

## TURISMO ED ENOGASTRONOMIA

## “Yes in Italy” per valorizzare il territorio

La nuova società biellese si rivolge alla clientela estera

■ “Yes in Italy” si presenta. Con un evento in programma venerdì sera Palazzo Boglietti a Biella, la nuova impresa costituita da Manuela Micheletti e Roberta Fangazio debutta ufficialmente nel settore dell'organizzazione di eventi e meeting, con un occhio di riguardo per la valorizzazione del territorio italiano e, soprattutto, biellese verso la clientela estera. “Yes in Italy” si propone sul mercato per organizzare eventi e renderli unici e personalizzati: dall'organizzazione di matrimoni e altre cerimonie, alla degustazione di vini e cibi italiani di qualità, il tutto all'insegna dell'arte del ricevere e del bon ton. Punto di partenza della nuova attività sarà il territorio dell'Alto Piemonte, che, con la scenografia naturale dei suoi paesaggi che vanno dal Ro-

sa al riso, con i sapori dei cibi e ovviamente il vino, rende ogni evento particolare. Il nome della società nasce dalla voglia di raccontare l'Italia e di farla conoscere anche ad un pubblico straniero: chi si affida a “Yes in Italy” troverà solo il vero stile italiano. Il primo evento di “Yes in Italy” è in programma venerdì 26 giugno a Palazzo Boglietti, dove, a partire dalle 19, lo chef Giovanni Allegro, che da anni partecipa anche a progetti di ricerca per una cucina sana e gustosa, insegnerà ricette naturali e l'utilizzo del riso nell'alimentazione quotidiana. Seguirà una cena di gala e, a seguire, un momento dedicato alla musica e alle danze. L'indomani “Yes in Italy” propone quattro passi tra vigneti, cantine e castelli, tra gioielli storico-artistici spesso

inaccessibili ai turisti, dove il riso nasce nell'acqua e muore nel vino con visita ad alcune aziende del settore e pranzo in un ristorante tipico. Per chi viene da fuori Biella e intende partecipare alla due giorni, è possibile pernottare all'hotel Agorà. Le prenotazioni, anche per la sola serata di venerdì, si ricevono ai numeri telefonici di Manuela Micheletti, 345-2791107, e Roberta Fangazio, 370-3105790, oppure via mail scrivendo agli indirizzi manum2002@libero.it e rfangazio@libero.it.



## PROGETTO MADE IN PIEMONTE

# Turismo d'impresa all'Expo, anche il Biellese protagonista

■ È iniziata venerdì scorso la “Settimana di protagonismo” di Regione Piemonte ad Expo 2015, all'interno del Padiglione Italia all'insegna del concept “PiemontEXPerience. Per tutta la settimana, il Biellese sarà presente all'interno del programma di marketing territoriale avviato proprio in questi giorni, dall'assessorato regionale al turismo, con la produzione di materiali multimediali rivolti ai visitatori stranieri. All'inaugurazione si è discusso di turismo d'impresa, specificamente del progetto di visite aziendali “Made in Piemonte”, con un convegno di respiro europeo in cui l'innovativo asset turistico si è confrontato con le esperienze e le buone pratiche di altri Paesi europei. “Made in Piemonte” ha visto il Biellese protagonista (insieme ai territori di Novara, Vercelli e Distretto dei Laghi) grazie a una stretta collaborazione tra Atl, Camera di Commercio e Unione Industriale Biellese, con la realizzazione, tra marzo e giugno, di un fitto calendario di visite alle imprese artigianali e industriali locali, spettacoli teatrali e un educational regionale per tour operator nazionali e internazionali che ha preso avvio, martedì scorso, proprio dalla provincia di Biella, dove gli addetti ai lavori hanno trascorso due giorni visitando località turistiche e alcune delle aziende locali che hanno aderito al progetto. Venerdì scorso, all'Expo, si è svolto anche un appuntamento “business to bu-

