

V. BAZZAN | M. GASPARINI  
B. SARTORELLO | B. SCOMPARIN

111

LUOGHI DI  
BIELLA  
CHE DEVI  
PROPRIO  
SCOPRIRE



INCLUDE  
ANCHE  
I DINTORNI

emons:

*Vittoria Bazzan | Monica Gasparini  
Barbara Sartorello | Bruno Scomparin*

111 luoghi  
di Biella  
che devi proprio  
scoprire

111

emons:

# Premessa

Il Biellese è un territorio dal carattere riservato, non si mette in mostra. Istintivamente si cela, si raggomitola. Ma sotto a una scorza apparentemente inviolabile di discrezione, svela un immenso entusiasmo e un profondo orgoglio nel raccontarsi.

Provate a tendere il filo di lana chiuso dentro al suo gomitolo e lasciatevi indicare un percorso capace di mostrare la varietà dei paesaggi, la dolcezza delle colline di sabbie plioceniche coltivate a vite e le fioriture primaverili dei prati montani. Dalle cime innevate, scenderete nelle valli e lungo le acque color smeraldo dei suoi torrenti, ammirando distese di rododendri nel caleidoscopico gioco di colori che vestono a festa il Parco Naturale della Burcina e l'Oasi Zegna. Potrete andare in bicicletta, sciare o giocare a golf. Il respiro verde di prati e boschi vi sarà sempre accanto.

Dalle vaste brughiere delle Baragge, con panorami mozzafiato sull'arco alpino e sui santuari ricchi di storia e prestigio sabauda, il filo vi condurrà alla scoperta di una delle più grandi miniere d'oro a cielo aperto firmata dagli antichi Romani e al lago di Viverone, dove potrete remare sopra a un villaggio di palafitte risalente all'età del Bronzo. I vecchi opifici ospitano oggi fabbriche di cultura, atelier, mostre ed eventi per tutte le età. Al tramonto, dal cammino di ronda di un ricetto medioevale, avvolgenti note di jazz vi condurranno sulle mura d'un palazzo rinascimentale.

E troverete una sorprendente creatività, ovunque. Nel cibo, nell'artigianato, negli abiti su misura realizzati con tessuti tra i più pregiati al mondo, in opere d'arte che ruotano con il vento o che uniscono nazioni. 111 esperienze che vi sveleranno l'anima di un territorio e il cuore pulsante di Biella, insignita del riconoscimento di Città Creativa Unesco.

# 1 — Il ratafià

*Con quel gusto un po' così*

Nella credenza della nonna accanto alla bottiglia di ratafià, dall'inconfondibile etichetta gialla, vi erano in bella mostra i bicchierini con le incisioni a pizzo e il bordo dorato. Il liquore biellese "da chiacchera" era sempre pronto all'occorrenza. Una visita improvvisa e il salotto si profumava di caffè, biscotti e ratafià. Nei luoghi della memoria, le immagini di suppellettili e di poesia sono quelle che Guido Gozzano, il poeta piemontese, ha splendidamente descritto oltre un secolo fa.

Oggi il ratafià Rapa, prodotto ad Andorno Micca da fine Ottocento, è ancora un liquore molto apprezzato grazie al caratteristico "sapore d'antan" e all'altissima qualità del prodotto. Attorno all'origine di questo liquore ruotano un bel po' di leggende, una delle quali, risalente all'anno Mille, è indicata da Angelo Brofferio nel testo *Le tradizioni italiane* del 1848. L'autore narra che il nome ratafià deriva dalla frase in latino imbarbarito "*et sic res rata fiat*" (così sia stabilito) pronunciata dall'ideatore del liquore per brindare alla risoluzione di una contesa.

Ma la leggenda vera di questa azienda la scrisse il suo fondatore, che fu un personaggio eclettico: Giovanni Rapa. L'eccezionale scultore ebanista, rientrato ad Andorno dai suoi viaggi in giro per l'Europa, nel 1880 decise di tentare la produzione di liquori, ispirandosi alle antiche ricette settecentesche dello speziale Pietro Rappis. Fu un successo formidabile tanto da riportare il Rapa in giro per l'Europa a deliziare con il suo liquore corti reali e salotti borghesi e (ci piace pensare) a riempire di bottiglie i pregiati mobili e manufatti di legno che anni prima aveva lui stesso prodotto. Il ratafià di Andorno, forse il più celebre e antico tra i ratafià prodotti in Italia, è ora disponibile in diverse varianti, ma la più conosciuta è quella a base di ciliegie nere con una leggera nota mandorlata. Perfetto sopra il gelato alla crema, meglio se nella coppetta in porcellana bordata d'oro della nonna.

