

BIELLA E IL SUO TERRITORIO

C'è una storia di gusto e sapienza che lega il territorio biellese alle vicende dell'Unità d'Italia. La storia di un personaggio probabilmente sconosciuto ai più, ma che per gli appassionati di gastronomia (nel senso più alto di "arte della buona cucina") è un autentico punto di riferimento. Il suo nome è Giovanni Vialardi, era nato nel 1804 a Salussola, non distante da Biella, e di professione faceva il cuoco. Molto di più: era il capo-cuoco e pasticciere ufficiale di Casa Savoia. Appena ventenne era stato ammesso a servizio in casa del principe Carlo Alberto e in pochi anni aveva bruciato le tappe diventando uno dei protagonisti principali della nascita della cucina italiana. Rielaborò infatti in modo del tutto personale le ricette d'ispirazione francese che avevano caratterizzato sin lì i pranzi delle corti europee, aggiungendovi il contributo delle tradizioni e dei sapori di tutto il territorio italiano. Da quest'opera di contaminazione nacque il "Trattato di cucina", che il cuoco pubblicò nel 1854 e con cui fissò le regole e i principi di quell'arte che sarebbe diventata in poco tempo uno dei più grandi orgogli nazionali.

Da qui cominciò così un'unificazione del gusto ancor prima che della geografia d'Italia, sebbene in fatto di manovre politiche e spirito battagliero la gente di questi luoghi non mancò certo di dare il proprio contributo. Basta pensare ad Alfonso Lamarmora, il generale e uomo politico a cui si deve di fatto l'organizzazione dell'esercito sabaudo durante tutto il periodo delle Guerre d'Indipendenza e oltre; al fratello Alessandro, fondatore del corpo dei Bersaglieri e protagonista della conquista di Roma nel 1870. E ancora a Quintino Sella, autentico simbolo della città di Biella, uomo politico, ingegnere e industriale. Sella fu deputato dal 1860, e

nel 1862 divenne ministro delle Finanze: con le sue politiche rigorose e le misure fiscali efficaci (almeno quanto impopolari...) riuscì a riportare in pareggio il bilancio dello Stato e favorì una generale ripresa economica nei primissimi anni dell'unificazione. Prima di lui, suo padre Pietro aveva dato inizio alla vera rivoluzione industriale italiana, creando vicino a Biella il più grande distretto italiano e uno dei principali poli europei per la produzione tessile. Quintino colse al volo l'intuizione del padre e capì che con l'Unità d'Italia le prospettive dell'industria manifatturiera si facevano a dir poco promettenti. Trasformò i lanifici di Biella in un fenomeno industriale, "La Manchester d'Italia" si diceva all'epoca, sviluppando in modo mai visto prima l'economia di tutto il territorio. Ancora nel 1900, questa era la zona a più alta concentrazione industriale d'Italia.

In un Paese che si stava unendo nelle istituzioni, nello spirito e come abbiamo visto anche sulla tavola, dalle terre biellesi partì dunque il primo tentativo di riaccuffare l'economia del resto d'Europa, che stava decollando con il liberismo, l'industria, la finanza e l'apertura ai mercati mondiali.



Chiostro di San Sebastiano

Biella
via Quintino Sella
tel. 015.2523112

info@famigliaramella.it
www.famigliaramella.it

Carte di credito:
Visa, Mastercard

Chiusura: lunedì

Coperti: 80 + 60 nel dehors

All'interno del Chiostro di San Sebastiano, in centro a Biella, in un contesto storico suggestivo con comodo parcheggio. Il ristorante offre una cucina leggera per il break di mezzogiorno, ricorrenze private, colazioni di lavoro e meeting. Il locale si trasforma durante le restanti ore della giornata in una raffinata sala da té.

A disposizione della clientela, il corner dei prodotti tipici biellesi con tante idee regalo: canestrelli, torcetti, liquori, ecc..



