



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

## Alla 51ª edizione di Filo è di scena il “gusto della sostenibilità”

Si chiama “Il gusto della sostenibilità” lo spazio della 51ª edizione di Filo che vede protagoniste dieci aziende del territorio biellese: Birra Menabrea, Biscottificio Cervo, Botalla Formaggi, Carni Botalla, Caseificio Pier Luigi Rosso, Centovigne, Gabba Salumi, Lauretana, Pasticceria Massera Gino, Proprietà Sperino, tutte aderenti alla Sezione “Alimentari e Bevande” dell’Unione Industriale Biellese. L’iniziativa ha il patrocinio di Atl Biella, l’Agenzia turistica locale del territorio biellese.

Le dieci aziende portano a Filo l’eccellenza dei prodotti alimentari, dei vini e delle birre dell’area di Biella, proponendone un saggio in due degustazioni: l’aperitivo che segue l’inaugurazione della 51ª edizione di Filo (27 febbraio, ore 11.30) e del Filo-cocktail al termine della prima giornata di lavoro (27 febbraio, ore 17.30).

Ma cosa unisce i filati esposti a Filo ai prodotti alimentari? L’eccellenza, naturalmente, ma anche la consapevolezza che il “gusto” – nella sua duplice accezione di “buono” e di “bello” - non può prescindere dalla sostenibilità dei processi che portano alla realizzazione dei prodotti alimentari e di quelli tessili. A cominciare proprio dalla purezza della “materia prima” indispensabile sia per l’industria tessile che per quella alimentare: l’acqua.

L’acqua – quella di fiumi, laghi o ghiacciai – definisce un territorio, i suoi paesaggi, la vita e le attività dei suoi abitanti e dunque i prodotti che quel territorio produce.

L’acqua del Biellese aggiunge a tutto ciò una caratteristica particolare: è priva di calcare e povera di sodio. Così, nell’area biellese, l’acqua che scorre, che irriga terreni e pascoli, che sgorga dalle fonti “regala” a quei suoli antichi e ricchi di minerali la sua leggerezza, la sua purezza e un Ph acido. Il risultato è una meraviglia per il palato: i vini – con il Nebbiolo in primo piano, le birre, i formaggi, le carni, i dolci del Biellese hanno sapori unici, dovuti proprio alle caratteristiche del suo suolo e della sua acqua.

Sapori unici che si tramandano di generazione in generazione grazie a una “cultura del territorio” che ha saputo preservare il suo ecosistema attraverso produzioni, lavorazioni e ricette rispettose dell’ambiente, della tradizione e dell’artigianalità, adeguandole sì alle richieste del consumatore attuale, ma senza mai snaturarle. Di tutto ciò, le aziende della Sezione “Alimentari e Bevande” dell’Unione Industriale Biellese sono al tempo stesso artefici e testimoni.

E se parliamo di acqua, viene subito alla mente l’acqua minerale Lauretana: purissima grazie alla sorgente sul Monte Rosa, è la più leggera d’Europa proprio per le peculiari caratteristiche del territorio biellese.

Qualità, leggerezza, finezza sono caratteristiche essenziali anche dei filati esposti a Filo, realizzati da imprese che da tempo hanno compreso il “valore” dell’acqua, la necessità di adottare lavorazioni che ne riducano il consumo e la responsabilità di restituire “pulite” al territorio le acque utilizzate per le proprie produzioni. In sintesi, aziende consapevoli della necessità di adottare processi di produzione sostenibili.

Lo spazio dedicato a “Il gusto della sostenibilità” è situato al primo piano del Palazzo delle Stelline (corso Magenta 61). Nei due giorni di Filo (27 e 28 febbraio 2019) gli espositori e il pubblico del Salone dei filati possono trovarvi tutte le informazioni utili sulla produzione alimentare del Biellese.

Biella, 27 febbraio 2019

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