**Indirizzo** Punto vendita in via Giorgio Cantone 13, 13811 Andorno Micca (BI) | **Come arrivare** Da Biella seguite la SP100 per Andorno Micca | **Orari** Informazioni sul sito [www.liquorificiorapa.it](http://www.liquorificiorapa.it) | **Un suggerimento** Presso il punto vendita sono custoditi alcuni dei portali in legno scolpiti da Giovanni Rapa. Ovviamente, giunti lì, una degustazione è d'obbligo. Per assaporare invece l'atmosfera di un vecchio salotto piemontese, tra il profumo di biscotti e caffè, sorseggiate il vostro ratafià al Caffè del Teatro a Biella (piazza Martiri della Libertà 15), accompagnando il vostro bicchierino con l'ottima pasticceria. I piccoli bignè sono irresistibili.



## 15 — Davide Furno

*L'antico metodo Garnier Valletti*

Polvere d'alabastro, cera e gomma damar. Erano questi gli ingredienti che nel 1858 Francesco Garnier Valletti, scienziato e ceroplasta torinese, disse di utilizzare per la riproduzione di copie di frutti. Questa miscela si rivelò molto più resistente della cera, del gesso e della cartapesta, materiali già utilizzati dai laboratori artistici e scientifici come quello della Specola di Firenze (famoso le figure anatomiche in cera del XVIII secolo). Prova ne sono i suoi frutti, perfettamente conservati a 150 anni di distanza in alcuni musei e università.

Ma il Garnier Valletti, apprezzato in tutta Europa e chiamato alla corte di Vienna e di San Pietroburgo, non la disse tutta; la misteriosa miscela che usava per creare quelle mele, talmente belle da sembrare vere, rimase segreta per altri due anni dopo la sua morte, quando nel 1891 venne pubblicato da Hoepli il *Manuale di pomologia artificiale*.

Davide Furno è l'unico ceroplasta rimasto ad applicare questo antico metodo. Grazie alla sua personale sensibilità artistica applicata alla tecnica ottocentesca del cavalier Garnier Valletti, ottiene dei pomi così belli che sfidiamo chiunque a distinguerli da quelli veri.

Il suo laboratorio si trova a Biella. L'artista utilizza i frutti come forme con i quali produce il calco in gesso. Successivamente versa al loro interno il composto bollente di cere e resina dando forma al modello grezzo che colora e lucida ripetutamente sino a ottenere un frutto perfetto, impossibile da distinguere dall'originale. Le velature "ruggine" di una pera supertino, le macchioline di un *pum d'la costa*, la rugosità di un cedro, striature e ammaccature... è proprio il caso di dirlo, la perfezione sta nel creare le giuste imperfezioni.

E poi agrumi, cachi e melograni, anche se la sua specialità rimangono le mele e le pere del Piemonte, che oltre a essere bellissimi frutti da guardare e collezionare, collaborano alla creazione di una Pomona artificiale di antiche e nuove specie da lasciare in eredità ai posteri.



**Indirizzo** Davide Furno laboratorio cere artistiche, salita di Riva 6, 13900 Biella | **Come arrivare** Via Italia 14 (autobus 330, 350), via Galilei (autobus 900) | **Orari** Per info: tel. 345.6273518, [www.davidefurno.it](http://www.davidefurno.it) | **Un suggerimento** Per addentare una mela vera e saporita, rivolgetevi all'azienda agricola La Soleggiata, produzione di mele con certificazione biologica. Ottimi anche gli infusi, le spremute e la famosa mostarda di mele (via Libert  15, Cerrione – tel. 380.7935043, [info@lasoleggiata.it](mailto:info@lasoleggiata.it)). Per un aperitivo: Senza Tempo, piazza Battiani 8, locale caldo e accogliente con *dehors* (tel. 392.0122488).

