



INTERNATIONAL EXHIBITION OF YARNS AND FIBRES
FOR WOVEN AND KNITTED FABRICS
FOR APPAREL, FURNISHING AND TECHNICAL TEXTILES

48^a edizione di Filo: l'insostituibile sostenibilità del gusto

La 48^a edizione di Filo (27-28 settembre 2017 al Palazzo delle Stelline di Milano) ha come ispirazione il Pianeta Terra e allo stesso tempo tra gli stand e nel convegno di inaugurazione della fiera si discute di sostenibilità e filiere sostenibili. Ma se sul tema si cercano “buone pratiche” da seguire, l'esempio migliore non può che essere la filiera alimentare dell'area di Biella: sostenibile, certo, ma anche straordinariamente ricca di gusto e fantasia.

Ne sono una dimostrazione evidente tutte le aziende che da “dietro le quinte” contribuiscono al successo di Filo.

La filiera di **Botalla Formaggi** nasce addirittura in alta quota. Comincia infatti dai pascoli dove vengono allevate le vacche biellesi e piemontesi che danno il latte per i formaggi dell'azienda, nata a Biella nel 1947. E il “segreto” del successo di Botalla Formaggi è proprio nella materia prima di altissima qualità trasformata in formaggi eccezionali dal lavoro umano - “unico e insostituibile”, come dicono in azienda - grazie a lavorazioni sapienti, dove è l'esperienza che permette di cogliere il giusto equilibrio tra aromi e sapori.

Sono poi un inno alla sostenibilità i principi su cui la **Pasticceria Massera** fonda la sua produzione, orgogliosamente definita “di tipo artigianale”. Come ai tempi degli inizi, quando il fondatore Luigi Massera sfornava i famosi torcetti per la festa del paese, la lavorazione prevede infatti la scrupolosa esclusione di conservanti e coloranti, un inimitabile amalgama di dosaggio e manipolazione e l'uso di ingredienti esclusivamente naturali: farina, burro e zucchero, ciò che di più semplice e quotidiano la cucina possa offrire all'arte dolciaria. È così che dal 1920 a oggi la Pasticceria Massera è diventata un fiore all'occhiello della produzione dolciaria biellese, ricevendo riconoscimenti prestigiosi, come il Marchio di eccellenza artigiana della Regione Piemonte.

Esponente prestigioso della filiera del gusto è sicuramente **Ramella Banqueting**, che per la 48^a edizione di Filo cura la realizzazione dei due light-lunch riservati agli espositori e del buffet del FiloHappening. Le proposte dello chef Ivan Ramella uniscono l'attenzione alla tradizione culinaria del territorio biellese con la ricerca di ricette sempre nuove. Con oltre cinquant'anni di esperienza, la famiglia Ramella ha fatto della ristorazione di qualità un'arte che racchiude la professionalità, la passione e lo stile dell'ospitalità. Come dimostrano accanto all'attività di banqueting, i vari ristoranti che la famiglia Ramella anima nel Biellese.

L'attenzione verso una filiera sostenibile ritorna anche nelle bevande offerte ai partecipanti della 48^a edizione di Filo. **Birra Menabrea**, il celebre marchio che ha più di 170 anni di storia, da sempre si contraddistingue per il rispetto della tradizione, la qualità dei prodotti affiancati da una spiccata innovazione tecnologica. Birra Menabrea è una storia italiana prestigiosa: quella di un'azienda che dimostra una forte attenzione verso iniziative finalizzate alla valorizzazione della promozione delle eccellenze in Italia e all'estero. E che per questo è il partner ideale di Filo.

Che dire poi dell'acqua, il simbolo primario del Pianeta Terra? A Filo si beve solo acqua **Lauretana**: nei suoi cinquanta anni di attività l'azienda biellese ha saputo ritagliarsi uno spazio distintivo nel panorama internazionale delle acque minerali, scegliendo una logica imprenditoriale da sempre orientata alla qualità anziché al puro profitto. Purezza e leggerezza sono infatti le proprietà peculiari dell'acqua Lauretana: la sua sorgente si trova sul Monte Rosa, nella zona alpina delle montagne biellesi, in un territorio incontaminato a oltre mille metri di altezza. L'acqua più leggera d'Europa per valori organolettici accompagna il lavoro negli stand della fiera e negli spazi dedicati ai momenti più conviviali, dalla FiloLounge al FiloHappening.

Biella, 27 settembre 2017

Ufficio stampa e comunicazione
EA Team Elena Aravecchia
Via Muratori, 55 - 20135 Milano
Telefono 339 64 73 377 - 368 30 87 865
press@filo.it

Organized by



Via Torino, 56 - 13900 Biella (BI) - Italy
Phone +39 015 8483271 - Fax +39 015 8495363
www.filo.it - e-mail: info@filo.it

