garantire che abbiamo già buttato giù qualche idea, ancora in cantiere. E' stato un mese di gare lungo, faticoso, ma alla fin fine soddisfacente e divertente, per noi che abbiamo organizzato, per i giocatori dei tornei ed anche per il pubblico. Vi aspettiamo sempre numerosi nella prossima edizione: seguitemi sui nostri canali social per rimanere sempre aggiornati sulle novità!».

Walter Scossa (Torneo): «Bilancio positivo. Il fatto di essere arrivati alla 7° edizione del Torneo è un traguardo molto importante. Per il prossimo anno sicuramente ci sarà maggior coinvolgimento all'interno di Estate Italiana tra il nostro torneo e tutti gli altri. Ci saranno, sicuramente, tante novità. In questa edizione si sono affacciate squadre più giovani e questo ci fa ben sperare: è sicuramente sinonimo di ringiovanimento dell'ambiente calcistico. Quelli visti in questa edizione sono giovani di buone prospettive, che comprendono fasce d'età dai giovanissimi ai più esperti, che hanno dato filo da torcere a vecchie glorie che, però, sanno ancora il fatto loro. Non resta che dare appuntamento a tutti al prossimo anno!».

Arianna Angelucci (Padel): «Bilancio positivo: siamo molto contenti e soddisfatti. Abbiamo assistito ad un'alta partecipazione ai nostri tornei. Sicuramente è stata un'edizione migliore rispetto a quella dello scorso anno: si è andati in crescendo! Noi organizzatori del Padel siamo stati molto contenti di aver notato una buona partecipazione ai nostri tornei da parte di giocatori di altre città. Inoltre, siamo soddisfatti anche della buona affluenza femminile, che ci ha permesso

anche di creare un torneo femminile: speriamo che la cosa continui sempre di più! Vorrei sottolineare che questo sport è stato avvicinato anche dai ragazzini (dai 14 anni in su circa) che pian piano ci chiedono di giocare e chiedono di partecipare a delle lezioni: è una cosa molto positiva per noi. Il prossimo anno saremo ancora qua, aspettando tutti coloro che hanno partecipato a questa edizione di Estate Italiana. Per il Padel ci saranno sicuramente delle novità. Il nostro è uno sport che sta pian piano emergendo e che non tutti conoscono. Ragion per cui, abbiamo pensato di organizzare un incontro con Marcelo Capitani (giocatore italo-argentino ex 21° al mondo, capitano della Nazionale Italiana di Padel e Responsabile del Settore Giovanile Nazionale) che il 1° agosto ci terrà compagnia ed effettuerà degli allenamenti intensivi per coloro che già giocano a Padel. Sicuramente sarà un'occasione per tutti coloro che non giocano a questo sport di osservare i colpi di un vero campione! In conclusione, spero che il prossimo anno ci siano ancora più iscritti ai nostri tornei, per aumentare il divertimento! Vi aspettiamo il prossimo anno!».

#### LE SQUADRE VINCITRICI DEI TORNEI

BEACH VOLLEY: Forse Ce La Cavimo

FOOT VOLLEY: **Menabrea**

FUTSAL CUP: Fc Riot

FUTSAL CUP OVER 35: Domino Old Gang

TORNEOTTO: Pizzeria Da Ciocietta

PADEL FEMINILE: Arianna Angelucci-Marcella Luzi

PADEL MISTO: Priscilla Petagna-Fabrizio Fabrotta

PADEL MASCHILE: Francesco Salomone-Andrea Volpe

PADEL DOPPIO "GIALLO": Andrea Volpe-Daniele Ciaramelletti © RIPRODUZIONE

RISERVATA



## Podismo, a Ferrarotti e Giardino il 5° Rovella Trail



Il Rovella Trail con il nuovo look è piaciuto e anche parecchio stando ai commenti degli atleti a fine gara durante il pasta party offerto dagli organizzatori, Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo in collaborazione con “La Foresteria di Banchette”. Giovedì sera sono stati 122 gli atleti partenti, qualcuno in più della passata edizione, secondo riscontro di sempre dopo il record del 2017 quando furono 129. I partecipanti hanno affrontato, al tramonto, 9 chilometri di gara ricchi di saliscendi (ben 400 metri di dislivello positivo/negativo) con arrivo e partenza al Santuario di Banchette di Pettinengo, “campo base” per questa 5ª edizione e probabilmente anche per il futuro.

Ad aggiudicarsi la vittoria è stato Alessandro Ferrarotti del Gac Pettinengo capace di completare il percorso con il tempo di 38'07”, riscontro cronometrico che probabilmente non sarà così facile da battere negli anni a venire. Sul secondo gradino del podio il vincitore della passata edizione, ovvero Massimiliano Barbero Piantino, biellese dell' Atletica Saluzzo, che ha accumulato un divario di circa un minuto e mezzo. Terzo assoluto Carlo Torello Viera, biellese della Genzianella, già terzo l'anno passato: circa 3 minuti il suo distacco dal vincitore.

La prima donna, e non poteva essere altrimenti visto il suo stato di forma attuale, è risultata essere Lara Giardino (Biella Running) tornata al Santuario dopo circa 44 minuti e mezzo di gara. Sul secondo gradino del podio la compagna di squadra Angelica Bernardi staccata solo di mezzo minuto, mentre terza ha terminato Cecilia Corniati (Gaglianico 74) a circa 5 minuti.

Al termine della manifestazione, premiazioni per i primi tre assoluti già citati ma anche per i primi tre di ognuna delle categorie previste, come da classifiche allegate. Tanti premi messi in palio dagli organizzatori, grazie alla partnership con le aziende **Menabrea**, Lauretana, Cabbia, Patti, Microtech, Botalla, Tessitura Delpiano ed Eurometallica. La serata è poi continuata con buon cibo, musica e convivialità.

Sul numero di martedì de Il Biellese approfondimenti e classifiche assolute e di categoria.



## TIRO CON L'ARCO

### Arcieri Biella d'oro con i master

Si è svolto al campo sportivo Fca di Verrone il 18° Trofeo di tiro con l'arco organizzato dagli Arcieri Biella. Buona la partecipazione e buoni i



risultati dei biellesi, su tutti l'oro di Clerico, Lega e Mareva nei master maschile. Sara Pivano, alla prima partecipazione, è quarta. L'evento è stato sponsorizzato da [Menabrea](#). Per info sulle attività degli arcieri: [arcieri-biella@libero.it](mailto:arcieri-biella@libero.it) - 335-6900196.



## Rieti, Estate Italiana, stasera il gran finale: si assegnano tutti i titoli. Futsal over 35: vince Domino. Foto. Ecco tutte le finaliste



RIETI - Cresce l'attesa per l'ultima giornata di programmazione di Estate Italiana. Ieri sera è andata in scena la penultima giornata della manifestazione, che ha posto le basi per la serata conclusiva di stasera.

Ieri, intanto, si è concluso il secondo torneo (dopo quello di Padel): a vincere il Futsal Over 35 è stata la formazione di Domino Old Gang, che ha battuto in una finale rovente, combattuta e a tratti fin troppo accesa, la formazione dei Barsotti. Intensa anche la finale per 3°-4° posto che ha visto sfidarsi Igea Futsal e Muppet: la gara si è protratta fino ai calci di rigori, la cui lotteria è stata vinta da Igea Futsal.

Nei tornei "con la sabbia", spazio alle semifinali. Nel Beach Volley si è giocata solo una delle due semifinali (la seconda verrà giocata stasera stessa), che ha visto i Forse Ce La Caviamo strappare il pass per la finale grazie alla vittoria per 2 set a 1 su Hendrick's Team, al termine di una gara agguerrita e spettacolare. Nel Foot Volley si sono invece giocate entrambe le semifinali: passano in finale Papparuni e **Menabrea** che, rispettivamente con il punteggio di 2-0 e 2-1, hanno eliminato Atletico Madrink e Bingo e Flop.

Grande attesa per la serata di oggi, la conclusiva della manifestazione. Programma gare intenso e fitto d'appuntamenti, in quanto non si giocheranno solo le classiche finali per i primi due posti ma anche per il 3°-4° posto. Appuntamento alle ore 20.30, per l'ultima semifinale di Beach Volley per poi avere una concatenazione di sfide che accompagneranno gli ospiti del centro sportivo "Gudini" fino alle premiazioni (individuali e di squadra) che si terranno nella zona relax a partire dalle ore 23.45; a condurre le assegnazioni dei premi ci sarà Lorenzo Cecchetelli che intratterrà il pubblico anche con il suo dj set. Sarà una serata magica, da non perdere, per accompagnare fino in fondo questa manifestazione che nel corso di questo mese ha ottenuto grande partecipazione di pubblico, di tutte le età.