## 21 — Jazz Club Biella

*One, two, three, four...*

Nel 1966, grazie a un gruppo di appassionati, nacque il Jazz Club Biella. Il locale da allora non ha mai cambiato sede e si trova nelle cantine dell'antico e signorile Palazzo Ferrero, oggi di proprietà del Comune. Neanche a farlo apposta, si scoprì che quelle cantine, tra archi di pietra e mattoni, possedevano un'acustica perfetta per il suono strumentale.

Negli anni, il Jazz Club Biella ha visto salire sul palco molti autori di fama internazionale, musicisti che hanno fatto la storia del jazz. Nomi talmente altisonanti che è addirittura emozionante poterli citare: Bill Evans, Keith Jarrett, Don Friedman, e tra i grandi italiani basti nominare Gianni Basso, Enrico Rava, Flavio Boltro, Tullio De Piscopo, Dado Moroni, Luciano Milanese.

La città ne ricorda uno in particolare, giunto in una fresca serata d'ottobre del 1983. In quell'autunno Biella era in attesa dell'arrivo dell'angelo maledetto, che sapeva soffiare nella sua tromba una indefinibile malinconia. L'attesa divenne sorpresa e poi meraviglia; qualche battuta, certo, una sigaretta, un whiskey, e poi tra le mura antiche del palazzo vibrò il suono vellutato della sua tromba, con cui raccontava ogni sfumatura della sua anima afflitta. Era Chet Baker, l'autore di *Almost Blue* e di *My Funny Valentine*. Era lì, con la sua musica garbata e lirica ad alimentare pezzo dopo pezzo la leggenda. Note dalle radici lontane, che arrivavano da oltreoceano e affondavano nel blues afroamericano.

Questo club, tra i più longevi in Italia, non ha mai cessato di organizzare stagioni musicali da brivido. Ancora oggi offre esibizioni di altissimo livello, dei massimi esponenti del panorama del jazz italiano e internazionale come i Yellowjackets, Steve Gadd e Peter Erskine. Il lavoro incessante degli organizzatori, loro stessi musicisti affermati, il folto gruppo di ascoltatori appassionati che affolla le sale del club e la magia del luogo sono gli ingredienti di questo successo, che si rinnova da oltre cinquant'anni ogni martedì sera a Biella.



**Indirizzo** Jazz Club Biella, corso del Piazzo 25, 13900 Biella | **Come arrivare** Piazza Lamarmora (autobus 350, 360, 599, 900); funicolare del Piazzo da piazza Curiel; in auto: parcheggio Bellone | **Orari** Mar 21:30-24, per info e prenotazioni [www.biellajazzclub.com](http://www.biellajazzclub.com) | **Un suggerimento** I concerti estivi si tengono dentro al ricetto di Candelo, in collaborazione con il ristorante Il Torchio (piazza Castello, tel. 015.2499028), cucina piemontese e carne alla brace. Casa mia, a Pollone, è un attico loft dove potrete soggiornare nelle stanze in cui si dice sia stato ospitato Chet Baker nel 1983 ([www.casamiapollone.it](http://www.casamiapollone.it)).



## 24 Me\Bo

*Quando la birra incontra il formaggio*

Dal moderno spirito imprenditoriale di due industriali è nato il Me\Bo, Menabrea Botalla Museum. Franco Thedy e Andrea Bonino, amici nella vita, sono gli attuali amministratori delegati rispettivamente del Birrifico Menabrea e di Botalla Formaggi, le cui aziende si trovano una di fronte all'altra nel centro storico di Biella. Due aziende che già in passato, avevano suggellato un forte legame grazie alla creazione dello "Sbirro", il formaggio prodotto da Botalla affinato nella birra Menabrea.

L'essenza del progetto Me\Bo e la nascita di questo moderno Museo è implicita nel suo stesso logo (Me\Bo): l'esperienza tramandata da generazioni e un *backslash*, quella barra rovesciata che simbolicamente divide e unisce le due aziende, così come nella realtà un solo tratto stradale divide gli stabilimenti storici che si trovano nel rione Riva.

Casa Menabrea è il birrifico più antico d'Italia. La sua birra, pluripremiata con riconoscimenti internazionali, ha nell'anima l'acqua leggera e pura che proviene dalle montagne di Oropa, prelevata da una roggia fin dal 1846. Nel Museo sono esposti gli antichi macchinari e gli attrezzi che costituiscono uno straordinario patrimonio culturale, dove, fra molte curiosità, anche le vecchie immagini pubblicitarie riprendono vita.

