

Alchè mica

colori, profumi, sapori,
emozioni d'autunno

Alchèmica | food culture festival
seconda edizione
incontri e dialoghi con le
Protagoniste del Gusto
7 e 8 ottobre 2023
Biellese e Canavese
IG @alchemicafestival

un evento **etnica+**

due giorni di cultura gastronomica

Nella primavera 2021, in piena pandemia, l'Associazione Etnica di Biella ha organizzato Foody Academy, un ciclo di seminari e di webinar in cui le donne erano le principali protagoniste.

Da quella esperienza è derivata la prima edizione di Alchèmica, un festival di cultura gastronomica diffuso su due territori e finalizzato a far incontrare le Protagoniste del Gusto - contadine, allevatrici, casare, cuoche, cheffes, pasticcere, vignaiole, sommelier, barlady, gastronomo, giornaliste - e a farne conoscere storie, estetiche, talenti, creatività, eccellenze.

La prima edizione di Alchèmica si è tenuta nel Biellese e a Caluso tra sabato 4 marzo e mercoledì 8 marzo 2023.

La seconda edizione si tiene nel Biellese e nel Canavese tra sabato 7 ottobre e domenica 8 ottobre 2023.

Un'edizione autunnale che propone differenti modalità di partecipazione:

:gusti diffusi visite, acquisti, degustazioni, pranzi presso le aziende agricole e i mercati contadini;

:foliage gourmet passeggiate alla scoperta dei colori e dei profumi del foliage e dei sapori autunnali proposti da rifugi, agriturismi, osterie e caffè storici;

:cheffes una cheffe stellata in dialogo con una cheffe contadina; due Protagoniste del Gusto in sintonia con stagioni e territori;

:alchèmica travel un itinerario naturalistico e gastronomico;

:accademia alchèmica due seminari e una biblioteca di cultura gastronomica.

Un fine settimana d'autunno per miscelare insieme sapori autentici ed emozioni.

Enzo Napolitano e Stella Scialpi
Associazione Etnica

alchemicafestival@gmail.com
IG @alchemicafestival

il programma dettagliato è disponibile dal 29 settembre 2023 su

atl.biella.it comune.biella.it oasizegna.com

food culture festival

Alchè mica

colori, profumi, sapori,
emozioni d'autunno

#AlchimiadiGusto

sabato **7** domenica **8**

OTTOBRE 2023
seconda edizione

incontri e dialoghi con le

#ProtagonistedelGusto

BIELLA
BIOGLIO
CALUSO
CANDELO
CHIVASSO
COSSATO
OASI ZEGNA
POLLONE
SORDEVOLO
VIGLIANO B.SE

E ALTRI LUOGHI

#ComunitàdiGusto

due giorni di bellezza e di cultura gastronomica in cui:

vagabondare tra luoghi storici, parchi naturali, alpeggi, cascate, vigne, mercati contadini, cantine, agriturismi, osterie e caffè storici

partecipare a seminari, itinerari, foliage, visite aziendali, degustazioni, pranzi e cene

scoprire colori, profumi, aromi, sapori autentici ed eccellenze del Biellese e del Canavese

incontrare le Protagoniste del Gusto biellese e canavesano

condividere esperienze ed emozioni

:foliage gourmet :gusti diffusi :cheffes
:alchèmica travel :accademia alchèmica

programma disponibile dal 29 settembre su
atl.biella.it comune.biella.it oasizegna.com
IG @alchemicafestival

un evento **etnica+**

a cura di **Enzo Napolitano** e **Stella Scialpi**



con il patrocinio di



in collaborazione con



:gusti diffusi e territori autentici

sabato 7 ottobre | dalle 10:00 alle 13:00

il mercatino diffuso dove incontrare le **Protagoniste del Gusto**, visitare le loro aziende, degustare e acquistare i loro prodotti, scoprirne le storie, le creatività, le unicità e le eccellenze