### RISULTATI XXIII GIORNATA

#### BEACH VOLLEY, SEMIFINALI

Hendrick's Team-Forse Ce La Caviamo: 1-2

#### FOOT VOLLEY, SEMIFINALI

**Menabrea**-Bingo e Flop: 2-1  
Paparuni-A Atletico Madrink: 2-0

**FUTSAL OVER 35, FINALI**  
(Finale 3°-4° posto) Igea Futsal-Muppet: 6-6 (8-6 d.c.r.)  
(Finale) Domino Old Gang-Barsotti: 4-2

#### PROGRAMMA GARE XXIV

**BEACH VOLLEY, SEMIFINALE E FINALI**  
(Semifinale) Ore 20.30 Grande Giappone-Yellow Katy  
(Finale 3°-4° posto) Ore 22.00 Hendrick's Team- Grande Giappone/Yellow Katy  
(Finale) Ore 23.00 Forse Ce La Cavimo- Grande Giappone/Yellow Katy

**FOOT VOLLEY, FINALI**  
(Finale 3°-4° posto) Ore 21.00 Bingo e Flop-A Atletico Madrink  
(Finale) Ore 21.30 **Menabrea**-Paparuni

**FUTSAL CUP, FINALI**  
(Finale 3°-4° posto) Ore 21.00 Ci Vuole Un Senso-De Santis Uffici  
(Finale) Ore 22 Riot-Tigers

**TORNEOTTO, FINALE**  
(Finale) Ore 23.00 Glamour Programma Salute-Pizzeria Da Ciocietta

#### PREMIAZIONI

A partire dalle ore 23.45, nella zona relax del "Gudini" andranno in scena le premiazioni dei vari tornei giocati, accompagnati dal dj set di Lorenzo Cecchetelli (alias Lory C). Ultimo aggiornamento: 11:55 © RIPRODUZIONE RISERVATA



## Netro “in fermento” per la Festa della Birra 2019, si parte con la Discoteca Energia



È tutto pronto per l'edizione 2019 della Festa della Birra a Netro, che prenderà il via questa sera, 18 luglio. Organizzata dalla Pro Loco di Netro, la manifestazione è ormai diventata un punto di riferimento nel quadro degli eventi estivi che colorano l'alta Valle Elvo; una festa tradizionale le cui prime edizioni risalgono agli anni Novanta. Ad aprire le danze questa sera sarà lo stand gastronomico che tutte le sere accompagnerà gli spettacoli con piatti tradizionali preparati con cura e gusto dai cuochi della Pro Loco. A seguire, la Discoteca Energia farà scatenare i presenti e animerà la festa dei coscritti del 2001.



Ogni sera la Pro Loco preparerà grigliata di carne, fritto misto di pesce, primi piatti e vari antipasti che si affiancheranno alle specialità culinarie proposte di volta in volta: rane e pesciolini il venerdì, Panissa e polenta e cervo il sabato, spaghetti alle vongole e impepata di cozze la domenica. Protagonista delle cinque serate all'insegna della buona musica e del divertimento sarà ovviamente la birra, la biellese **Menabrea** che da anni collabora con la Pro Loco per la manifestazione.

Importante il lavoro svolto dai quaranta volontari che ogni sera affiancheranno la Pro Loco nelle varie mansioni tra servizio ai tavoli, aiuto al bar e cucina. Particolare attenzione è stata

inoltre data al servizio Antincendio, al personale addetto alla sicurezza e al controllo della viabilità.



### ***Il programma***

La serata clou della kermesse sarà quella di domani, venerdì 19 luglio, con il concerto degli Explosion: uno show ad alto tasso adrenalinico con le migliori hit dance che ci hanno fatto ballare dagli anni '70 ad oggi. Sabato serata dedicata al ballo con la splendida voce di Sonia De Castelli, che spazierà dal liscio alla musica leggera fino alla dance, accompagnata dalla sua orchestra.



Domenica, giornata dedicata allo sport con un grande torneo a otto squadre di calcio saponato. A seguire, alle 13, grigliata per tutti i presenti. Dopo le prelibatezze proposte dallo stand gastronomico, Loris Gallo intratterrà e farà ballare i presenti con il suo verve e la sua simpatia.

Lunedì chiusura in bellezza con la discoteca Future Sound Discomobile e con la partecipazione straordinaria di Roboled Man, che porterà sul palco della festa animazione d'impatto con luci ed effetti speciali.

### ***Le novità di questa edizione***

Anche quest'anno la Pro Loco ha fatto il possibile per regalare al pubblico cinque serate di festa e divertimento in tutta sicurezza, cercando di soddisfare le diverse esigenze di coloro che vorranno partecipare.



Nelle giornate di sabato e domenica è stato istituito un servizio di bus navetta che dai parcheggi sulla strada provinciale tragherà le persone fino all'area Polivalente. Il padiglione dedicato alla ristorazione è stato ampliato con più posti a sedere e con la possibilità, in caso di maltempo, di usufruire di un palco dove potranno esibirsi i vari gruppi al riparo dalla pioggia. Infine, un nuovo gazebo ospiterà il bar facilitandone la gestione, con un'area coperta per gli avventori.



## BOCCE



### Il Crc si veste di blu

Presentata la seconda maglia del Crc Gaglianico. Per essere più riconoscibile nelle partite con squadre in casacca rossa, patron Bonino ha scelto il blu con le griffe di Botalla formaggi, Menabrea e Lauretana. L'occasione, la visita a Graglia di Bonino e del tecnico Gianni Negrusso, accompagnati dal sindaco di Biella Corradino, giocatore di bocce proprio del Crc, a Giovanni Vietti ed Edoardo Pampuro di Lauretana. FA. CO.



# Per un fine settimana... a tutta birra

## IN EVIDENZA

**Netro e Viverone** Cinque serate all'insegna della buona musica, del divertimento e dell'ottima birra biellese Menabrea, oltre all'ottima cucina che, nelle sere della manifestazione, proporrà grigliate di carne, fritto misto di pesce, primi piatti. E, inoltre, rane e pesciolini (domani, venerdì), panissa e polenta e cervo (sabato), spaghetti alle vongole e impepata di cozze (domenica). Sono gli ingredienti della Festa della Birra 2019 di Netro, che aprirà i battenti questa sera, giovedì.

Tanti i momenti musicali: la serata inaugurale (ore 21.30) sarà dedicata ai giovani, con la Discoteca Energia; domani sarà la volta del concerto degli Explosion, sabato sera sarà dedicato al ballo, con la voce di Sonia De Castelli, mentre domenica toccherà a Loris Gallo e alla sua orchestra. Nel corso della giornata di domenica si disputerà inoltre un grande torneo di calcio saponato, a cui parteciperanno ben otto

squadre; lunedì il gran finale, con la discoteca Future Sound Discomobile e con la partecipazione straordinaria di Roboled Man: animazione d'impatto con luci ed effetti speciali.

Tra le novità di questa edizione, il servizio bus navetta istituito nelle giornate di sabato e domenica: partendo dai parcheggi sulla strada provinciale accompagnerà le persone fino all'Area Polivalente (*nella foto, una delle precedenti edizioni*).

Birre protagoniste anche a Viverone, che da domani, venerdì, a domenica, nella zona Hotel Royal, sul lungolago, ospiterà la "Festa delle birre artigianali". Alla sagra gastronomica parteciperanno birre artigianali di Biellese e Canavese. Questi gli orari: domani e sabato dalle 19; domenica tutto il giorno. Organizza la Pro loco del paese. **Info:** tel.: 347-1673421 o 327-1279675.

## NOTIZIARIO



### RISULTATI GARE

#### Audi Quattro Cup a Le Betulle

Domenica al Gc Biella Le Betulle si è giocata Audi Quattro Cup 2019 (18 buche, greensome, nella foto la premiazione), tappa di uno dei circuiti più ambiti a livello nazionale che ha visto al via 58 coppie. Il 1° lordo è stato vinto da Mazzia Pierluigi/Cimadom Federico (Biella) con 33 punti. Nel netto 1° posto per De Agostini Lorredano/Saccà Rudy (Biella) con 45, seguiti al 2° netto da Fortina Bruno/Andrigo Giorgio (Cavaglià) con 43 e al 3° netto da Tapparo Fabrizio/Di Giorgio Nadia (Biella) con 42. 1° Possessore Audi con 39 Viano Luca/Loro Piana Luca (Biella).

#### Coppa Menabrea by Momo Bevande a Cavaglià

Domenica al Gc Cavaglià si è giocata la Coppa Menabrea by Momo Bevande (18 buche stableford, 3 categorie) a cui hanno aderito un'ottantina di giocatori.

Premiati. 1 a categoria: 1° Lordo Filippo Valzorio Cavaglià punti 34, 1° Netto Giuseppe Gaeta Cavaglià 38, 2° Netto Patrizio Ubezio Cavaglià 37, 3° Netto Luigi Pautasso Cavaglià 37. 2 a categoria: 1° Netto Fabio Pizzato Cavaglià 42, 2° Netto Ivo Doati Cavaglià 40, 3° Netto Gianfranco Scoppettone Royal Park Roveri 39. 3 a categoria: 1° Netto Maria Josè Delfino Cavaglià 36, 2° Netto Ilaria Gallardino Cavaglià 35, 3° Netto Gianni Feo Cavaglià 34. 1° Ladies Evandra Pastoretto Cavaglià 37. 1° Seniores Stefano Bassani Jesolo 39.

