

**Warning:** getimagesize(images/agribose/14\_12\_22\_agribose\_sordevolo\_fb.jpg): failed to open stream: No such file or directory in /home/monast59/public\_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

**Warning:** getimagesize(images/agribose/14\_12\_22\_agribose\_sordevolo\_fb.jpg): failed to open stream: No such file or directory in /home/monast59/public\_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

# Un natale a chilometro zero

**Multithumb found errors on this page:**

**There was a problem loading image 'images/agribose/14\_12\_22\_agribose\_sordevolo\_fb.jpg'**

**There was a problem loading image 'images/agribose/14\_12\_22\_agribose\_sordevolo\_fb.jpg'**

**La Stampa, 21 dicembre 2014  
di Emanuela Bertolone**

Un vero successo il Natale per i Pi.Pro.Bi., il gruppo di coltivatori biellesi che, tramite questa cooperativa, riesce a vendere i salumi, le farine, le marmellate e i formaggi prodotti nei loro terreni. Ad oggi sfiorano il migliaio i cesti natalizi preparati (con quasi 5 quintali di riso) con all'interno le specialità locali, ma il numero è destinato a crescere ancora. «Mai come quest'anno abbiamo notato una simile ricerca di prodotti tipici biellesi: oggi non c'è più spazio per il superfluo, ecco perchè si decide acquistare regali utili -spiega Alberto Givonetti, il presidente dei Pi.Pro.Bi.-. Dalle nocciole di Magnano alle marmellate di mirtillo di Zimone, dai vini di Viverone alla farina di polenta di Vaglio: alcuni alimenti hanno un fascino unico che, questo Natale, è stato particolarmente apprezzato».

I Pi.Pro.Bi. si trovano in via per Candelo. Si tratta di un punto vendita in grado di commercializzare i prodotti di piccole aziende: i contadini ed i piccoli agricoltori infatti, producendo quantitativi limitati, non avrebbero la possibilità di vendere nei supermercati. La cooperativa dei Pi.Pro.Bi. raccoglie 22 aziende agricole (oltre ai 20 biellesi, c'è una ragazza di Graglia che vende l'olio toscano ed un produttore di mele e pere del canavese) che si stanno specializzando sempre più: «Da quest'anno, i caseificatori hanno iniziato a rendere il proprio formaggio particolare, adattandosi alle richieste di mercato -dice ancora Givonetti-. Da noi infatti si può trovare il maccagno al peperoncino, alle noci o alle erbe di montagna: formaggi dal sapore unico».

Vero è che, il successo del "made in Biella", non è una prerogativa dei Pi.Pro.Bi.: anche la Bottega di Sordevolo del quartiere Riva di Biella questo Natale ha aumentato notevolmente le vendite. «Come tutti gli anni, anche questo dicembre le specialità locali sono andate a ruba -spiegano Dina e Bianca Trento-. **Il maggior successo l'hanno avuto i prodotti del monastero di Bose: dalle marmellate alle pere caramellate alla tipica mostarda "cogna"**. Nei cestini poi i nostri clienti hanno sempre chiesto che venisse inserita la nostra birra realizzata in Valle Elvo che piace sempre tanto».