L'amore per i floridi pascoli montani della Valle Elvo è l'inizio della storia di Sandro Bonino e Casa Botalla. Una storia che racconta come la passione, l'impegno e la lungimiranza abbiano permesso a quest'uomo di realizzare il suo sogno: creare un'impresa capace di mantenere tradizione e innovazione nell'arte casearia biellese.

Una visita a Me\Bo non è solo un viaggio nella storia e nella cultura del territorio, ma è anche una piacevole sorpresa grazie ai laboratori esperienziali dedicati a grandi e piccini. Un percorso museale appagante come la degustazione di un'ottima birra ambrata, sostanzioso come una fetta di Sbirro, il formaggio che racchiude in sé i sentori di alpeggio e il profumo di lieviti della birra.



**Indirizzo** Via Eriberto Ramella Germanin, 2/a, 13900 Biella | **Come arrivare** Via Galilei (autobus 900), via Italia (autobus 330, 350) | **Orari** Dom, mar-gio 15-19; ven-sab 14-19; lun chiuso. Per info tel. 351.6817705, [www.birramenabrea.com](http://www.birramenabrea.com) | **Un suggerimento** Vi piacerebbe osservare una fase di produzione della birra mentre cenate? Prenotate al ristorante-pizzeria Menabrea (tel. 015.2522435). Vi suggeriamo poi di effettuare una visita guidata al Lanificio Botto di Miagliano per scoprire invece un villaggio operaio, la sua fabbrica e approfittarne per partecipare a un evento culturale (tel. 347.5744626 [www.amicidellalana.it](http://www.amicidellalana.it)).



## 43 — La storia della Vespa

*Qui nasce il mito*

Il museo Macist di Biella nel 2018 ha accolto una mostra intitolata “La Vespa nella storia e nell’arte” dedicata al mito a due ruote più famoso al mondo, tanto da meritare uno spazio al MoMA di New York. Trentasei fra i maggiori artisti contemporanei italiani hanno prodotto esclusive opere d’arte per l’evento che ha visto presente negli stessi spazi una selezione di vespe storiche, tra i più begli esemplari prodotti dalla fine degli anni Quaranta agli anni Ottanta.

Una targa, posta sul muro di uno stabile, oggi sede della Camera del Lavoro, vi svelerà il motivo per cui la città di Biella è un luogo simbolo per gli appassionati e meta prescelta dei raduni di Vespa. Più volte l’anno, infatti, queste strade si animano del simpatico “ronzio” delle Vespe, che qui vengono a scoprire la terra natia. Già, perché la Vespa è nata a Biella.

Correva l’anno 1945 quando il cavalier Piaggio, per via dei bombardamenti, dovette spostare la fabbrica dalla toscana Pontedera in Piemonte. E fu proprio qui che Corradino d’Ascanio, l’ingegnere aeronautico incaricato di disegnare un prototipo di motocicletta, progettò e realizzò la MP6, primo modello della mitica Vespa. L’idea nasceva dal fatto che il mezzo doveva essere leggero, con telaio aperto per facilitarne la salita, e provvisto di carenatura per proteggere i passeggeri dalle pietre e dall’acqua, poiché le strade d’allora non erano asfaltate. I primi collaudi furono effettuati su quella che ora è chiamata strada provinciale 144, la Biella-Oropa. Nell’aprile del 1946 il mezzo fu presentato al cavalier Piaggio, che vedendola e sentendo il rumore del motore esclamò: “Pare una vespa!”

Nasceva così uno status symbol dell’Italia del dopoguerra, il mezzo che il cinema italiano di quegli anni ha reso celebre nel mondo. Come non ricordare Gregory Peck e Audrey Hepburn in *Vacanze romane* in sella alla Vespa per le vie di Roma. Ma è qui che fece i suoi primi passi da “neonata”, proprio sulle belle strade in salita delle montagne biellesi.



**Indirizzo** Targa della Vespa: via Lamarmora 4; installazione Vespa: rotonda di via Lamarmora e via Garibaldi, 13900 Biella | **Come arrivare** Piazza Vittorio Veneto (auto-bus 300, 310, 320, 330, 340, 350, 500, 549, 551, 599, 900) | **Orari** Sempre visibile | **Un suggerimento** Seduti in sella a una Vespa, provate come è bello andare in giro per le strade di paese raggiungendo la Taverna del Gufo a Occhieppo Inferiore (tel. 339.8350679) e mettete sulle spalle uno zainetto prodotto da Mantico, un originale accessorio made in Biella in vendita da Thanks in via G. di Valdenigo.