Nearest femminile buca 6: Ravani Sandra m.12,12. Nearest maschile buca 9 Giancola Alessandro m. 1,03. Driving contest buca 5: Schellino Paolo, Rosazza Gianin Simona.



## ROMBO DI MOTORI Grande attesa per «Colline in pista 2019»

**BRUSASCO** (svd) Le colline di Marcorengo si stanno preparando ad accogliere decine di "centauri" e a sentire risuonare il rombo dei motori delle moto da fuoristrada. In frazione fervono i preparativi per la quarta edizione di "Colline in Pista", manifestazione non competitiva che si svolgerà tra sabato 20 e domenica 21 luglio. I partecipanti potranno scorrazzare su cinque tracciati allestiti in un'area di 100mila metri quadrati immersa nella natura e nel panorama delle colline di Marcorengo. Le quote di iscrizione (25 euro mezza giornata, 35 euro una giornata, 65 euro due giornate) comprendono gadget, una birra offerta da [Menabrea](#) e un buono da 5 euro da spendere presso lo stand della Pro Loco che offrirà un servizio ristoro attivo lungo tutto l'evento e i pranzi di sabato e domenica e la cena di sabato (su prenotazione). Inoltre, nella giornata di sabato, i bambini tra i 7 e i 14 anni potranno provare gratuitamente (con abbigliamento protettivo fornito) delle moto elettriche.



## Spettacolo al Pralino per il Summer Squash Festival

**tonacci** (nono) sul torinese **Enrico Marocco** e il rivarolese **Roberto Trotta** (17esimo) sull'olandese **Laurens Hans Rijken**.

Da segnalare le ottime prestazioni delle quattro ragazze presenti: **Eleonora Baruffi**, **Irene Corso**, **Stefania Gherardo** e **Paola Montarsino** si sono cimentate senza imbarazzi e timori riverenziali contro i rispettivi avversari maschi, fornendo peraltro prestazioni di tutto rispetto. Greditissimo è stato il ritorno sui campi di **Eros Lizzio**, tornato a giocare dopo un lungo periodo di inattività e proprio sui campi del Pralino, da dove a suo tempo aveva esordito.

**BIELLA** (rar) Grande giornata di squash e divertimento sabato scorso sui campi e non solo del Centro Sportivo Pralino, teatro della 16esima edizione del "Summer Squash Festival", tradizionale e prestigioso torneo che a Sandigliano ha messo in palio il 14esimo "Trofeo Città di Biella Open".

Tabellone chiuso a 24 giocatori, che si sono dati battaglia dalle 9.30 del mattino e fino quasi alle 20, dando corso a sfide emozionanti. Molto alto il livello di gioco, soprattutto nelle gare dai quarti di finale in poi e tanto spettacolo per chiunque abbia assistito alle sfide.

### La cronaca

**Paolo Sioli**, campione nazionale in carica nella categoria Top, ha dato vita a una partita vibrante e incerta sino all'ultimo contro il giovane pakistano **Fasihiullah**, che alla fine ha raggiunto la finale con il punteggio di 3-2 ai danni dell'esperto milanese. Più agevole sull'altro campo il compito del torinese **Simone Dembech**, che ha liquidato il biellese **Alessandro Fortuna** con il risultato di 3-0.

Nella finalissima è stato poi proprio Dembech ad aggiudicarsi l'ambito trofeo battendo con un secco 3-0 Fasihiullah, che non tutta probabilità non era riuscito a recuperare completamente le energie dopo la maratona contro Sioli.

Le finali di consolazione vedono vincitori appunto Paolo Sioli (che è così salito sul terzo gradino del podio) su **Alessandro Fortuna**, il biellese **Marco Tapparo** (quinto) sul genovese **Enrico Morabito**, l'altro biellese **Roberto An-**

Da sottolineare infine la graditissima presenza di un folto pubblico di parenti, amici, mogli e fidanzate e figli, che hanno reso particolarmente conviviale e gioioso il clima della manifestazione.

«L'Asd Biella Squash coglie pertanto l'occasione per ringraziare pubblicamente l'assessorato allo Sport del comune di Biella, che ha patrocinato l'evento, il Centro Sportivo Pralino, che ha messo a disposizione la sua magnifica

struttura, nonché il pool di sponsor locali Birra Menabrea, Acqua Lauretana, NaturalBOOM, Double AR, grazie ai quali contribuito la ma-

nifestazione è stata realizzata», queste le parole del comitato organizzatore, guidato dal presidente **Corrado Casalvolone**.

Con questo ultimo evento la stagione 2018/2019 Csain si conclude e rinnova l'appuntamento a tutti gli appassionati per la fine del mese di settembre, quando proprio a Biella si disputerà il torneo di apertura della prossima annata agonistica.

Semifinali e finale, nonché alcuni momenti della giornata di sabato scorso, sono stati filmati e sono pertanto visibili sulla pagina facebook della stessa Biella Squash.



## Domani sera si disputa il rinnovato "Rovella Trail"

Quinta edizione della kermesse organizzata da Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo, cambia la location: il Santuario di Banchette. Appuntamento dalle 17 alla "Foresteria" per il ritiro dei pettorali e per le iscrizioni last minute, start alle 20 e percorso di 9 chilometri

**BIELLA** (rar) Cambia pelle il "Rovella Trail". La kermesse - in programma domani, giovedì 18 luglio - compie un balzo indietro nel tempo, riproponendo il percorso che era stato sperimentato nel 2015 in quella che era stata la prima prova di un trail a due tappe.

Una scelta dettata da un piccolo problema logistico, ma anche dalla volontà degli organizzatori di proporre qualcosa di nuovo, valido e interessante, come nello stile di Biella Sport Promotion e Gac Pettinengo, "registri" di questa manifestazione fin dalla sua nascita e che anche quest'anno ha il patrocinio del Comune di Pettinengo.

La quinta edizione, dunque, avrà come "campo base" il Santuario di Banchette di Pettinengo. O meglio "La Foresteria di Banchette", locale nel quale dalle 17 saranno possibili il ritiro dei pettorali ed eventualmente le iscrizioni last minute.

Il percorso è di 9 chilometri, con circa 400 metri di dislivello complessivo, all'interno dei bellissimi boschi della zona, su sentieri e strade ben

collaudate. Potrà essere affrontato in forma competitiva, approvato Fidal con classifiche ufficiali, oppure in formula non competitiva, assicurato e approvato Fiasp, aperto anche a camminatori e appassionati di nordic walking. La partenza per tutti è fissata alle 20.

Tanti i premi messi in palio dagli organizzatori, grazie alla partnership con le svariate aziende del territorio (Menabrea, Lauretana, Cabbia, Patti, Microtech, Botalla, Tessitura

Delpiano ed Eurometallica): oltre ai primi tre uomini e alle prime tre donne assolute, saranno conferiti dei riconoscimen-

ti anche ai primi tre di ben 16 categorie d'età, otto maschili e altrettante femminili. Un premio di partecipazione e un buono pasta party saranno regalati a tutti gli atleti iscritti che potranno beneficiare an-

che dei ristori sul percorso e all'arrivo, nonché della possibilità di cenare a prezzo convenzionato.

### L'albo d'oro

Con il nuovo tracciato si azzerano ovviamente le classifiche all-time, ma è comunque doveroso ricordare l'albo d'oro del "Rovella Trail".

Nella prima edizione due coppie di vincitori, trattandosi di trail in due tappe: furono **Luca Valz** e **Marzena Michalska** nella prima, **Silvio Bal-**

**zaretti** e ancora la Michalska nella seconda.

Nelle edizioni successive, sul percorso utilizzato sino al 2018, doppiette di **Carlo Torrello Viera** (2016 e 2017) e **Valeria Bruna** (2017 e 2018) e successi singoli per **Massimiliano Barbero Piantino** (nel 2018) e **Paola Borio** (nel 2016).

E ora l'attesa è grande per sapere quali saranno i vincitori dell'edizione 2019...

red.sp.  
sport@nuovaprovincia.it



## SQUASH

# Grande successo per il “Summer Festival” al Pralino che chiude la stagione: la vittoria a Simone Dembech

Grande festa di squash e divertimento sui campi del centro sportivo Pralino con il 16° Summer Squash Festival, 14° Trofeo Città di Biella Open. Tabellone chiuso a 24 giocatori che si sono dati battaglia dalle 9,30 del mattino fino a sera con sfide emozionanti e dal livello di gioco molto alto, soprattutto dai quarti di finale in poi. Paolo Sioli, campione nazionale in carica categoria Top, ha dato vita ad una partita vibrante e incerta con

il giovane pakistano Fasihiullah che alla fine ha raggiunto la finale con il punteggio di 3-2 ai danni dell'esperto milanese. Più agevole, sull'altro campo, il compito del torinese Simone Dembech che liquida il biellese Alessandro Fortuna con il punteggio di 3-0. Dembech che alla fine si aggiudica l'ambito trofeo battendo 3-0 Fasihiullah che non aveva ancora recuperato le energie dopo la maratona contro Siolo. Le finali di con-

solazione vedono vincitori Paolo Sioli (3°) su Alessandro Fortuna, il biellese Marco Tapparo (5°) sul genovese Enrico Morabito, il biellese Roberto Antonacci (9°) sul torinese Enrico Marocco, il rivarese Roberto Trotta (17°) sull'olandese Laurens Hans Rijken. Ottime anche le prestazioni delle quattro ragazze presenti in campo: Eleonora Baruffi, Irene Corso, Stefania Gherardo e Paola Montarsino.