INGREDIENTI PER 4:

- 1 KG MUSETTO (GUANCIALE CHE PUÒ ESSERE ANCHE DI VITELLO QUALORA LO SI PREFERISCA)
- 1,5 / 2 LT BIRRA MENABREA AMBRATA
- 200 GR VERDURE TRITATE (CAROTE, SEDANO, CIPOLLE)
- SALVIA QUALCHE FOGLIA
- OLIO D'OLIVA
- BURRO
- FARINA BIANCA 00
- SALE E PEPE Q.B.
- SPAGO Q.B.

MUSETTO DELLA PEZZATA ROSSA D'OROPA ALLA BIRRA MENABREA

Tagliare i pezzi di musetto in parti uguali di dimensioni pari a poco meno di una mela.

Legare i pezzi di musetto con lo spago a croce tipo pacchetto ed infarinarli da entrambi i lati.

Quindi in una pentola a bordo alto soffriggere le verdure e la salvia con poco d'olio d'oliva e in una pentola antiaderente scottare i pezzi di carne con poco olio per 3-4' per lato, infine salarli e prepararli.

Una volta scottati i musetti, metterli nella pentola con il fondo di verdure e bagnare con la birra Menabrea fino a coprirli di 1 dito e 1/2.

A questo punto far cuocere i musetti 1 ora e un quarto/1 ora e mezza a fuoco lento girandoli qualche volta.

A cottura ultimata togliere la carne e far ridurre il fondo di 1/3, quindi aggiustare di sale fosse insipida la salsa e frullare con il minipimer aggiungendo una noce di burro. Infine glassare con la salsa i musetti e servirli.

Ristorante Croce Bianca

Biella
via Santuario di Oropa, 480
tel. 015.2455923

info@crocebiancaoropa.it
www.crocebiancaoropa.it

Chiusura: lunedì e martedì, solo in inverno

Carte di credito:
Visa, Mastercard

Coperti: 160

Il Ristorante Croce Bianca è situato all'interno del Santuario di Oropa, scenario storico fra i più suggestivi del Biellese. Un locale elegante con salette con camino, dove viene proposto un servizio alla carta nel rispetto della stagionalità e dei prodotti del territorio, con un'ampia veranda, salette riservate con caminetto e dehors estivo affacciato sull'interno del Santuario. Specialità polenta concia di Oropa, stracotto di fassone al Bramaterra, guanciaie di vitello alla birra Menabrea, bonet piemontese, palpitun.



POLENTA CONCIA D'OROPA

Portare a bollore due litri d'acqua, salare q.b. Versarvi a pioggia 500 gr di farina di mais rossi, cuocere a fiamma bassa per almeno 60/90', rimestando di tanto in tanto. A cottura ultimata togliere dal fuoco la polenta, aggiungere almeno 300 gr di toma giovane e maccagno tagliati finemente a cubetti, mescolare il tutto e lasciare riposare qualche minuto affinché il formaggio possa sciogliersi, quindi rimescolare energicamente il tutto con una frusta fino a che la polenta concia fa le classiche fila, aggiustare di sale e pepe, infine cospargere la polenta con un leggero strato di parmigiano. Nel frattempo far sciogliere a fuoco vivace 200 gr di buon burro in un padellino a parte; quando il burro è di color nocciola versarlo sulla polenta e servire in tavola.

Procedimento fonduta: separare il formaggio dalle croste e tritarlo, porlo in una pentola antiaderente, aggiungere la farina, il sale e il pepe ed amalgamare gli ingredienti. Aggiungere al composto il latte e girando con un cucchiaino di legno sempre nello stesso senso portare alla fusione ed ebollizione della fonduta. Infine, prima di togliere dal fuoco la fonduta, aggiungere un rosso d'uovo rimestando velocemente, aggiustare di sale e pepe qualora necessitatesse e servire.

INGREDIENTI PER 8:

- 2 LT ACQUA
- 500 GR FARINA DI MAIS
- 300 GR MACCAGNO GIOVANE
- 200 GR BURRO
- PARMIGIANO GRATTUGIATO Q.B.
- FONDUTA**
- 300 GR MACCAGNO GIOVANE
- 40 GR FARINA 00
- 300 ML LATTE INTERO
- 1 TUORLO
- SALE PEPE Q.B.