## 45 Dal Tracciolino alla Panoramica Zegna

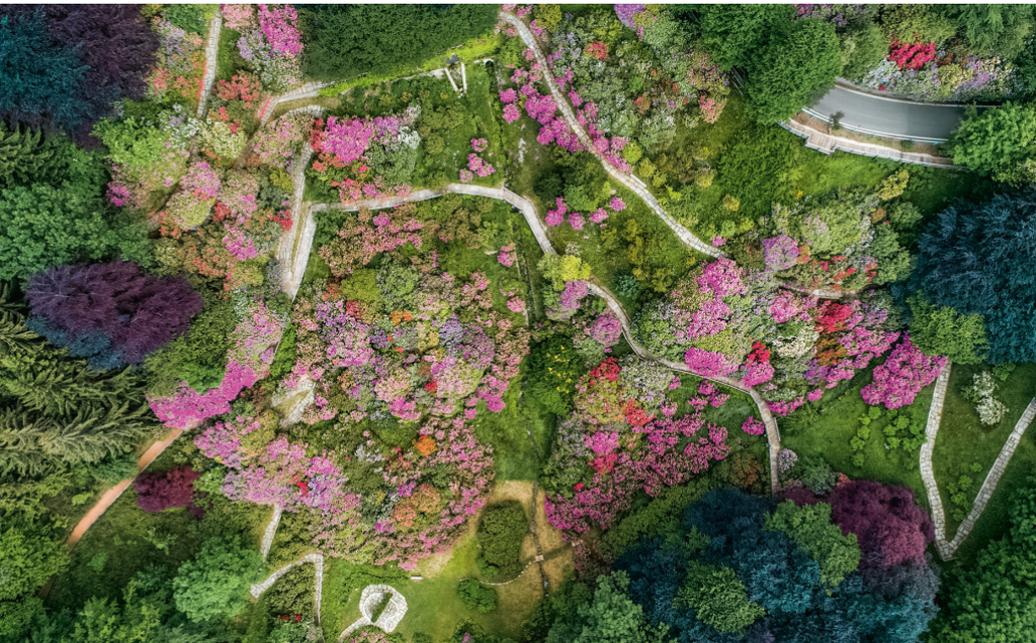
*Biellese coast to coast*

La lunga fascia delle Alpi Biellesi è collegata da strade carrozzabili, ponti e brevi gallerie che nell'insieme costituiscono un percorso straordinario dal punto di vista storico e paesaggistico. Se siete alla ricerca di scorci panoramici mozzafiato, questo itinerario è un'occasione imperdibile.

Siete pronti ad attraversare quattro valli (Elvo, Oropa, Cervo e Sessera) e i loro santuari? Punto di partenza è il Santuario di Graglia. Percorrete la provinciale 512, detta "Tracciolino" o "Strada dei Santuari", che si snoda per venti chilometri attraversando le montagne con un leggero saliscendi. Non correte, anzi, rallentate per ammirare l'incredibile vista che nelle giornate limpide arriva sino alle Alpi marittime. Giunti a Oropa, salite alla galleria voluta dal senatore Federico Rosazza a fine Ottocento. La galleria Rosazza collega due santuari, quello di Oropa e quello di San Giovanni d'Andorno, e due valli, Oropa e Cervo. Appena usciti dalla galleria siete a 1.488 metri d'altitudine; qui è possibile fare una sosta presso l'antica Locanda della Galleria, risalente al 1897. Attenzione alla discesa che vi aspetta: le pendenze sono notevoli sugli stretti tornanti che si susseguono per circa cinque chilometri. Arrivati a San Giovanni d'Andorno, visitate il bellissimo santuario risalente al 1605, all'interno del quale vi sono opere dei fratelli Galliari (vedi n. 17), nativi di Andorno Micca. Proseguite poi lungo la SP 232, detta "Panoramica Zegna", la cui realizzazione si deve all'imprenditore tessile Ermenegildo Zegna (vedi n. 105). Le tappe consigliate sono: la passeggiata all'Alpe Artignaga, una discesa con il bob a Bielmonte, una escursione al Santuario di San Bernardo, l'archivio storico Ermenegildo Zegna e la conca dei rododendri. Non sarà la coast to coast americana, ma è un piccolo viaggio on the road alla scoperta di un balcone di 60 chilometri indimenticabile.



