

Biella: arte/cultura e tanta gastronomia

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

TEATRO

Per tutto il mese di marzo, ogni sabato e domenica alle ore 21.15 a Biella, presso lo Spazio Teatrando di via Ogliaro 5 è in scena lo spettacolo "Pedro e il capitano", testo di Mario Benedetti, regia di Ignazio La Bua.- Ingresso Euro 8 - Ridotto (under 18 e over 65) Euro 6 - Info e Prenotazioni: tel. 015 21974 - 333 5283350 - www.teatrandobiella.it

FOTOGRAFIA

Prosegue il ciclo di appuntamenti con fotografia e musica promosso dall'Ecomuseo Valle Elvo e Serra. Venerdì 12 marzo alle 21.00 a Occhieppo Superiore, Villa Mossa, diapositive a cura del Circolo Fotoamatori Biellesi e accompagnamento musicale dal vivo con Pier Felice Rosso.

E' in programma fino al 30 aprile 2004 a Biella nei locali del circolo sardo "Su Nuraghe", via Galilei 11, la mostra fotografica sull'emigrazione femminile "Feminas: donne sarde a Biella". La mostra è visitabile lunedì, mercoledì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00; martedì, venerdì e sabato dalle 21.00 alle 23.00. Visite fuori orario su prenotazione al 349 3915701

LA STORIA DEL BIELLESE

I ritrovamenti archeologici testimoniano che i primi abitanti del Biellese furono, in epoca preistorica, popolazioni liguri e celtiche, dedite alla caccia e alla pesca e successivamente alla pastorizia, che si stanziarono soprattutto nelle regioni subalpine e collinose, vicino ai corsi d'acqua. Un altro gruppo di popolazioni liguri, i Vittimuli, occupò soprattutto i territori della Bessa, dove si sviluppò l'attività di sfruttamento dei giacimenti auriferi, continuata in epoca romana. I ritrovamenti archeologici testimoniano anche per la città di Biella antiche origini: in un insediamento dell'età del bronzo (fine XIV sec. a.C.), continuato nel periodo gallico, al Brich della Burcina, sono venuti alla luce attrezzi da lavoro, utensili e monili.

Cesoie e pesi in terracotta di un telaio verticale testimoniano gli albori di una attività che in seguito avrebbe reso famoso il nome di Biella. Due sono le necropoli romane venute alla luce, entrambe addossate alla collina del Piazza. In una di esse furono scoperte più di 600 tombe del I - II sec. d.C. Vasi per profumi, ampolle, vasellame, statuette votive, monili testimoniano l'esistenza di un centro urbano importante per quell'epoca. L'abitato romano probabilmente si estendeva lungo l'attuale via Italia. Intorno alla pieve di Santo Stefano (IV-V sec. d.C.) si sviluppò il nucleo cristiano. Di questo periodo rimangono il campanile della chiesa di Santo Stefano (demolita nel 1872), la documentazione relativa alle case dei religiosi appartenenti al Capitolo della Cattedrale, anch'esse purtroppo demolite e il Battistero (sec. XI d.C.), il più insigne monumento della città.

Il nome di Biella compare per la prima volta in un documento dell'826, con il quale gli imperatori del Sacro Romano Impero Ludovico il Pio e Lotario donano la "Corte di Biella" al loro messo, conte Bosone. Nell'882 Carlo il Grosso dona Biella alla Chiesa di Vercelli. Le prime mura vengono costruite

nel X sec. per difendersi dalle invasioni barbariche. In quel periodo abitano la città genti di stirpe romana, alemanna, longobarda e franca. Il 12 aprile 1160 il Vescovo di Vercelli, Uguccione, per impedire la separazione dei Biellesi dal dominio vercellese e per crearsi un sicuro rifugio durante le lotte tra fazioni Guelfe e Ghibelline, concede a chi vorrà abitare la collina del Piazzo gli importanti privilegi del mercato, del macello e della giurisdizione. Si viene quindi a configurare quello che è ancora oggi uno degli angoli più caratteristici della città: il Borgo del Piazzo con la bella Piazza Cisterna, con l'omonimo Palazzo e i portici, decorati con fasce di cotto e capitelli di pietra. Qui era anche il castello di Uguccione, abbattuto durante una rivolta popolare nel 1377.