RistoranteSan Giovanni

Campiglia Cervo
via Santuario, 2

tel. 015.60007

ristsangiovanni@libero.it
www.albergosangiovanni.it

Chiusura: lunedì (periodo
invernale). Nel periodo
estivo sempre aperto.
È gradita la prenotazione

Carte di credito: tutte

Servizio disabili

Il locale si trova all'interno del complesso del Santuario di San Giovanni Battista d'Andorno, uno dei maggiori santuari biellesi. Specializzato in cucina tipica piemontese, il ristorante propone piatti tipici come la polenta concia, il riso alle erbe, la trota salmonata, la carne di selvaggina, il fritto misto alla piemontese, la panissa, la bagna cauda, i piatti a base di funghi su stagione. Prezzi moderati, organizzazione affidabile e personale con esperienza pluriennale, garanzia di professionalità e serietà. Sale spaziose ed accoglienti adatte ad ospitare eventi di ogni tipo: ricevimenti, pranzi di matrimonio, feste. Circondato dalla natura intatta della suggestiva Valle Cervo, offre la possibilità di pernottare in ampie camere accoglienti dotate di servizi interni e televisione, oppure nell'ostello per una sistemazione confortevole a prezzi più economici.



INGREDIENTI PER 4:

ARISTA DI MAIALE ALLA BIRRA MENABREA CON PUREA DI MELE

- 1/2 KG LONZA DI MAIALE
 - SEDANO
 - CIPOLLA
 - CAROTA
- BIRRA MENABREA
- MELE RENETTE
 - ZUCCHERO
 - LIMONE
 - BURRO
- VINO BIANCO

In una teglia che possa andare in forno, abbrustolire a fuoco vivo la lonza con sedano, cipolla e carota; aggiungere la birra Menabrea. Una volta evaporato l'alcool, aggiungere 2 bicchieri d'acqua e cuocere in forno coperto per 1/2 ora a 180° C.

Passare le verdure per ottenere una salsa densa. Cuocere le mele renette con zucchero, limone, vino e burro. Aggiungere chiodi di garofano, ginepro e cannella in quantità modica. Servire come contorno alla carne.

Ristorante Del Santuario

Graglia Santuario
piazzale Santuario, 1

tel. 015.442206

Chiusura: martedì
(sempre aperto
a luglio e agosto)

Carte di credito: nessuna

Servizio disabili

Il locale offre una cucina casalinga, che riscopre antiche ricette della tradizione biellese e piemontese, utilizzando prevalentemente prodotti e bevande locali (vino delle Tenute Sella, birra Menabrea, acqua Lauretana). La cucina propone ogni giorno piatti tipici e gustosi, quali gli antipasti piemontesi, i risotti, la polenta concia, i gnocchetti verdi al maccagno, il brasato al Bramaterra e all'Erbaluce, lo stufato alla birra Menabrea, il bunet, le castagne alla vaniglia, il palpiton. I locali sono ideali anche per banchetti di matrimonio, cerimonie, ricorrenze, pranzi aziendali e gruppi numerosi (fino a 300 coperti). Si applica una politica di prezzi contenuti con menù di lavoro a partire da 12 euro e menù turistici o degustazione tra i 15 e i 25 euro.

Su prenotazione menù vegetariani, per celiaci, bollito misto, fritto misto alla piemontese, ricette medievali e rinascimentali.



CASTAGNE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI PER 8:

Mettere in ammollo 400 gr di castagne secche per almeno 12 ore in abbondante acqua. Scolare e lavare più volte, quindi mettere in pentola con una stecca di vaniglia, due litri di latte, 250 gr di zucchero e fare cuocere a fuoco lento per circa tre ore, rimestando il tutto per evitare che attacchi.

A fine cottura scolare il liquido eventualmente rimasto e saltare in pentola con circa 40 gr di burro e accompagnare in tavola con lardo affettato finemente.

Se invece si vogliono mangiare come dolce accompagnate alla panna o al gelato, dopo la cottura fare saltare in pentola con un po' di latte invece del burro.

- 400 GR CASTAGNE SECCHE
- 1 STECCA DI VANIGLIA
- 2 LT LATTE
- 250 GR ZUCCHERO
- 40 GR BURRO