**Indirizzo** Azienda Turistica Locale, piazza Vittorio Veneto 3, 13900 Biella. Tracce GPS scaricabili dai siti [www.atl.biella.it](http://www.atl.biella.it), [www.pietromicca.it](http://www.pietromicca.it) | **Come arrivare** Ovviamente in bicicletta (autobus 310, 350, 360, 370, 380) | **Orari** Sempre percorribile | **Un suggerimento** Riempite la borraccia con l'acqua Lauretana, la cui sorgente è proprio a Graglia. Vi segnaliamo: Locanda Le Piane (incrocio Tracciolino st. Pian Paris, tel. 351.8030154) per un assaggio piemontese; il wellness ecologico del ristorante e albergo Bucaneve (St. Panoramica Zegna 232, tel. 015.744184); l'irresistibile birra artigianale al microbirrifico Jeb (fraz. Zegna 42 Valdilana, tel. 015.756371).



## 57 — L'eco più lunga del mondo

*Giocare con l'endecasillabo*

Percorrendo la strada che da Occhieppo Inferiore porta a Muzzano, si raggiunge Graglia. Ci sono, è vero, un po' di curve, ma è un percorso bello e offre incantevoli paesaggi di prati e boschi. Sono pochi chilometri da Biella e vale la pena farli. Vale la pena perché vi permettono di conoscere un fenomeno acustico molto raro. Solo in un altro luogo del mondo è possibile ascoltarlo.

Arrivati a Graglia proseguite in direzione del santuario del Sacro Monte di Graglia, oltre il quale vi è un piccolo parcheggio in cui potete lasciare l'auto, la moto, la bicicletta... La visita al santuario, voluto da don Nicolao Velotti, parroco di Graglia nel 1615, è interessante perché all'interno troverete, tra le altre cose, una statua della Madonna Lauretana in legno di pioppo, opera dello stesso periodo, e un maestoso organo dell'Ottocento, tutt'ora funzionante.

Ma lasciamo il santuario alla sua storia, siamo qui per ascoltare più che per vedere. Affrontata la collinetta di fronte a voi, giungerete a un balconcino, sul quale sono collocate due panchine in legno. Sarete arrivati. Prendete posto e godetevi il bel panorama sul santuario e sulla valle. Un cartello con la scritta "Eco endecasillabo" informa sulla particolarità del luogo: qui c'è una portentosa eco che ripete ben undici sillabe con perfetta assonanza.

Come già detto, in due soli luoghi al mondo è possibile un fatto simile. Su queste panchine e in America, in una sperduta zona del Grand Canyon. Gli studiosi dicono che il fenomeno acustico, già conosciuto in questa valle nel Settecento, è dovuto alla presenza del complesso monumentale del santuario e da circostanze climatiche favorevoli.

È sorprendente gridare verso valle parole lunghissime e riascoltarle attraverso un'eco che le ripete esattamente come noi le abbiamo pronunciate, fino a undici sillabe! Potreste ad esempio gridare, se riuscite a pronunciarla: "pre-ci-pi-te-vo-lis-si-me-vol-men-te". Ricordatevi di indirizzare la voce verso il santuario.

**Indirizzo** Via Campiglio, 13895 Graglia (BI) | **Come arrivare** Da Biella, SP 338 per Occhieppo Inferiore poi per Muzzano e seguire indicazioni per Graglia. Il punto panoramico con l'eco si trova a pochi passi dal santuario | **Orari** Punto panoramico: sempre accessibile; santuario: tel. 015.442200 | **Un suggerimento** Visitate il santuario e soggiornate in una delle sue suggestive stanze. Per scoprire le curiosità storiche e culturali contattate la guida turistica Barbara Bravo (tel. 329.7251904).