siness”, coordinato dalla Regione, in cui 12 importanti tour operator italiani e stranieri hanno incontrato gli operatori incoming del Piemonte. Altro momento di visibilità per il Biellese, nell'ottica delle relazioni con gli operatori del settore, è in agenda per oggi, con il Piemonte protagonista della “Social rEATing Night”, serata dedicata all'enogastronomia piemontese al Ri-

storante Peck, in Palazzo Italia. Si tratta di una cena riservata a bloggers e stampa, nel corso della quale la Regione promuoverà Biteg, la Borsa del Turismo Enogastronomico, mentre le Atl piemontesi presenteranno gli eventi enogastronomici, ma non solo, in programma per l'estate e l'autunno. Soddisfatto dell'iniziativa il presidente Atl, Luciano Rossi: «Expo2015 si con-

ferma attivatore di processi che potranno dare buoni frutti nel medio periodo. Il Biellese ha bisogno di un turismo di qualità che sappia apprezzare le perle che il nostro territorio può mettere in gioco. Il nuovo asset del “turismo d'impresa”, che integra le nostre offerte di turismo outdoor e spirituale, rappresenta un posizionamento di cui il nostro territorio potrà trarre beneficio».

## Summer Fancy Food

### LAURETANA A NEW YORK

Undici imprese piemontesi parteciperanno dal 28 al 30 giugno al Summer Fancy Food di New York, fiera punto di riferimento del mercato alimentare per tutto il continente americano. La spedizione è sostenuta dal Centro Estero per l'Internazionalizzazione su incarico di Regione, Unioncamere e Camere di commercio del Piemonte, in collaborazione del Centro Estero Alpi del Mare. Della delegazione piemontese fa parte anche l'azienda biellese di acque minerali Lauretana.

## DIBATTITO

## Il futuro economico locale alle “Terme” di Pistoletto

■ L'inaugurazione delle Terme culturali di Cittadellarte è stata l'occasione per un dibattito, un po' fuori dall'ordinario, nel quale una trentina di opinion leader locali, persone che si occupano di impresa, cultura, innovazione, tecnologia, comunicazione, design, ambiente, cibo, accanto a personaggi delle istituzioni, sono stati chiamati, davanti a un folto pubblico, a esprimere in tre minuti, moderato da Paolo Naldini, la loro visione sullo sviluppo del Biellese del prossimo futuro. Ne sono uscite alcune indicazioni precise: che l'eccellenza biellese ha bisogno di essere comunicata e deve essere servita da infrastrutture in grado di attrarre nuovi residenti e visitatori; che ci sono margini per una diversificazione importante rispetto alla tradizione tessile, che resta comunque

un pilastro dell'economia locale, guardando ai settori delle nuove tecnologie, dell'agroalimentare e della cultura e del turismo; che questa transizione ha però bisogno di una approfondita fase di progettazione e della conseguente “direzione lavori” del cantiere Biella da parte di una “cabina di regia” (termine un po' troppo abusato negli ultimi 20-30 anni). Michelangelo Pistoletto, oltre a fornire l'occasione per questa discussione, ha dato il suo contributo concreto, presentando i nuovi locali della sede del Terzo Paradiso nell'ex lanificio Trombetta, un luogo straordinario che diventerà il centro delle oltre 500 sedi del Terzo Paradiso sparse in tutto il mondo.



Sopra: il dibattito sul futuro del Biellese; sotto: l'inaugurazione del Terzo Paradiso.







## Un soffio di cultura

PIÙ DI 600 CORSI PER IMPARARE, SCOPRIRE, APPROFONDIRE, ESERCITARSI E MIGLIORARE

Comunicazione Linguistica, informatica, le scienze del diritto e della natura, economia, arte, musica, spettacolo, le scienze dell'uomo, salute e benessere.

Sono aperte le iscrizioni!

Università Popolare Biellese per l'educazione continua  
Via Lorenzo Dellearni, 33/d - 13900 Biella - tel. 015 8497380 - segreteria@upbeduca.it - www.upbeduca.it

English Summer Camp  
in partenza!