Gradito ritorno sui campi di Eros Lizzio, al rientro dopo un lungo periodo di inattività, proprio sui campi del Pralino dove aveva cominciato. Il tifo molto caldo di parenti, amici, mogli, fidanzate e figli ha reso ancora più avvincente la gara.

«L'Asd Biella Squash ringrazia pubblicamente l'assessore allo Sport del Comune di Biella che ha patrocinato l'evento, il centro sportivo Pralino che ha messo a disposizione la sua magnifica struttura nonché il pool di sponsor locali Birra Menabrea, Acqua Lauretana, NaturalBoom e Double AR», commentano gli organizzatori in una nota. Con questo ultimo evento la stagione 2018/2019 Csain si conclude, dando appuntamento agli appassionati alla fine di settembre con il torneo di apertura della prossima stagione agonistica. I video degli incontri di semifinale e finale sono visibili sulla pagina Facebook della Biella Squash.A.NA.—

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Tutti i premiati del torneo



NETRO

## Festa della birra, boccali pronti

Fino a lunedì appuntamenti con la buona cucina e la musica dal vivo

■ La Pro loco di Netro è impegnata negli ultimi preparativi per la festa della birra in programma da giovedì a lunedì 22 luglio.

Le prime edizioni della manifestazione risalgono agli anni Novanta e, con il tempo, l'evento è diventato un punto di riferimento nell'ambito del calendario estivo dell'alta valle Elvo.

Il programma prevede cinque serate all'insegna della musica, del divertimento e della birra biellese Menabrea, che da anni collabora con la Pro loco per questa manifestazione.

«Non possiamo tralasciare l'ottima cucina che tutte le sere proporrà piatti tradizionali» spiegano i volontari della Pro loco «grigliate, fritto misto di pesce, primi piatti e specialità».

Lo stand gastronomico apre tutte le sere alle 20. Più di 40 volontari affiancheranno la Pro loco nel servizio ai tavoli, per

l'aiuto in cucina e al bar.

Giovedì sera è in programma la serata dedicata ai giovani: dalle 21.30 Discoteca Energia proporrà la musica più attuale, mentre i coscritti del 2001 festeggeranno la maggiore età.

Venerdì è atteso il concerto degli Explosion, che promettono uno show con le migliori hit dance dagli anni '70 ad oggi.

Sabato invece la serata sarà dedicata al ballo, con Sonia De Castelli che canterà brani di liscio

e musica leggera, accompagnata dalla sua orchestra.

Domenica sarà una giornata dedicata allo sport: è in programma il torneo a 8 squa-

dre di calcio saponato, e alle 13 è prevista la grigliata per tutti. Alla sera invece Loris Gallo salirà sul palco con musiche e ritmi per ballare.

Lunedì la festa della birra si concluderà con l'esibizione della discoteca "Future Sound Discomobile" e con la partecipazione Roboled man e i suoi effetti speciali. Spiegano i volontari della Pro loco: «Le novità di questa edizione sono diverse: nelle giornate di sabato e domenica i visitatori avranno a disposizione un bus navetta che collega i posteggi sulla strada provinciale all'area del polivalente. Inoltre il padiglione dedicato alla ristorazione è stato ampliato con più posti e con la possibilità di utilizzare un palco per le esibizioni, in caso di maltempo». Concludono i volontari: «Un nuovo gazebo ospiterà il bar, così gli avventori avranno un'area coperta in cui stare».

---

---

Venerdì sera  
è in  
programma  
il concerto  
degli  
Explosion,  
giovedì  
la serata  
dei giovani

---

---



## PODISMO

# Giovedì sera la 5<sup>a</sup> edizione del Rovella Trail

■ Appuntamento con la corsa in natura giovedì sera nei boschi intorno a Pettinengo: va in scena la 5<sup>a</sup> edizione del "Rovella Trail", organizzato da Biella Sport Promotion e Gruppo Amici Corsa con il patrocinio del comune di Pettinengo. Una gara che cambia pelle e che si rinnova con una location completamente diversa e un percorso già sperimentato con successo nel 2015: si partirà e si arriverà alla Foresteria di Banchette dove sono previsti anche ristoro finale, pasta party e premiazioni, nonché il ritiro dei pettorali ed eventualmente le iscrizioni last minute dalle 17 alle 19.30. La partenza è fissata alle 20 sia per la gara competitiva approvata Fidal sia per la non competitiva sotto l'egida della Fiasp, aperta anche ai camminatori.

Partner dell'evento sono: Menabrea, Lauretana, Cabbia, Patti, Microtech, Botalla, Tessitura Delpiano ed Euro-metallica grazie ai quali sarà possibile distribuire ben 54 premi riservati ai primi tre uomini, alle prime tre donne e ai migliori tre di ognuna delle 16 categorie d'età previste. Nel 2015 due coppie di vincitori trattandosi di trail in due tappe: furono Luca Valz e Marzena Michalska nella prima, Silvio Balzaretto e ancora la Michalska nella seconda.

Nelle edizioni successive, sul percorso utilizzato sino al 2018, doppiette di Carlo Torello Viera (2016 e 2017) e Valeria Bruna (2017 e 2018) e successi singoli per Massimiliano Barbero Piantino (2018) e Paola Borio (2016).



## **Questa settimana il gran finale in alta quota! Dal 19 al 21 luglio a Chamois tre giornate di eventi immersivi nella musica e nella natura. L'ingresso a tutti gli spettacoli è gratuito.**

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui [COMUNICATO STAMPA CON PREGHIERA DI DIFFUSIONE Scarica versione PDF](#) \_\_\_ L'Associazione Insieme a Chamois presenta: Da venerdì 19 a domenica 21 luglio la X Edizione di CHAMOISic arriva al gran finale in alta quota con tre giornate di musica eclettica, contaminazione, improvvisazione ed incontri con artisti, giornalisti e scrittori nell'unico Comune italiano senza auto raggiungibile solo a piedi o in funivia. Il Comune di Chamois quest'anno è stato inoltre insignito dell'abbandiera verde di Legambiente per le pratiche innovative e le esperienze di qualità ambientale e culturale dei territori montani, anche grazie all'impegno nella progettazione di una Comunità energetica oil free che permette di produrre in modo autonomo e principalmente da fonti rinnovabili. Questa settimana ultimo appuntamento con gli eventi immersivi in Valle con il concerto di Bandakadabramercoledì 17 luglio ad Antey-Saint-Andrè. Da venerdì 19 a domenica 21, invece, si sale in quota a Chamois per il gran finale! ANTEY-SAINT-ANDRÈ (AO) MERCOLEDÌ 17 LUGLIO h 21:00 – Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto BANDAKADABRA ITALIA – Gipo Di Napoli (grancassa e facezie), Stefano Colosimo (Tromba), Giulio Piola (Tromba), Tiziano Di Sansa (Sax alto), Marco Di Giuseppe (Sax tenore), Cecio Grano (Sax tenore), Filippo Ruà (Tuba, Susafono), Giorgio Giovannini (trombone), Gabriele Luttino (rullante) Una vera e propria marching band al suono dei fiati e delle percussioni, per rendere trascinanti i repertori dello swing, del rocksteady e del balkan. Scopri di più... 19.20.21 LUGLIO CHAMOIS [1815 mt] GRAN FINALE IN ALTA QUOTA GUARDA IL TEASER: [https://youtu.be/u\\_KGDnyhUcL](https://youtu.be/u_KGDnyhUcL) L'INGRESSO A TUTTI GLI SPETTACOLI È GRATUITO. CAMPEGGIO LIBERO IN AREA ATTREZZATA PRESSO IL RIFUGIO ERMITAGE ASSEGNAZIONE POSTI AL NUMERO 0166.47140 CORSE STRAORDINARIE FUNIVIA [funiviachamois.it](http://funiviachamois.it) Segui l'evento su Facebook: CHAMOISic X | Altra musica in alta quota In occasione della X Edizione Machiavelli Music ha realizzato per CHAMOISic una playlist dedicata con i brani degli artisti che ascolteremo in quota. La playlist di CHAMOISic X è disponibile in streaming su Spotify e Apple Music. Gran finale in alta quota: il programma VENERDÌ 19 LUGLIO h 17:00 Chamois, piazza sUb\_modU ITALIA – Romeo Sandri (elettronica) Progetto musicale del valdostano Romeo Sandri, che coniuga la musica elettronica con i poliritmi, prossimo alle musiche tribali ed ipnotiche, ma con uno swing di matrice jazz. h 18:00 Chamois, piazza MELOS FILARMONICA + Maria Laura Baccharini, Giorgio Li Calzi e Federico Marchesano ITALIA – Melos Filarmonica (orchestra d'archi), Maria Laura Baccharini (voce), Federico Marchesano (contrabbasso), Giorgio Li Calzi (tromba) Melos Filarmonica è un'orchestra di archi, espressione del centro di alta formazione musicale (Melos Musica). In questa occasione, ospita la cantante Maria Laura Baccharini, la tromba di Giorgio Li Calzi e il contrabbasso e le composizioni di Federico Marchesano. h 21:30 Chamois, Ristorante Chez Pierina PRANK! ITALIA – Enrico Degani (chitarra), Federico Marchesano (contrabbasso), Dario Bruna (batteria) Enrico Degani è un giovane chitarrista tra classica e jazz tra i più apprezzati della nuova scena italiana. Affiancato da Federico Marchesano e Dario Bruna, PRANK! unisce l'energia del rock e l'impatto sonoro del noise all'improvvisazione. SABATO 20 LUGLIO h 12:00 Chamois, Rifugio Ermitage PRANK! ITALIA – Enrico Degani (chitarra), Federico Marchesano (contrabbasso), Dario Bruna (batteria) L' 'energia del rock e l'impatto sonoro del noise all'improvvisazione. h 16:30 Chamois, piazza in collaborazione con RivoliMusica Incontro con Domenico Quirico e i Tamikrest condotto da John Vignola Domenico Quirico (La Stampa, Neri Pozza, Mondadori. Bollati Boringhieri, Laterza), John Vignola (Radio1), Tamikrest (Glitterbeat records) h 17:30 Chamois, piazza in collaborazione con RivoliMusica TAMIKREST MALI / FRANCIA – Ousmane Ag Mossa (voce e chitarra), Aghaly Ag Mohamedine (djembe, percussioni, tastiere), Cheikh Ag Tiglia (basso,