Al 1379 risale la dedizione a Casa Savoia. Tra il 1372 e il 1404 quasi tutti i Comuni biellesi passano sotto il dominio sabauda. Tra la fine del XIV e inizio del XV sec. vi sono numerosi scontri fra Savoia e Visconti per il possesso delle terre biellesi. Nel XVII sec. Biella fu nominata da Carlo Emanuele I di Savoia città "capoluogo" di una delle 12 Province del territorio. Il sec. XVII è caratterizzato dalle guerre contro i Francesi e gli Spagnoli. Tra il 1700 e il 1797 Biella fu occupata dai Francesi. Nel 1706 il biellese Pietro Micca fu protagonista della liberazione della città di Torino, sacrificando la sua vita e divenendo eroe nazionale. Il 1797 è caratterizzato dai moti di rivolta dei contadini contro il dominio sabauda, repressi duramente dalla casa reale. Nel 1859 Biella viene inserita nella Provincia di Novara perdendo la sua posizione di capoluogo. In quell'anno la città è occupata dalle truppe austriache, durante la seconda guerra d'indipendenza. Nel 1927 Biella entra a far parte della Provincia di Vercelli e lo rimarrà fino al 1996. Durante la seconda guerra mondiale le colline biellesi furono teatro di intense lotte partigiane per la liberazione, durante l'occupazione tedesca.

L'accogliente città di Biella offre numerose e significative testimonianze archeologiche, artistiche ed architettoniche: dai rinvenimenti di epoca romana conservati al Museo del Territorio all'architettura romanica testimoniata dallo splendido battistero e dall'alto campanile di S. Stefano; adagiato su una collina il borgo medioevale del Piazzo si distingue dal resto della città per i palazzi signorili, i portici e le strade lastricate, lungo le quali si ritrovano le antiche porte che un tempo chiudevano l'accesso al borgo. Nella città piana si trovano la basilica ed il chiostro di San Sebastiano, splendido esempio di architettura rinascimentale riccamente affrescato all'interno, e la barocca chiesa della SS. Trinità, posta lungo l'animata via pedonale a pochi passi dal battistero. Lungo il torrente Cervo si innalzano imponenti le testimonianze degli insediamenti industriali ottocenteschi, che ne fanno un luogo privilegiato per la scoperta dell'archeologia industriale.

Ideale punto di partenza per la scoperta del Biellese è il Museo del Territorio recentemente

inaugurato; una visita alle collezioni ed i reperti conservati nelle gallerie del museo rappresentano uno spunto per approfondire la conoscenza delle realtà locali. Fra i siti di interesse archeologico non si deve tralasciare ad esempio la scoperta della suggestiva miniera d'oro di epoca romana della Riserva Naturale Speciale della Bessa, dove gli alti cumuli di ciottoli, residui dell'estrazione aurifera, assumono un aspetto misterioso ed unico.

Sparsa lungo la collina morenica della Serra sono numerosi esempi di architettura romanica minore, fra cui la chiesa di S. Secondo a Magnano e la chiesa di S. Maria Assunta di Netro.

A testimoniare le vicende del periodo medioevale restano il bellissimo borgo di Masserano, un tempo feudo pontificio, e il celebre Ricetto di Candelo, borgo fortificato realizzato dagli

abitanti nel XIV secolo e ancora perfettamente conservato. Nel visitare la provincia di Biella non si può fare a meno di notare il capillare sistema dei castelli, molti dei quali oggi residenze private, che caratterizza la collina e la pianura.

I più grandi esempi di architettura seicentesca sono rappresentati dai complessi santuariale, adagiati sulle pendici delle montagne e collegati tra loro da lunghe e tranquille strade che offrono bellissimi panorami: lo spettacolare complesso di Oropa dove si cimentarono fra '600 e '700 i migliori architetti della corte sabauda, affiancato da un sacro monte costituito di dodici cappelle popolate di statue in terracotta a grandezza naturale. Nelle due vallate laterali si innalzano il Santuario di Graglia, in Valle Elvo, e quello di San Giovanni d'Andorno nella Valle del Cervo, ma esistono anche realtà minori, raccolte e suggestive. Non distante da San Giovanni d'Andorno, il paese di Rosazza offre uno spettacolo singolare con diversi esempi di architettura eclettica di impronta romantica.

LA CUCINA BIELLESE

La lingua di pianura che dal Biellese si stende verso Vercelli diventa, in primavera, una sorta di mare a quadretti e d'estate una gialla distesa ondeggiante al vento. La coltivazione del riso ha profondamente modificato il paesaggio e ha inciso sulla cultura gastronomica di tutto il territorio. Anche un altro cereale, il mais la cui diffusione risale al '700, si impone sotto forma di polenta nell'alimentazione quotidiana dei montanari e dei valligiani, caratterizzandola con prepotenza, in felice connubio con i prodotti lattiero - caseari. Nel passato, dalla collina e dalla montagna le genti scendevano al piano per scambiare castagne e formaggi con riso e meliga: così i prodotti della pianura sono diventati indispensabili per cibi tipici della montagna, come la "pulenta cunscia".