IG @gustidiffusi

in collaborazione con  **Let Eat Bi**
il Terzo Paradiso
in terra biellese

Michela Antoniotti

cuoca e titolare



Alpe Montuccia

Veglio

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 3662874159

Cristina Crestani

allevatrice e casara



Cascina degli Ori

Coggiola

IG @cascinadegliori_cristina_crest

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 3381003938

Marta Foglio

cuoca contadina titolare di Foodopia



Foodopia

La RiEvoluzione Contadina

Vigliano B.se | FB Foodopia

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 348 1521460 whatsapp

Mariarosa Cappa

riscoltrice



Cascina Angiolina

Burzonzo | cascina-angiolina.it

il sabato presso

Foodopia | Vigliano B.se

con possibilità di pranzo

info ☎ 3389592033

Barbara Depedri

allevatrice, casara e ristoratrice



Ca' nel Bosco

Portula

agricanelbosco.it

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 349 801 5473

Laura Formagnana

imprenditrice agricola



L'Orto d'Asporto

Cerrione

lortodasporto.it

solo su prenotazione

info ☎ 3334788380

Chiara Cassone

contadina e ristoratrice



Il Frutteto di Bersej

Portula

ilfruttetodibersej.it

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 3420509554

:gusti
diffusi

Simona Migliaccio

manager e ristoratrice



La Fucina

Vigliano Biellese

agriturismolafucina.it

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 3403055264 3454338197

Paola Passuello

contadina e ristoratrice



Martina Scazzoli

contadina, allevatrice e ristoratrice



Magda Zago

viticolttrice e co-titolare



Oro di Berta

Castagnea
orodiberta.it

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 333 9536085

La Mascaria

Bioglio
IG la_mascaria

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 3294031220

Centovigne

Castello di Castellengo | Cossato
centovigne.it

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 3355252890 (whatsapp)

Manuela Zegna

allevatrice e casara



La Crava Cuntenta

Masserano

il sabato presso

Foodopia | Vigliano B.se

FB Manuela Zegna

con possibilità di pranzo

solo su prenotazione

info ☎ 3924046557

una giornata dedicata a

I Colori della Terra

sabato 7 ottobre | dalle 10:00 alle 18:00 | Foodopia | Vigliano B.se

in collaborazione con  **Slow Food**
Biella

mercato contadino con

le produttrici e i produttori locali

il laboratorio di tintura della lana con i colori estratti
dalla natura a cura di Le lane del Vanej e KiloYarns

il laboratorio di pittura creativa con i colori del vino a
cura di Sophie Bourkab

la degustazione dei vini di Villa Era

info e prenotazioni FB Foodopia

☎ 348 1521460 (whatsapp) 3333896935



:alchèmica travel

sabato 7 ottobre | dalle 14:30 | Casa del Frutteto | Portula

Quattro passi al Santuario del Cavallero

Itinerario a piedi con visita al **Santuario della Madonna della Neve** in **Località Cavallero** e con degustazione finale presso la **Casa del Frutteto** dei prodotti del **Frutteto di Bersej**, del forno **Frangipane** e della **Locanda Gribaud**.



con

Alessandra Foglia Parrucin

guida escursionistica ambientale
per Slow Food Travel Montagne Biellesi | slowfoodtravel.biellese.net

info e prenotazioni: Alessandra Foglia Parrucin ☎ 3283391352

itinerario organizzato da



:accademia alchèmica

La Biblioteca Alchèmica

una selezione di testi sulla gastronomia | bibliografia a tema curata da

BiblioBi | Polo Bibliotecario Biellese

polobibliotecario.biella.it



accademia alchémica

sabato 7 ottobre | 118:00 | Area Pratovalle | Sordevolo

Le Donne del Latte

Paola Baghi Cascina Causcinera

Elisa Mosca Az. Agr. Mosca Elisa

Tiziana Ramella Az. Agr. Tiziana Ramella

Paola Rondolotto Az. Agr. Rosso Baietto

Incontro con le produttrici del Burro a latte crudo (Presidio Slow Food) e dei formaggi dell'alto Elvo, per parlare delle prospettive della filiera del latte nel nostro territorio.

Degustazione dei prodotti della filiera e della polenta concia, dove burro e toma magra si riuniscono, e delle castagne essiccate nella graa di Bagneri.