chitarra), Ibrahim Ag Ahmed Salim (batteria, calabash), Paul Salvagnac (chitarra) Tamikrest è un gruppo musicale del Mali, di etnia tuareg, il cui nome può essere tradotto in unione o alleanza. Fonde la tradizione musicale del popolo tuareg con il blues, creando una connessione tra mondi grazie all'iconografia del deserto. h 19:30 – Cena in Piazza Polentata organizzata da associazione Insieme a Chamois e Proloco h 22:00 Chamois, Hotel Bellevue TOTI CANZONERI WORLD JAM ITALIA – Toti Canzoneri (flauto, direzione) Gabriele Tommaso (chitarra), Simone Bellavia (basso), Ruben Bellavia (batteria) Jam/concerto di improvvisazione aperta a tutti i musicisti di diverso linguaggio. Nel corso degli anni la World Jam condotta da Toti Canzoneri ha ospitato artisti di fama nazionale ed internazionale quali: M. Vitous, F. Don Moye, D. Burrell, W. Parker, E. Pieranunzi, F. Cafiso, F. Bosso, C. Actis Dato, E. Bandini, E. Cisi, Ares Tivolazzi e tanti altri.

DOMENICA 21 LUGLIO h 12:30 – Pranzo in Piazza Organizzato da associazione Insieme a Chamois e Proloco h 15:00 Chamois, piazza 10 anni di CHAMOISic: i suoi artisti, la sua musica, il suo pubblico. Lorenzo Mario Pucci (Assessore alla Cultura del Comune di Chamois), Filippo Uecher (Presidente dell'Associazione Insieme a Chamois), Laura Strocchi, Fabio Battistetti, Giorgio Li Calzi (CHAMOISic), Marco Maiocco (Il Giornale della Musica), Alessandro Gambo (Jazz is Dead), John Vignola (Radio1). h 16:00 Chamois, piazza MARIA LAURA BACCARINI ITALIA – Maria Laura Baccarini (voce) Solo vocale della cantante ed attrice italiana che da anni vive a Parigi dedicandosi all'improvvisazione (è voce solista dell'Orchestra National du Jazz) e opera su progetti teatral-musicali. h 17:00 Chamois, piazza JIMI TENOR & BAND FINLANDIA – Jimi Tenor (voce, sax, flauto, tastiere), Ekow Alabi Savage (batteria), Richard Koch (tromba), Uli Kempendorff (sax baritono), Niko Meinhardt (tastiere) Jimi Tenor è un compositore e polistrumentista finlandese che prende il nome dal suo strumento preferito, il sassofono tenore. Ha avuto sinora una carriera poliedrica tra avanguardie, riscoperta della musica cocktail ed ibridazione tra musiche di mondi lontani. h 18:30 Chamois, Bar Funivia ALESSANDRO GAMBO ITALIA – Alessandro Gambo (giradischi) Disc Jockey con le lettere maiuscole ed appassionato di musica a 360 gradi, oltre che direttore artistico di Jazz Is Dead e Varvara. La sua selezione musicale chiuderà il Festival attraverso un appassionante viaggio musicale. Informazioni pratiche Quanto costano i biglietti? L'ingresso a tutti gli spettacoli è gratuito. Se porto la tenda posso campeggiare? Sì. A Chamois, tra il 19 ed il 21 Luglio è previsto un servizio di campeggio gratuito presso il Rifugio Alpino Ermitage, frazione Lavurè, tramite prenotazione al numero +39 0166.47140. Come mi devo vestire? Multistrato. Chamois è a 1815 metri di altitudine, il clima può cambiare rapidamente, di sera le temperature si abbassano: consigliamo felpe, pile, giacche e scarpe anfibie. Cosa succede se piove? In caso di maltempo i concerti si svolgeranno al coperto presso l'Hotel Maison Cly. Dov'è Chamois? Chamois è un Comune della Valtournenche, Valle laterale della Valle d'Aosta. Confina a nord con il Comune di Valtournenche, a ovest con quello di Antey-Saint-André, a sud con quello de La Magdeleine e a est con quello di Ayas. E non ci sono automobili? Chamois è l'unico Comune d'Italia sulla terraferma non raggiungibile da automobile, ma solo a piedi e in bicicletta (da Buisson), in funivia con partenza sempre da Buisson, oppure con piccoli aeroplanini! Per saperne di più:

www.comune.chamois.ao.it Come arrivo a Chamois? Auto e Funivia: uscita casello autostradale di Chatillon (A5), seguire le indicazioni per Valtournenche/Cervinia. Superare Antey ed a Buisson usufruire dell'ampio parcheggio della funivia Buisson-Chamois (durata 4', costo 4€ A/R). Mezzi pubblici: treno fino a Chatillon, poi autobus fino a Buisson. A piedi o in bici: partendo da La Magdeleine lungo il sentiero intervallivo 107. Dove si svolgono i concerti? Rifugio Ermitage, Piazza, Ristorante Chez Pierina, Hotel Bellevue, Bar Funivia, Hotel Maison Cly Corse straordinarie funivia Buisson-Chamois La funivia regionale Buisson-Chamois è aperta tutti i giorni dell'anno dalle ore 7.00 alle ore 22.25, con corse ogni 30 minuti o 15 in caso di forte affluenza. Durante il festival l'orario di apertura viene prolungato per consentire al pubblico di assistere agli eventi serali. Di seguito le corse straordinarie previste dal 12 al 21 luglio: 12 luglio (concerto Saint-Vincent) h 24.0013 luglio (concerto Valtournenche) h 24.0017 luglio (concerto Antey) h 23.3019 luglio Chamois 24.0020 luglio Chamois 24.0021 luglio Chamois 23.00

Aggiornamenti sul sito ufficiale: funiviachamois.it Difficile raccontare le mille sfumature di una vacanza a Chamois. Attività outdoor per gli amanti della vita all'aria aperta, tra passeggiate e gite in mountain-bike; il relax, il piacere di un buon libro e un pic-nic in riva al lago per i più pigri. Scopri i 10 motivi per scegliere Chamois per le tue vacanze e molto altro sul sito

www.lovechamois.it Per maggiori informazioni potete fare riferimento all'Ufficio Turistico, posto a fianco della partenza della seggiovia, in Piazza (Tel 016647134). CHAMOISic è organizzato dall'Associazione Insieme a Chamois, sotto la Direzione Artistica di Giorgio Li Calzi e grazie al sostegno di: Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali Regione Autonoma Valle d'Aosta, Comune di Chamois, Comune di Antey-Saint-André, Comune di Etroubles, Comune di La Magdeleine, Comune di Valtournenche, Comune di Saint-Vincent, Compagnia di San Paolo (maggior sostenitore), Fondazione CRT, Banca Generali Private, Birra **Menabrea** e con la collaborazione di MusiCogne, Piedicavallo Festival, RivoliMusica, Imbarchino del Valentino. il Festival è stato realizzato con il sostegno della Compagnia di San Paolo nell'ambito dell'edizione 2019 del bando "Performing Arts". Con questo festival, Insieme a Chamois è entrato a far parte di PERFORMING +, un progetto per il triennio 2018-2020 lanciato dalla Compagnia di San Paolo e dalla Fondazione Piemonte dal Vivo con la collaborazione dell'Osservatorio Culturale del Piemonte, che ha l'obiettivo di rafforzare le competenze della comunità di soggetti non profit operanti nello spettacolo dal vivo in Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. IDEAZIONE E REALIZZAZIONE Promosso da: Insieme a Chamois Direttore Artistico: Giorgio Li Calzi Organizzazione: Silvia Guerra, Fabio Battistetti Per Associazione Insieme a Chamois: Giorgio Bertolo, Laura e Luigi Strocchi Segreteria: Federica Pozzi Ufficio stampa: Mario Martini – [press@chamoisic.com](mailto:press@chamoisic.com)