Dalla Riviera ligure, attraversando la pianura, i venditori ambulanti salivano verso la montagna con pesci conservati, assai impiegati nella cucina locale: le acciughe erano e sono un ingrediente essenziale della "bagna cauda", che nel Biellese si personalizza con l'impiego dell'olio di noci (oggi nuovamente prodotto a scopo dimostrativo nel Museo Laboratorio del Mortigliengo); il merluzzo salato, cotto con cipolle, latte o pomodoro era ed è una delle preparazioni tipiche che si gustano con la polenta. Per le popolazioni della fascia collinare rimane fondamentale nei secoli la risorsa rappresentata dalla castagna, tanto importante da diventare parte essenziale oltre che dell'economia, anche delle tradizioni. Le castagne si mangiavano lessate con il latte, con il vino, si abbinavano al riso, si riducevano in farina e si cuocevano come polentine molli e nutrienti; essiccate e pulite si barattavano con altri cibi:

pur non essendo espressione di benessere, erano fonte di indipendenza economica. Ancora oggi sono impiegate nella preparazione di risotti, minestre e dolci.

LE SPECIALITÀ: Ogni paese vanta di fatto una specialità dolciaria, ma in tutto il territorio è tipica "l'arsumà", morbida spuma di uova e zucchero diluita con latte o vino, da gustare con torcetti e biscotti fragranti di forno o con le "miasce", sottili cialde di farina di mais. Se le acque del Biellese sono famose per l'eccezionale leggerezza (l'acqua oligominerale Lauretana è oggi l'erede di un'antica tradizione idroterapica), non manca neppure una buona gamma di vini tra cui spiccano rinomati D.O.C.; Biella vanta inoltre una birra di qualità eccellente, la Menabrea, giudicata la migliore del mondo nel tipo Lager. Un cenno di riguardo merita il Ratafià di Andorno ricavato dalla macerazione alcolica di ciliegie selvatiche, secondo una ricetta vecchia di 500 anni.

I FORMAGGI: Il Biellese è ricco di formaggi, tra i quali il più noto è la TOMA, a pasta dura, di latte vaccino, di antica tradizione alpina. Viene prodotta sia con latte intero (tipo Maccagno), sia con latte parzialmente scremato. Anche le tome delle valli biellesi sono protette da un marchio D.O.C. della Regione Piemonte. Largo come la toma, ma alto solo due dita, è il BEDDU, prodotto con latte scremato e tipico della zona di Pralungo, che si consuma fresco o previa stagionatura sulla paglia. La produzione di formaggi freschi si contraddistingue per la qualità e la varietà (Sordevolo, ricotta, tumin), caratteristiche queste che si ritrovano anche nei formaggi caprini, siano essi freschi, stagionati o variamente aromatizzati. Nel Biellese le risorse del territorio derivanti da un'agricoltura poco redditizia e da una pastorizia diffusa hanno inciso profondamente sulla cucina tradizionale che, basandosi su pochi ingredienti, ha saputo però utilizzarli nelle varie zone della provincia con accorgimenti diversi, tanto da ottenere preparazioni localmente ben caratterizzate. Così ogni valle produce formaggi peculiari, tra i quali sovrana è la toma: nella zona occidentale - Valli Cervo ed Oropa - prevale il tipo a pasta semigrassa, nel Biellese Orientale - Valle Mosso e Valsessera - quella di latte intero, detta Maccagno; i formaggi freschi, "tumin", quando sono amalgamati con aglio e peperoncino diventano, "sancarlin", là dove sono invece insaporiti con olio, aceto e spezie prendono il nome di "frachèt", se lasciati interi a macerare in olio con abbondante paprica si trasformano in ardenti "tumin eletric". I Formaggi freschi o stagionati sono ingredienti di particolari fondute, come la singolare "fundù d'zeile", dove la toma fresca è fatta sciogliere con uova e Rumex acetosa.

I SALUMI: I più diffusi sul territorio sono i "salami di l'ula", ossia conservati sotto grasso, preparati con carne suina, sale, pepe e, a volte, vino rosso. Caratteristici sono pure i "salami di vaca", cioè di carne bovina, i "salami d'asu" con carne di asino e quelli a base di carne di capra. Più localizzata la produzione dei "salami di patata", in cui all'impasto vengono aggiunte patate lessate e poco sangue, o dalla "paletta di Coggiola", un prosciutto di spalla insaporito con sale e pepe, insaccato nella vescica e fatto asciugare all'aria. Formaggi e salumi sono reperibili nei negozi specializzati, nei mercati settimanali e nelle sagre paesane.

I DOLCI: Torcetti, "paste di melia" (a base di farina di mais), "turcetùn" (torcetti di grandi dimensioni con impasto meno ricco), sono ancora prodotti secondo le ricette tradizionali da alcune panetterie (in particolare ad Andorno, Pollone e Biella).

Le pasticcerie di Biella e Cossato confezionano i CANESTRELLI, fragranti cialde di wafer con cioccolato e nocciole. A Crevacuore si possono trovare gli artigianali "canestrei", cialde al cioccolato cotte tra le ganasce di un ferro arroventato e preparate secondo una ricetta che risale al XVII secolo.

ATL: Piazza Vittorio Veneto, 3 - 13900 Biella - fax 015.34612