## 66 — Bagneri e le sue sculture

*Le pietre di Cecilia*

Bagneri è una minuscola frazione montana sovrastata dagli spettacolari alpeggi dell'Alta Valle Elvo. Le sue case e i suoi sentieri, attornati da boschi di castagni, betulle e faggi, sono un esempio rilevante di un antico insediamento di allevatori: i marghè. A fine Ottocento, il borgo contava trecento persone circa; con l'avvio dell'industrializzazione i giovani iniziarono ad abbandonare questo luogo, attirati dal lavoro nelle fabbriche; fu il momento più buio per la comunità. Da trent'anni a questa parte, grazie al lavoro svolto da volontari, dall'Associazione Amici di Bagneri e dagli Scout, sono state ristrutturate molte abitazioni ed è stato creato l'Ecomuseo della tradizione contadina della Valle Elvo, con annesso un laboratorio di falegnameria di inizi Novecento e la vecchia scuola.

Nel tempo, il villaggio ha avuto modo di dare asilo all'arte, e oggi, nelle sue strade, trovano ospitalità le opere dell'artista biellese Francesco Barbera, chiamato Sandrun (1927-1970), tra cui la scultura bronzea della *Madonna del Piumin*. Bagneri, che conta ora una decina di abitanti, ha accolto da alcuni anni una giovane scultrice, Cecilia Martin Birsa, allieva del pittore biellese "della neve", nonché scultore e incisore, Placido Castaldi. La scultrice lavora le pietre del torrente Elvo e per questa attività artistica ha ottenuto il copyright ed è ricercata dalle gallerie internazionali. La prima parte del sentiero, che porta sino agli alpeggi delle Salvine, è costellata dalla presenza della serie di sculture che Cecilia ha dedicato agli animali del bosco: volpi, scoiattoli, lepri, ricci, rondini e colombe animano l'antica mulattiera e accompagnano visitatori e turisti, ma anche chi per lavoro percorre a piedi la mulattiera che conduce in alto verso le montagne. Le pietre di serpentino, mucronite, quarzo e sienite, affinché possano essere lavorate e prendere forma, vengono studiate dall'artista, capace di decifrare il linguaggio misterioso che contengono e perpetuare, attraverso i colori, le venature e le forme ondulate delle figure femminili, un messaggio di infinita bellezza.

**Indirizzo** Atelier Cecilia Martin Birsa, Bagneri, 13895 Muzzano (BI) | **Come arrivare**

In auto da Biella: attenzione, non seguite le indicazioni di Google Maps; prendete la SP338 per Mongrando e seguite la strada per Muzzano, sulla SP511 per il Santuario di Graglia proseguite fino al bivio per Bagneri, da lì procedete fino al borgo. A piedi da Sordevolo, si raggiunge Bagneri dal sentiero segnalato come C51 GTB | **Orari** Per info: [www.ceciliascultrice.it](http://www.ceciliascultrice.it), tel. 349.3244026 | **Un suggerimento** Da Bagneri raggiungete i pascoli delle Salvine: mucche, prati verdi e panorami mozzafiato vi attendono.



## 84\_\_Mongolfiera con vista

*Volare su un lanificio del 1733*

La manifestazione Pollone dal cielo, che si svolge nel mese di giugno a Pollone, è un appuntamento dedicato al volo tout court: aquiloni, modellistica, simulatori di volo e voli in elicottero. Tuttavia, le regine incontrastate della giornata sono le mongolfiere. Per provare un brivido in più, in assoluta sicurezza, è possibile sorvolare con questi mezzi i cieli biellesi.

I palloni colorati galleggiano elegantemente in aria come barche a vela trasportate dal vento e sembrano lambire il suolo quando spariscono dietro alle cime degli alberi.

L'evento è organizzato dalla Pro Loco di Pollone con il patrocinio del lanificio Piacenza 1733, un'azienda tra le più conosciute al mondo per la produzione di tessuti pregiati e per la lavorazione di lane finissime, quali cachemire e vicuña. La famiglia Piacenza annovera fra i suoi avi alpinisti, esploratori e, ovviamente, pionieri del volo.

Dal grande prato antistante lo stabilimento del lanificio, ai piedi del Parco della Burcina (vedi n. 85), le mongolfiere si alzano in cielo e i passeggeri possono osservare i tetti della fabbrica rimpicciolirsi; la vista poi si allarga alle spettacolari fioriture nella conca dei rododendri fino alla catena delle Alpi, al Monviso e oltre.