Grafica: Ikgai Media SPONSOR Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali, Regione Autonoma Valle d'Aosta Compagnia di San Paolo – "Performing Arts" Fondazione CRT – "Note & Sipari" Comune di Chamois Comune di Antey-Saint-André Comune di Etroubles Comune di Saint-Vincent Comune di La Magdeleine Comune di Valtournenche Banca Generali Private Birra **Menabrea** PARTNER BasicNet – Kappa Cervino Spa FastAlp Gamma Music Institute Imbarchino del Valentino L'Olifante Machiavelli Music MusiCogne – Musiche di Legno Piedicavallo Festival ProLoco di Chamois RivoliMusica Rifugio Ermitage RAI Radio 3 Radio Banda Larga Scavino strumenti musicali Sentireascoltare Strade del Cinema Giornale della Musica In Your Eyes Urban Experience Informazioni al pubblico: [info@chamoisic.com](mailto:info@chamoisic.com) Ufficio stampa: Mario Martini – [press@chamoisic.com](mailto:press@chamoisic.com) #CHAMOISic web:

[www.chamoisic.com](http://www.chamoisic.com) facebook: [www.facebook.com/chamoisicfestivalinstagram](https://www.facebook.com/chamoisicfestivalinstagram) :

[www.instagram.com/chamoisic/](https://www.instagram.com/chamoisic/) twitter: [www.twitter.com/Chamoisic](https://www.twitter.com/Chamoisic) pinterest:

[it.pinterest.com/source/chamoisic.com](https://it.pinterest.com/source/chamoisic.com) Ricevi questa e-mail, inviata in copia nascosta, in quanto utente iscritto alle newsletter dell'Associazione Insieme a Chamois. Il nostro indirizzo fisico è: Associazione Insieme a Chamois – Ensembio a Tzamoue, 11020, Chamois (Ao), Italy. Qualora non intendessi ricevere ulteriori comunicazioni ti preghiamo di cliccare in basso su UNSUBSCRIBE e chiediamo scusa per l'eventuale disturbo. Email inviata con Unsubscribe | Disiscriviti



## Calciomercato Juve: Moise Kean verso l'Ajax, Alan Kean in bianconero

Dopo il flop con la nazionale Under 21, la seguente esclusione per scarsa disciplina, è il momento di decidere il suo futuro. Kean è seguito dall' Everton ma soprattutto dall' Ajax, carnefice proprio della sua Juve in Champions. L' affare De Ligt ha scaldato i motori e le parti sono vicine ad un altro movimento di mercato. Stavolta in direzione opposta. Da Torino verso Amsterdam. La Juventus vorrebbe rinnovargli il contratto fino al 2024 ed alzargli lo stipendio fino a 2,5 milioni a stagione, ma si sta pensando ad una cessione definitiva. Il club inglese dell' Everton aveva offerto 30 milioni per il suo cartellino ma da Torino non sono arrivati segnali di gradimento. L' Ajax gioca in Champions e questo è fondamentale per la scelta del colored. Il club di Liverpool non giocherà in Europa anche se la Premier è più affascinante e competitiva. Certo, in Olanda è più semplice e Kean farebbe almeno 15 reti. Per lui poi i canali di Amsterdam sono più divertenti della Merseyside.

De Ligt-Juventus, comunicato Ajax: "Niente ritiro per possibile trasferimento"

I lancieri si stanno rifacendo il look grazie al tanto denaro che arriverà dalla vendita del suo giovane capitano ed accanto al brasiliano Neres potrebbe esserci la punta italiana Moise Kean. I due club stanno lavorando ed il ragazzo sembra collaborare alla trattativa con i dirigenti olandesi.

i Kean, una famiglia allargata

Intanto dai cugini piemontesi della Biellese (nella città di Gilardino e della birra **Menabrea**) è arrivato alla Juve il difensore classe 2007 (categoria esordienti) il nipote di Moise: ecco in bianconero Alan Kean. C'è chi arriva e c'è chi parte! Forse.



## Rete Museale Biellese, nel weekend il territorio si colora di eventi artistici e culturali – Cittadellarte



13 luglio 2019 in Cultura e Musei by ItaliaNews 0 Comments

Mostre, spettacoli, concerti, film, corsi: questa sera, domani e domenica andranno in scena numerosi appuntamenti in tutta la provincia del Piemonte settentrionale. I protagonisti delle iniziative saranno i siti della Rete Museale Biellese, che proporranno eventi di carattere artistico culturale per tutto il weekend. A Sordevolo, in attesa dell'edizione 2020 della Passione, il 13 e il 14 luglio sarà proposta una serie di iniziative all'insegna dello spettacolo e della musica. Il Museo della Passione, a questo proposito, sarà protagonista con la kermesse Sordevolo: un paese in scena. Le visite guidate al sito inizieranno alle 14.30, mentre alle 17.00 sarà possibile assistere al concerto del Trio Evocation, organizzato nel contesto della rassegna Suoni in movimento 2019 e in collaborazione con la Rete Museale Biellese e Nisi ArteMusica; il gruppo musicale – composto da Ivan Šimatovi, Lovro Pereti, Luca Lovrekovi – si è aggiudicato il primo premio al 2° concorso internazionale di Musica da Camera 'Paola Ruminelli' di Ossola 2018. A seguire, alle 18, si terrà il tradizionale talk con gli artisti, mentre alle 18.30 sarà proposto un aperitivo con prodotti tipici del territorio, offerto dall'Associazione Teatro Popolare di Sordevolo. Non solo gli eventi in loco: domenica, alle 9, nell'ambito di Sordevolo: un paese in scena, sarà proposta un'escursione in Valle Elvo dedicata agli appassionati di trekking. In occasione dell'iniziativa – il ritrovo è fissato in piazza Vittorio Veneto – i partecipanti faranno tappa alla Trappa e alla Ferrata dell'Infernone insieme a una guida alpina.

Rimaniamo a Sordevolo, dove, alla Trappa, è in programma il corso Come fare il pane in casa con

la pasta madre o pasta acida. L'iniziativa di sabato 13 luglio sarà tenuta da Emanno Vigliani dell'Azienda Agricola Cascina Escuelita di Montalto Dora. La realtà in questione fa parte del gruppo dei produttori che hanno aderito a Slow Food Travel Montagne Biellesi 2019 e il corso rientra tra le esperienze proposte nell'ambito del progetto. "Tutto è iniziato nel 1986 – si legge nella locandina dell'evento in riferimento ai contenuti dello stesso – come una scelta di vita da condividere in famiglia, con la voglia di prendersi cura della terra e di produrre alimenti buoni e sostenibili, a partire dal pane: dai grani antichi, coltivati nei terreni dell'azienda, alla molitura della farina e alla preparazione del pane, impastato a mano, fatto lievitare grazie all'uso della pasta acida e cotto nel forno a legna della cascina, dove si tengono anche corsi di panificazione per piccoli gruppi". I partecipanti del corso – che si terrà dalle 10 alle 15 – dovranno portare una terrina di circa 30 cm di diametro, un canovaccio – o telo da cucina – e un grembiule. La quota d'iscrizione è di 35 euro, pranzo compreso. Nel sito di Sordevolo, inoltre, dal 14 al 19 giugno si terrà Costruire e Coltivare, un laboratorio residenziale dedicato al recupero dei muri a secco e alla cura del paesaggio.

Passiamo a una mostra ospitata dal Centro di Documentazione sull'Emigrazione 'Gian Paolo Chiorino' di Donato, in cui è aperta L'emigrazione oltralpe – Dalla Valle Elvo e Serra in Savoia e Delfinato. Si tratta di un'esposizione fotografica, visitabile tutte le domeniche (e a Ferragosto) dalle ore 14.30 alle 18.30 fino al 13 ottobre, che costituisce la prima parte di una mostra che ha per tema l'emigrazione biellese, in particolare della zona Elvo-Serra in terra di Francia. "La maggior parte dei nostri emigrati – si legge nella nota stampa dell'iniziativa – si concentrarono in un triangolo compreso tra Lione, Grenoble e Chambéry, con estensioni fino al confine con la Svizzera da una parte e con la Costa Azzurra dall'altra". In quest'ottica, la rassegna di immagini documenta sinteticamente la varietà delle località di destinazione, le occupazioni e i mestieri, ma anche le occasioni di incontro e la vita sociale dei protagonisti degli scatti. "Questo fenomeno storico – specificano gli organizzatori nel comunicato – ebbe i suoi tratti salienti nella seconda metà dell'Ottocento e nei primi due decenni del Novecento, con una significativa ripresa nel secondo dopoguerra (anni 1946 – 1960). L'anno venturo verrà dato spazio invece alle altre mete, in primo luogo Parigi, ma anche Tolosa, Bordeaux e la Bretagna".

