



pubblico per la Festa country che ha animato il sabato sera di Vallanzengo, tra specialità culinarie, buona musica e balli di gruppo in atmosfera western (nella foto il grande gruppo dei volontari guidato dal sindaco Michela Trabbia).

VIGLIANO BIELLESE/ LA SODDISFAZIONE DEGLI ORGANIZZATORI

Trionfo verde alla Malpenga

Tantissimi i visitatori alla seconda edizione degli "Orti", tra insalate, stand e laboratori

VIGLIANO BIELLESE

Con un programma ricco e variegato come quello che ha messo in campo, la seconda edizione degli "Orti della Malpenga" - tenutasi sabato e ieri nell'omonima dimora storica tra Vigliano e Valdengo - non poteva che essere un successo. Stand, convegni, laboratori, visite guidate: tante proposte, per gusti di ogni genere, per ogni età e per tutte le esigenze.



Un pacchetto corposo e di grande valore che, unito al bel tempo del weekend, ha dato vita a una kermesse suggestiva ed estremamente fortunata in termini di pubblico. Ancora non è dato conoscere i numeri precisi in termini di affluenza, ma gli organizzatori si dicono «estremamente soddisfatti» per la buona riuscita di un evento che, facendo la gioia un po' di tutti, ha celebrato i sapori e i prodotti dell'orto tra cultura e sapere pratico.

L'INTERVENTO

L'orto delle insalate ieri ed oggi

VIGLIANO BIELLESE

L'ieri dell'orto lo racconta, a villa Malpenga, la lunga fila delle piccole serre il cui coperchio, tripartito ma ovviamente privo di vetri, poggia, aperto, sul muro retrostante. Sono le vestigia dell'antico orto creato ottanta anni or sono dal conte Vittorio Buratti. Orto che il professor Alessandro Corbellini, docente all'Agrario di Biella, coadiuvato dai suoi allievi, ha in parte fatto rivivere, in parte ricreato, su duemila metri di superficie in cinquanta aiuole che l'insegnante illustra ai visitatori

con pazienza e dottrina. Si tratta infatti di un patrimonio naturalistico di notevole valore soprattutto oggi in cui accuratezza e precisione non sempre sono presenti in campo botanico.

Le insalate che rallegrano le aiuole verdi e fresche, attentissimamente curate, contribuiscono a far ricordare ciò che non c'è più e ciò che oggi c'è o si può avere. Sono rappresentate, in maggioranza, da cicorie e lattughe cui si aggiungono le aiuole dei "complementi" quali acetosa,



rucola, crescione e molto altro che hanno il compito, miscelate, di personalizzare qualsiasi composto. Le insalate, pur di buon comando, devono venir coltivate con cura. La semina può avvenire sia in pieno campo sia in vasetti od in appositi vassoi alveolari. In pieno campo, dopo aver arricchito il terreno con composti letamici si pongono i semi in solchi profondi circa un centimetro ricoprendoli con un leggero strato di terreno. Se la semina avviene in vasetti colmati di terriccio leggero vi si inseriscono tre semi tra cui,

quando germinati, si sceglierà il migliore che, insieme al prelievo di poco terriccio, si porrà in terra. Qualche cura è pure dovuta a quelle insalate che si acquistano confezionate. Non vanno infatti lasciate nella loro bustina in cui marcirebbero in breve tempo ma sistemate in un contenitore coperto con un panno inumidito da porre in un cassetto del frigorifero dove l'aria riesca a circolare. Ricordando sempre che le insalate si conservano al meglio per non più di tre-quattro giorni.

● Vittorangelo Riva Rossaro



Nelle foto di Corrado Sartini, due momenti dell'evento alla Malpenga

NATURA/ BENE L'INIZIATIVA DEL FAI LUNGO LA PANORAMICA

Alla scoperta del paesaggio



TRIVERO

E tra tanti successi del weekend, bilancio più che positivo anche per la seconda edizione della "Giornata del Panorama", organizzata dal Fai - Fondo Ambiente Italiano e da Fondazione Zegna, che ha offerto sabato (almeno sino al momento in cui il tempo si è guastato) un'immersione completa nella natura. Ai partecipanti è stata offerta la possibilità di percorrere sulla Panoramica gli speciali itinerari organizzati tra terra e cielo: cinque punti (da casa Zegna verso l'Alta Valsesera) nei quali guide del territorio e volontari Fai hanno raccontato il paesaggio e inviteranno il visitatore a un'osservazione consapevole, tra attrazioni poetiche e musicali.



NELL'OASI

Nelle foto, alcuni momenti della Giornata del Paesaggio organizzata sabato dal Fai e Fondazione Zegna, alla scoperta dell'Oasi e del patrimonio naturalistico locale: sopra alla Bocchetta di Margosio a "vedere" il Monte Rosa, negli altri due scatti sul sentiero del Bosco del Sorriso dietro il Bocchetto Sessera e verso l'Artignaga fra folletti e musica classica



2016
BORSE DI STUDIO
PER LAUREATI

DI EURO 10.000*

* Euro 8.000 per i residenti in provincia di Biella
Riservata a: candidati in possesso di laurea di I o II livello



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

FONDAZIONE BIELLA MASTER DELLE FIBRE NOBILI
INDUSTRIE COME BOTTEGHE D'ARTE

www.biellamaster.it

Il Master si articola in 13 mesi, con inizio il giorno 11 gennaio 2016, ed è specificatamente mirato ad una conoscenza manageriale di tutta la filiera tessile/abbigliamento/distribuzione. I borsisti affronteranno, direttamente nelle imprese nazionali ed internazionali più prestigiose, le reali problematiche gestionali ed operative del comparto, con la docenza non solo di professionisti della formazione ma soprattutto uomini d'azienda, fatto totalmente innovativo nella strutturazione di un Master. Le spese relative alla frequenza ed alle attività previste dal programma del Master saranno a carico degli assegnatari delle borse. E richiesta ai candidati alle borse di studio la frequenza di un corso propedeutico, con iscrizione gratuita, della durata di quattro settimane. Il corso si svolgerà a Biella a novembre 2015 e sarà valido per la selezione finale dei candidati; le spese relative al soggiorno resteranno comunque a carico dei singoli candidati. L'assegnazione delle borse di studio avverrà in base alla valutazione attitudinale delle potenzialità manageriali dei candidati, ad insindacabile giudizio degli Organi della Fondazione. La frequenza al Master ed al corso propedeutico è obbligatoria a tempo pieno.

Le domande di ammissione alla Fase di selezione dovranno pervenire alla Segreteria del Master, Città Studi, Corso G. Pella, 2 - 13800 Biella - Tel./Fax 015 403391 entro e non oltre il 17 Ottobre 2015 a mezzo e-mail all'indirizzo: segret@biellamaster.it
Per informazioni più dettagliate rivolgersi alla segreteria del Master