Il Parco della Burcina è una riserva naturale creata per volontà di Giovanni Piacenza nella prima metà dell'Ottocento. Successivamente fu ampliato da Felice Piacenza e dai figli Guido e Mario, le cui avventure nel mondo permisero di scoprire nuove fibre tessili da filare e piante esotiche che andarono ad arricchire il patrimonio botanico del parco. Nello scambio continuo tra natura e uomo si respira l'impegno di quest'ultimo per permettere una convivenza armoniosa. La famiglia Piacenza sa che l'acqua leggera a basso residuo fisso dei torrenti fa sì che i tessuti trattati risultino morbidi e lucenti, e il cardo, il cui fiore secco veniva usato sin dall'antichità dai lanaioli e che ancora oggi viene utilizzato per garzare finemente i tessuti qui prodotti, è il simbolo di questa rinomata azienda.



**Indirizzo** Lanificio Piacenza, Regione Cisi, 13814 Pollone (BI) | **Come arrivare**

Da Biella prendete la SP 400 in direzione Pollone | **Orari** Per info contattare [prolocopollone@gmail.com](mailto:prolocopollone@gmail.com) | **Un suggerimento** All'interno dello stabilimento Piacenza è possibile fare shopping di qualità nel loro outlet ([www.piacenza1733.com](http://www.piacenza1733.com)). Affacciata sul parco con una vista spettacolare sulla pianura, Villa Tavallini B&B è un'antica dimora degli anni Trenta, che offre camere e colazione. Il parco della villa ha una splendida collezione di acidofile e un centenario esemplare di rododendro, tra i più grandi del Nord Italia (tel. 393.0162580).



## 90\_\_Maurizio Foti

*La piccola fabbrica dei suoni*

Tagliare il legno, strutturarlo, sagomarlo e assemblare ogni singolo pezzo per creare uno strumento che produrrà musica. La liuteria però è molto di più di una serie di azioni. È un sapere antico che allena a vedere e a sentire il bello. E deve essere proprio questo il motivo che ha portato Maurizio Foti a scegliere il borgo di Rialmosso in Valle Cervo come ambiente di ispirazione per le sue opere d'arte: le chitarre.

In questo luogo è possibile ascoltare il silenzio, ispirarsi ai suoni della natura. L'eleganza dell'architettura, inaspettata in un borgo di montagna lontano dalla modernità, mette lo spirito in armonia con i maestri del passato e permette di trarre ispirazione dalla storia e dalle partiture dei grandi.

La fabbricazione di strumenti musicali a partire dal legno grezzo è anche un'arte visionaria: gli occhi devono vedere l'invisibile. Come uno scultore vede la sua opera in un blocco di pietra, il liutaio, con l'attenzione all'ascolto e la sapienza dei suoi gesti crea uno strumento che scolpisce l'aria e produce la musica.

Maurizio Foti era alla ricerca di un cambiamento e di un asilo per la sua sensibilità, e l'incontro con Rialmosso è stato fatale. Rapito dal luogo, vi ha stabilito il suo atelier. Un laboratorio con le porte aperte.

Se passando da Rialmosso avete la fortuna di incontrarlo al lavoro, Maurizio sarà ben lieto di condividere con voi la sua arte e i suoi gesti quotidiani, fatti di una commistione di attività manuali, uditive e visive. Vi mostrerà com'è intravedere le armonie in un pezzo di legno e come farle emergere. Vi spiegherà come il silenzio è uno spazio e come il suono sia inevitabilmente legato al silenzio con un'esperienza di sensibilità che acuisce l'immaginazione.

Lavorare con la musica è rendere materiale ciò che materiale non è. Scoprire la musica in un contesto dall'architettura preziosa con l'eco delle montagne è un'esperienza che nessuno si aspetta.



**Indirizzo** Frazione Rialmosso, 24, 13812 Rialmosso/Quittengo (BI) | **Come arrivare** Seguire la SP100 per Piedicavallo e svoltare a destra dopo circa 6 km | **Orari** Per info [mfl@vivaldi.net](mailto:mfl@vivaldi.net), tel. 366.5471534 | **Un suggerimento** Nell'elegante borgo di Rialmosso sorge una dimora di inizio Novecento in cui è possibile soggiornare e vivere il territorio grazie alle diverse attività proposte ([www.cubit-vallecervo.com](http://www.cubit-vallecervo.com), tel. 347.3128505). Troverete dei testi sulle tradizioni e l'architettura delle valli alla libreria Ieri e Oggi in via Italia 22 a Biella.