Un altro evento di rilievo è in programma a Pettinengo: il DocBi, in collaborazione con l'associazione Piccola Fata, propone per sabato 13 luglio la seconda uscita annuale di DocBimbi, ovvero delle passeggiate dedicate alla scoperta del Biellese, con itinerari pensati per famiglie. L'incontro organizzato sabato s'intitola Una notte ai musei e propone come tappe il Museo dell'Infanzia e il Museo degli Acquisantini. Il ritrovo dei partecipanti è fissato alle 20 presso il Museo dell'Infanzia a Pettinengo in via Maggio 31. Alle 20.15 si entra nel vivo delle attività con la visita al sito. La serata continuerà con una tappa all'oratorio di San Rocco, con la visita al "MUSA – Museo degli acquasantini e della sacralità dell'acqua", in cui sono esposte più di seicento acquasantiere domestiche facenti parte della collezione appartenuta a Sergio Trivero (1933-2011) e donati al DocBi dal canonico Angelo Stefano Bessone. A conclusione dell'iniziativa, è previsto il momento della convivialità: alle 22, nei pressi del sito, sarà distribuita gratuitamente una tisana calda ai presenti.

Concludiamo con un poker di appuntamenti organizzati in quattro differenti siti: questa sera, alle 21.30, nella piazzetta di fronte all'Ecomuseo dell'Oro e della Bessa di Vermogno a Zubiena, si terrà la proiezione del docufilm 28 maggio – 4 giugno 1944 | Una lunga settimana di sangue (l'opera ripercorre il rastrellamento nazifascista in Valle Elvo e Serra e l'eccidio dei 21 partigiani in piazza Quintino Sella domenica, dalle 15 alle 18, al Museo del Bramaterra di Casa del Bosco a Sostegno si terrà un corso di preparazione di detergenti per la cura della persona e della casa a base di ingredienti naturali; sempre dopodomani, nell'ambito di Sinergie Museali in Valle Cervo, a Ronco Biellese – presso la ex Fornace Cantono – andrà in scena lo spettacolo teatrale Le lavandaie di Ronco. Il tribunale delle donne (lo show, ideato da 'Storie di Piazza', si terrà alle 15.30, alle 16.30 e alle 17.30 e sarà seguito dalla visita all'Ecomuseo della Terracotta ancora domenica, dalle 14.30 alle 18.30, è in programma l'evento Un sacco di libri organizzato dal DocBi alla Fabbrica della Ruota di Pray.

Come lo scorso anno, anche Cittadellarte fa parte della Rete Museale Biellese. Di seguito tutti i 37 siti dell'edizione 2019: Antonio Bertola ingegnere militare; Atelier dello scultore Massimino

Perino; Casa **Menabrea**; Casa Museo dell'Alta Valle del Cervo; Casa natale di Pietro Micca; Casa Zegna; Castello Vialardi di Verrone; Centro di Documentazione del Lago di Viverone; Centro di Documentazione sulla Lavorazione del Ferro; Centro di Documentazione sull'Emigrazione; Cittadellarte – Fondazione Pistoletto; Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge; Ecomuseo della Civiltà Montanara; Ecomuseo della Lavorazione del Ferro; Ecomuseo della Terracotta; Ecomuseo della Tradizione Costruttiva; Ecomuseo della Vitivinicoltura; Ex Mulino Susta; Fabbrica della Ruota; FAI – Collezione Enrico; Lanificio Botto e villaggio operaio; Monastero Cluniacense di Castelletto Cervo; Museo del Bramaterra; Museo della Passione; Museo degli Acquisantini; Museo delle Migrazioni; Museo dell'Infanzia; Museo dell'Oro e della Bessa; Museo del Territorio; Museo Laboratorio dell'Oro e della Pietra; Oasi WWF Giardino Botanico di Oropa; Palazzo dei Principi di Masserano; Palazzo Ferrero; Palazzo Gromo Losa; Palazzo La Marmora; Riserva Naturale Parco Burcina "Felice Piacenza"; Santuario di San Giovanni d'Andorno.

Share

Fonte: Google News – Cultura Musei site-journal.cittadellarte.it Invia Report sui Contenuti

- Issue: \*  
Pagina non funzionante Contenuti Razziali Contenuto riservato a soli adulti Problemi di Copyright Chiedo eliminazione della notizie da ItaliaPerMe
- Your Name: \*
  
- Your Email: \*
  
- Details: \*  
Invia il report





## venti della settimana

Oltre al classico appuntamento di domani sera con “Al calar del sole” (terza tappa, 9 buche con cena), nel weekend è prevista per domenica la Coppa **Menabrea** (gara singola su 18 buche). Nessuna competizione è programmata per sabato che consentirà, a chi volesse, di organizzare senza problemi di orario l’incontro di primo turno del campionato match-play di doppio.

Un paio di anticipazioni. Prossima settimana “Nighth Golf” : spaghetata e a seguire gara in notturna con palline fosforescenti. Mentre sono aperte le iscrizioni per i campionati sociali di tennis. Stay tuned! Domenica si gioca la Coppa **Menabrea** by Momo Bevande (18 buche 3 categorie Stableford).

Premi: 1° Lordo; 1°, 2° e 3° di categoria; 1° Senior, 1° Lady.

Longest drive (mas. e femm.) e nearest to the pin (mas. e femm.)

Buffet a fine gara con birra per tutti

Iscrizioni. Soci: gara e green fee 20 €

Esterni: gara e green fee 70 € con ingresso omaggio in piscina Ha preso il via il nuovo Centro Estivo del Golf Club Cavaglià! Il corso sarà seguito dall’animatrice Nicole Zanetti e si svolgerà dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 17,30, nelle settimane dal 17 al 28 Giugno e dal 15 al 26 Luglio. Previste lezioni di golf con il maestro Remo Valzorio e di tennis sul nostro campo in erba sintetica con il maestro Giulio Piacco. I bambini potranno usufruire della piscina, giocare a calcetto e ping pong nell’area riservata e fare i compiti delle vacanze. Il costo è di 120 Euro a settimana pranzo e merenda pomeridiana inclusa. Per info e iscrizioni 0161/966771 Il Golf Club offre a tutti gli abbonati annuali un’ora di trattamento presso la stanza massaggi tutti i sabato pomeriggio con il Dott Vittorio Donati (massoterapista e chinesiologo). Info e prenotazioni al numero: 391 724 2402 RACE to IS MOLAS è una classifica speciale organizzata da Acentro Turismo GolfVacanze che coinvolgerà i nostri soci per 10 gare selezionate all’interno del nostro calendario che premierà i primi 3 giocatori per categoria con un soggiorno di 4 notti in mezza pensione con green fees giornalieri in Sardegna nella spettacolare cornice di Is Molas Resort (con la formula “vai in due paga uno”, un vincitore + un accompagnatore). Visita il sito del Golf Club Cavaglià Copyright © 2019 Golf Club Cavaglià S.S.D. Golf Club Cavaglià S.r.l. Sede Legale: via Santhià, 75 – 13881 – Cavaglià (BI) pec: golfclubcavaglia@pec.it Codice Fiscale 90062880027 R.E.A. BI194920 – Capitale sociale € 10.000,00 i.v. Ricevi questa email perché sei iscritto a Golf Club Cavaglià Cancellati qui



## Street Art Riva Festival, parlano gli ideatori dell'iniziativa Paolo Robazza ed Andrea Morabito

**BIELLA** (pom) Sono loro i padri dello Street Art Riva Festival, **Andrea Morabito**, direttore artistico e **Paolo Robazza**, presidente dell'Ente Manifestazioni Biella Riva.

**Andrea, su cosa ha voluto puntare nell'edizione di quest'anno ?**

«L'edizione 2019 del festival ha due particolari molto importanti. Il primo è la musica poiché una performance fortemente voluta ed attesa è quella dei Daiana Lou, musicisti di strada che molti di voi ricorderanno per la partecipazione ad X Factor Italia qualche anno fa. saranno con noi sia venerdì sera in piazza San Giovanni Bosco sia sabato sera in Piazza del Monte. Ma non sarà l'unica postazione musicale, ci saranno infatti anche Silvio Sansone , one man band blues che aprirà il festival di venerdì sera e Les Clochardes che apriranno il

festival nella serata di sabato. Il secondo è voler dare spazio al territorio Biellese poiché, proprio sulla scia del progetto Biella Città Creativa, ospiteremo ben 3 postazioni di artisti biellesi: Silvio Sansone e Les Clochardes precedentemente citate ed Elena Trozola, artista nata a Biella ma che per molti anni si è formata ed ha vissuto e lavorato tra Brasile, Francia e Salento».

**Come sceglie gli artisti di strada?**

«La scelta artistica è sempre molto difficile, ci sono tantissimi artisti molto bravi ma bisogna sempre cercare di creare un cast omogeneo che possa divertire i più piccoli, intrattenere i giovani e stupire gli adulti. Speriamo anche quest'anno di poter soddisfare il nostro pubblico».

**Quanto sono importanti le sinergie?**

«Importantissima è la col-

laborazione con il progetto Ratataplán Festival. Proprio grazie a questa rete nata un paio di anni fa è stato possibile ampliare la proposta del nostro festival ed aggiungere la serata del sabato sera. Speriamo vivamente di ampliare questa rete di collaborazione anche con altre realtà Biellesi».