Esposizione di utensili caseari tradizionali e mercato dei produttori.



evento organizzato da



accademia alchémica

sabato 7 ottobre | 19:00 | Pasticceria Bonfante | Chivasso

Riso. Sotto il sole del Monferrato



narrazioni e degustazioni con

Elisa Debernardis

Sales Manager | Cascina Daneto | Occimiano

presentata da

Franco Ortalda

Titolare | Pasticceria Bonfante | Caffè Storico

info e prenotazioni ☎ 011 9102157

evento in collaborazione con  **cartaItalia**

:foliage gourmet colori, profumi, sapori d'autunno

domenica 8 ottobre | a pranzo

una domenica per passeggiare senza fretta nei boschi, nei parchi e nei giardini, per scoprire i colori e i profumi dell'autunno, per incontrare le **Protagoniste del Gusto**, per emozionarsi con i loro piatti

IG @foliagegourmet

Michela Antoniotti

cuoca e titolare



Alpe Montuccia

Veglio

solo su prenotazione

info ☎ 3662874159

foliage consigliato:

in Oasi Zegna

Cristina Crestani

allevatrice e casara



Cascina degli Ori

Coggiola

IG @cascinadegliori_cristina_crest

solo su prenotazione

info ☎ 3381003938

foliage consigliato:

in Oasi Zegna

Alice Gariazzo

cuoca e giardiniera



Il Cascinotto

Pollone | Parco Burcina

IG @ristoro_il_cascinotto

solo su prenotazione

info ☎ 335 6624679

foliage consigliato : nel Parco

Burcina "Felice Piacenza"

Alessandra Baldo

cuoca e titolare



Piana del Ponte

Bioglio

IG @rifugiopianadelponte

solo su prenotazione

info ☎ 3663976595

foliage consigliato:

in Oasi Zegna

Anna Maria e Rossana Dellavalle

cuoche e titolari



Due Cuori

Biella Piazza

osteriaduecuori.it

solo su prenotazione

info ☎ 01530145

foliage consigliato:

nel Parco del Bellone

Nazarena Lanza

cuoca e coordinatrice di
Slow Food Travel Montagne Biellesi



Foresteria della Trappa

Sordevolo

Fb Trappa di Sordevolo

solo su prenotazione

info ☎ 3482703135

foliage consigliato: la Trappa

Michelle Bonesio

Terzet

ristoratrice



Locanda del Bocchetto Sessera

Tavigliano | oasizegna.com

solo su prenotazione

info ☎ 3534496794

foliage consigliato: in Oasi Zegna

:foliage
gourmet

Simona Migliaccio

manager e ristoratrice



La Fucina

Vigliano Biellese

agriturismolafucina.it

solo su prenotazione

info ☎ 3403055264 3454338197

foliage consigliato: nella Riserva
Naturale delle Baragge

Paola Passuello

contadina e ristoratrice



Oro di Berta

Castagne
orodiberta.it
solo su prenotazione
info ☎ 333 9536085
foliage consigliato:
in Oasi Zegna

Aile Polluaar

socia e responsabile della sala



Ferrua 1842

Caffè Storico

Biella
ferrua1842.it
solo su prenotazione
info ☎ 3351830367
foliage consigliato:
Giardini Zumaglini

Martina Scazzoli

contadina, allevatrice, ristoratrice



La Mascaria

Bioglio
IG la_mascaria
solo su prenotazione
info ☎ 3294031220
foliage consigliato: nell'area
pic-nic del bosco

Il Mercato della Terra di Candelo

organizzato da  **Slow Food**
Biella

domenica 8 ottobre | dalle 10:00 alle 18:00 | Ricetto Medioevale | Candelo

incontri con le produttrici e i produttori locali
degustazione della Vianda piatto tipico biellese con riso, castagne e latte
foliage consigliato: nella Riserva Naturale delle Baragge



info e prenotazioni ☎ 3475620019 eventi@slowfoodbiella.it

:cheffes

femminile, plurale

domenica **8 ottobre** | 20:00

IG @lecheffes



Mariangela Susigan

cheffe
Ristorante Gardenia
Caluso
una stella rossa e una stella verde Michelin
in dialogo con

Marta Foglio

cheffe
Foodopia | la RiEvoluzione Contadina
Vigliano Biellese

e con

Monica Viola

Cantine Crosio | Candia Canavese

Silvia Rivetti

Villa Era | Vigliano Biellese



Ristorante Gardenia

Caluso

cena

Colori, profumi e sapori d'autunno tra Canavese e Biellese

info e prenotazioni
Ristorante Gardenia
☎ 3403915650

arrivederci
alla terza edizione

Alchè mica

2 > 10 marzo 2024

