VareseNews

Nasce Bis, il weekend del gusto

Pubblicato: Mercoledì 4 Maggio 2022

14:30 – 18:00

Biella

Un **evento diffuso nel centro di Biella tra enogastronomia e cultura** ideato da Fondazione BIellezza in partnership con BiWine e Bolle di Malto, con il sostegno del GAL Montagne Biellesi e con del Comune di Biella – Città Alpina.

BIS – il weekend del gusto si terrà **dal 6 all'8 maggio** e proporrà le **culture** (e le colture) **del territorio e le produzioni locali**. Si articolerà in **mercatino dei produttori di qualità "Gusto al Centro"**, **street food di qualità**, **incontri, trekking urbano** con esplorazioni guidate attraverso i luoghi enogastrostorici della città, **menu tematici** dei ristoranti aderenti, **visite guidate** al MeBo Museum (Menabrea e Botalla) e le **degustazioni di eccellenze vitivinicole biellesi** con BiWine (organizzato dall'AIS – Associazione Italiana Sommelier – di Biella presso il Museo del Territorio) e delle migliori **birre artigianali** con Aspettando Bolle di Malto, anteprima della manifestazione che, sempre a Biella, ha riscosso un grande successo nelle precedenti edizioni.

A corollario della manifestazione, due **convegni a Città Studi di Biella** che vedono la collaborazione del Ministero della Cultura e della Regione Piemonte e del Ministero del Turismo e del MISE: uno con **Paolo Massobrio** e il **Club Papillon** e l'altro dedicato al **Geoportale della Cultura Alimentare**, tappa biellese del progetto promosso dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (MIC) e finanziato dal PON Cultura e Sviluppo (Programma Operativo Nazionale), per raccontare i nuovi sviluppi del suo percorso multidisciplinare impegnato nella salvaguardia del patrimonio storico demoetnoantropologico in materia di cultura alimentare.

L'evento sarà anche l'occasione per presentare le **iniziative formative di Città Studi di Biella** e in particolare il **corso di laurea magistrale in lingua inglese "Cultural Heritage and Creativity for Tourism and Territorial Development"** realizzato con la collaborazione dell'Università di Torino, e verrà celebrata "Biella Città Alpina", rendendo protagonisti la città e il territorio per un intero weekend dedicato ai "Saperi e Sapori" della nostra terra.

L'ingresso all'evento è libero mentre le degustazioni di BiWine sono a pagamento così come l'ingresso al MeBo Museum.

SCARICA IL PROGRAMMA

L'evento è reso possibile grazie alla collaborazione degli attori locali. Fondazione BIellezza (ha progettato e sostiene l'evento), GAL Montagne Biellesi (co-organizzatore), il Comune di Biella (sostenitore), insieme a BiWine e Bolle di Malto, MeBo Museum, Wool Travel Experience, la partecipazione di CTAB, Città Studi Biella, Club Papillon, Federmanager Biella, Fondazione CRB, Let

Eat BI di Cittadellarte – Fondazione Pistoletto, Pro Loco Biella, Unione Industriale Biellese, Slow Food e Slow Food Travel Montagne Biellesi

FONDAZIONE BIELLEZZA

Fondazione BIellezza è impegnata nella valorizzazione turistica e nello sviluppo delle potenzialità del territorio biellese che possano attrarre investimenti, nuove occasioni imprenditoriali, sviluppo di servizi, occupazione. E' una Fondazione di origine privata fondata a febbraio del 2020 ed aperta a nuovi sostenitori che ne valorizzino l'utilità in ambito turistico, formativo, ambientale e sociale.
I progetti e le iniziative sostenute si integrano con quelle già presenti sul territorio, stimolando una trasformazione concreta, sostenibile e consapevole del tessuto urbano e del territorio più allargato, sia in ambito pubblico sia privato. Fondazione BIellezza crede e investe nella valorizzazione del contesto: migliorando le condizioni nelle quali si opera, si migliora la qualità e la quantità del proprio lavoro. Fondazione BIellezza produce attività filantropica ed eroga contributi per costruire progetti ed iniziative che possano rapidamente autosostentarsi. La conduzione è affidata a capi progetto e gruppi di lavoro specifici che individuano le iniziative più meritevoli in una visione a medio-lungo termine e che creino dialogo e sinergie sul territorio.

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it