**Paolo, state puntando molto su questa iniziativa?**

«In 7 anni questo evento è cresciuto molto, grazie sicuramente al lavoro di Andrea Morabito ma dobbiamo ringraziare anche i nostri sponsor grandi e piccoli e l'Assessorato alle Manifestazioni. Dobbiamo segnalare ancora una volta che il nostro quartiere e le nostre piazze si prestano molto bene ad ospitare eventi di questo tipo. Non a caso siamo molto contenti che anche Pallacanestro Biella abbia deciso di festeggiare i

suoi 25 anni di attività in mezzo alla città proprio prendendo spunto da alcuni nostri eventi più piccoli e ne siamo stati molto contenti. In 30 anni di attività è stato fatto molto e un piccolo merito nel rendere migliore e più vivibile questa parte di città credo vada anche alla nostra associazione no-profit».

**Come può ancora crescere questo evento nei prossimi anni?**

«Per le prossime edizioni ci piacerebbe riuscire a portare spettacoli in altre zone di Riva , come nel parco del Gorgomoro e magari coinvolgendo altre realtà del quartiere come la Fondazione Pistoletto , Casa Menabrea, Macist Museum e Spazio Pria. Ci piacerebbe inoltre creare sempre di più un'atmosfera di Festival con l'aiuto sia del Comune di Biella sia delle associazioni di categoria».



# Lager Market Study By Product, Application & Top Key Players - Anheuser-Busch InBev, Carlsberg, Heineken, SABMiller, Asahi Group, Beck's Brewery, Birra Menabrea, Bitburger Braugruppe

The report enumerates the Lager Market share held by the major players of the industry and delivers a full view of the competitive landscape. This market is categorized into different segments with the comprehensive analysis of each with respect to the geography for the study period. Based on the historical study and estimates future prospects based on in-depth research, this report briefly provides the market trends, size, growth, and estimation for the period 2018-2025.

The report on global lager market evaluates the growth trends of the industry through historical study and estimates future prospects based on comprehensive research. The report extensively provides the market share, growth, trends and forecasts for the period. The market size in terms of volume (liters) and revenue (USD MN) is calculated for the study period along with the details of the factors affecting the market growth (drivers and restraints).

The major market driver is increasing demand of premium quality lagers. The market growth might be restricted due to harmful effects of alcohol consumption under the study period.

Get FREE Sample Report Copy @

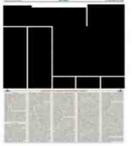
<https://www.decisiondatabases.com/contact/download-sample-15451>

The report classifies the market into different segments based on product and distribution channel. These segments are studied in detail incorporating the market estimates and forecasts at regional and country level. The segment analysis is useful in understanding the growth areas and probable opportunities of the market. The comprehensive value chain analysis of the market will assist in attaining better product differentiation, along with detailed understanding of the core competency of each activity involved. The market attractiveness analysis provided in the report aptly measures the potential value of the market providing business strategists with the latest growth opportunities.

The report also covers the complete competitive landscape of the worldwide market with company profiles of key players such as Anheuser-Busch InBev, Carlsberg, Heineken, SABMiller, Asahi Group, Beck's Brewery, Birra Menabrea, Bitburger Braugruppe, Budweiser Budvar Brewery, Cesu Alus, Chinese Resource Enterprise, D.G. Yuengling and Son, Diageo, Forst, Grupo Modelo, Kirin Holdings, Krombacher, Molson Coors, New Belgium Brewing, Oettinger Brewery Group, Pivovarna Laško, Radeberger Brewery, Radeberger Gruppe, Royal Unibrew, San Miguel Brewery, Sierra Nevada Brewing, Švyturys, The Boston Beer, The Gambirinus, Tsingtao Brewery, UB Group, and Yanjing Brewery. Geographically, this market has been segmented into regions such as North America, Europe, Latin America, Asia Pacific and the Middle East & Africa. The study details country-level aspects based on each segment and gives estimates in terms of market size.

Table Of Contents – Overview

- 1.Introduction
- 2.Executive Summary
- 3.Market Analysis
- 4.Lager Market Analysis By Product
- 5.Lager Market Analysis By Application
- 6.Lager Market Analysis By Geography



## CORSA IN MONTAGNA

# Biella-Camino per 322: domina Francesco Nicola

Tra le donne la polacca Kuzminska regina per la quarta volta  
Sul podio altri due biellesi: Max Barbero e Angelica Bernardi

■ Edizione record per la Biella-Monte Camino, giunta al 19° appuntamento. Il Gsa Pollone, organizzatore dell'evento incassa con soddisfazione i 322 atleti complessivamente iscritti, nonostante le "paure" della vigilia, causate dalla concomitanza con alcune importanti skyrace in giro per il Nord Italia. È vero sono mancate delle figure di spicco nazionale, ma la massiccia partecipazione di biellesi, piemontesi e lombardi ha comunque portato ad una giornata memorabile: 211 gli atleti che hanno raggiunto nel tempo massimo stabilito il traguardo al Monte Camino, mentre sono 26 gli skyranner ritirati o fermati ai "cancelli". Per arrivare alla quota record aggiungiamo poco meno di una novantina di iscritti per la "camminata" sul percorso corto non competitivo con partenza da Oropa e arrivo al Mucrone.

Calde, molto calde, le temperature che, chiaramente, hanno influito sul crono finale e sul fisico degli atleti, alcuni arrivati stremati: un paio hanno dovuto ricorrere alle cure del medico in servizio, sembra senza particolari conseguenze. A conquistare la vittoria assoluta è stato Francesco Nicola, uno specialista della montagna che, nonostante la giovane età (è del 1996), sta ottenendo grandissimi risultati: di Pray Biellese e tesserato per il Gse Zegna scrive per la prima volta il suo nome nell'albo d'oro.

Al cancello di Oropa era in scia a Manuel Molteni (poi quinto) e successivamente sulle durissime rampe verso il camino ha allungato chiudendo in

2h22'39" lasciando a circa 3 minuti e mezzo Massimiliano Barbero Piantino, biellese del Saluzzo. Terzo sul podio Christian Terzi, mentre tra i migliori cinque, tutti premiati, segnaliamo un altro

biellese: Emanuele Falla, quarto.

Tra le donne dominio della polacca Katarzyna Kuzminska, una presenza costante sul podio ormai dal 2012: per lei si stratta della quarta vittoria (le precedenti nel 2013, 2016 e 2018) ai quali si aggiungono anche due secondi posti (2012 e 2015) e due terzi (2014 e 2017). Ha concluso in 2h54'55" con un vantaggio di oltre 10 minuti su Lisa Borzani. Terza e miglior biellese la ventenne Angelica Bernardi del Biella Running: 3 ore e 6 minuti il suo tempo finale.

La premiazione si sono svolte nel primo pomeriggio a Oropa con due madrine d'eccezione: Veronica Crida, campionessa italiana junior di salto in lungo, e Stefania Biscuola, bronzo agli italiani indoor assoluti sugli 800 metri. Oltre ai premi per i primi 5 assoluti anche molti riconoscimenti agli atleti delle varie categorie e altri a sorteggio grazie ai contributi di Fondazione Cassa di Risparmio di Biella e delle Funivie di Oropa, dei top sponsor Tintoria e Finissaggio 2000 e Novalfa Group e dei fornitori ufficiali Bandavej, Biellamiele, Drogheria Carpino, Natural Boom, Glamour Biella, Menabrea, Phyto Garda, Botalla, Scott e Tipografia Botalla.

Ad aggiudicarsi le varie categorie sono stati: Elisabetta Negra, Maria Cristina Guzzi, Silvia Szego, Emanuele Coda,



Andrea Vesco, Silvio Balzaretto, Giorgio Moscatello e Franco Pellanda.

Il Trofeo in memoria di Marco e Paolo Cavagnetto è stato consegnato dalla mamma e dalla sorella alla società prima classificata, l'Apd Pont Saint Martin. Presenti alle premiazioni la Fondazione CRB, il Comune di Biella, con l'assessore Barbara Greggio, e quello di Pollone, che hanno patrocinato l'evento.

Per finire qualche battuta veloce con tre protagonisti. Il vincitore Francesco Nicola rende merito al pubblico, quest'anno più che mai presente e partecipe lungo il percorso: «La cosa più bella di questa gara? Il pubblico, da Biella sino a qui, lungo i sentieri e non solo ai ristori, che sono stati perfetti. Arrivare qui in cima

è sempre bellissimo».

Prima volta in questa gara per Angelica Bernardi e subito podio: «Il passaggio ad Oropa è stato incredibile, emotivamente magico. Non sapevo bene come regolare le forze perché era la prima volta, ma sono felicissima. Esperienza da ripetere». Di poche parole, come sem-

pre, la polacco-canavesana Katarzyna Kuzminska, ma sono concetti "pesanti" che renderanno sicuramente orgogliosi il presidente Francesco Scoleri e tutto lo staff del Gsa Pollone. «Grande solita bella gara la Biella Monte Camino, bellissima come festa, organizzazione, tifo e ristoro».

**MA. AC.**