

Le tipicità alimentari biellesi

Molti dei nostri allevatori trasformano direttamente il latte dei loro animali in caseifici aziendali, anche in alpeggio. Alcuni sono “registrati” per la sola vendita diretta, altri sono “riconosciuti” e quindi in possesso di bollo CE con possibilità di commercializzazione su tutto il territorio. Altri allevatori non trasformano direttamente il latte, ma lo conferiscono nei caseifici industriali “riconosciuti” e autorizzati. I prodotti tipici della zona sono la **toma Dop** e il **maccagno**. Tra gli altri prodotti caseari simile alla toma, vi è il **Beddu**, prodotto con latte scremato e tipico della zona di Pralungo, che si consuma fresco o previa stagionatura sulla paglia. Notevole è la varietà di **formaggi freschi**: Sordevolo, ricotta, tumìn e non mancano i **formaggi caprini**, siano essi freschi, stagionati o variamente aromatizzati.

La **razza Ovina Biellese** è stata ufficialmente riconosciuta nel 1985 ed è la principale razza autoctona del Piemonte; l'attitudine prevalente è per la produzione di carne, mentre il latte viene utilizzato per lo svezzamento degli agnelli; l'**agnello biellese** è stato inserito tra i PAT, prodotti tradizionali per i quali metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul territorio in maniera omogenea.

Un altro PAT, prodotto tradizionale tipico, del Territorio è la **paletta biellese**; si tratta dell'intera frazione muscolare che ha come base anatomica la scapola del suino nazionale pesante. Il nome deriva dalla forma schiacciata a “paletta”. Questa viene salata a secco o in salamoia con spezie e aromi, successivamente insaccata in vescica naturale e stagionata per circa un mese. Può essere preparata e consumata cruda o cotta. Sul Territorio biellese insistono numerosi laboratori “registrati” ai fini della produzione e della vendita diretta di prodotti carnei, paletta compresa, ma anche alcuni laboratori “industriali”.

Ulteriore prodotto locale è il **miele**. Il territorio del Biellese infatti, spaziando dalla pianura alla montagna, offre alle api una grande varietà di fioriture che consentono la produzione di mieli che vanno dai millefiori primaverili fino ai mieli di alta montagna, spesso vincitori di Concorsi a livello nazionale e tutelati da un consorzio di produttori che applica severi disciplinari; ciò ha portato alla creazione di un marchio di tutela di qualità del prodotto locale.

Passando alle bevande, l'**acqua** ha sempre rappresentato una ricchezza per il Territorio biellese, il cui paesaggio è così verde grazie all'abbondanza delle precipitazioni. Fondamentale per la nascita dell'industria tessile, curativa negli stabilimenti idroterapici in auge nel secolo scorso, richiamo alla sacralità nei “*burnell*” dei Santuari. Il Biellese è noto per la qualità delle sue acque, che si collocano tra quelle minimamente mineralizzate (con residuo fisso inferiore a 50 mg/l) e quelle oligominerali o leggermente mineralizzate (con residuo fisso minore di 500 mg/l), grazie alle caratteristiche idrogeologiche del Territorio. Le acque delle sorgenti montane e collinari biellesi sgorgano infatti perlopiù da rocce cristalline silicee con assenza di rocce calcaree e affiorano da bacini acquiferi con volumi ridotti, con brevi tempi di permanenza nell'acquifero; delle molte sorgenti captate per scopi potabili, un gran numero emerge ad una quota superiore ai 1.000 metri.

La zona poi ha una grande tradizione enologica; fin dal Diciottesimo secolo i **vini biellesi** venivano ceduti in particolare alle Comunità Montane in cambio di ghiaccio per la conservazione dei cibi. La Provincia vanta diverse qualità di vini molto pregiati:

- **Bramaterra Doc**, la sua denominazione risale agli inizi del Novecento; veniva anche chiamato "*vino dei canonici*"
- **Canavese Doc**, eccellenza piemontese
- **Coste Della Sesia Doc**, sebbene la denominazione risalga solo al 1996, se ne trova testimonianza negli scritti di Plinio il Vecchio
- **Lessona Doc**, dal nome dall'omonimo Paese: è stato ribattezzato "*il vino d'Italia*", in quanto il Ministro delle Finanze Quintino Sella festeggiò la presa di Roma del 1870, ultimo stadio per la costituzione dell'Unità Nazionale, stappando proprio una bottiglia di questo vino.

A cura di:

Enrico Miglietta, Sandro Pellegrini, Antonino Grillo, Vittorio Lucchesi e Gianna Moggio - Servizio Veterinario e Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Dipartimento di Prevenzione ASL di Biella