

QUAREGNA CERRETO

“Enopatia” entra fra i locali del cuore

L'azienda di Filippo Lanzone parteciperà, a Bologna, alla manifestazione nazionale Slow Wine Fair dedicata al vino “buono, pulito e giusto”, prevista dal 26 al 28 febbraio

■ C'è anche un'azienda nata a Cossato nel 2012, trasferitasi poi a Roasio, tra i protagonisti di Slow Wine Fair, la manifestazione dedicata al vino buono, pulito e giusto che si svolgerà a Bologna dal 26 al 28 febbraio 2023. Si tratta di Enopatia – Vino & Distillati Srl, azienda guidata da Filippo Lanzone specializzata nella distribuzione con rappresentanza in esclusiva per le province di Biella, Novara, Verbania e Vercelli. Enopatia sarà presente in alcune specifiche categorie da cui verranno assegnati dei riconoscimenti. A votare, dal 1° febbraio scorso, sono il pubblico e gli appassionati del settore.

Filippo Lanzone, 41 anni, ha creato Enopatia insieme all'amico di sempre, Roberto Costella, già gourmet e in seguito figura di rilievo all'interno di Slow Food Piemonte, per approfondire la conoscenza del mondo enologico attraverso viaggi e fiere, fino a plasmarne e dare forma a questo affascinante progetto. È lui a curare la selezione dei prodotti, il loro posizionamento tra i clienti, la gestione degli eventi e le relazioni con collaboratori e professionisti di supporto. Portando avanti la filosofia dell'eleganza, della territorialità e dell'esclusività, Enopatia si è trasferita a Roasio, dopo essere nata nel Biellese. Tra i prodotti selezionati e distribuiti, oltre ai vini bianchi, rossi e rosati, ci sono una buona



rappresentanza di grappe, distillati e vermouth, il vino aromatizzato inventato nel 1786 dal distillatore biellese Antonio Benedetto Carpano.

«Per noi è una bella soddisfazione partecipare ad evento così prestigioso» sottolinea Lanzone «anche perché a votare sono le persone e gli associati che conoscono il settore e i luoghi che ormai sono entrati nel loro cuore in base alle carte dei vini. Noi siamo in competizione nella categoria di migliore selezione di vini con il buon rapporto qualità-prezzo, nella categoria di migliore selezione di vini provenienti da vitigni autoctoni “minori” e nella categoria di “Premio

Carta Vini Terroir – Barolo”. Abbiamo già ottenuto molti voti, non resta che attendere il risultato finale».

Una passione per il vino nata molti anni fa: «Fin dall'infanzia sono stato appassionato di geografia, a 5-6 anni ho praticamente consumato l'atlante di mia sorella più grande» spiega. «Nello stesso tempo il vino è sempre stato presente sulle nostre tavole, e, come penso in tutte le famiglie dei nostri paesi, acquistavamo il vino in damigiane (la barbera in Monferrato, la bonarda in Oltrepò, il Verduzzo in Veneto) e lo imbottigliavamo a casa. Negli anni del liceo ho cominciato ad occuparmi io di questa ultima fase,

appena ho avuto l'età per assaggiare e capire le differenze di profumi e sapori, in qualche modo legate a vitigni e territori. Negli anni successivi, con amici, abbiamo cominciato a frequentare fiere e manifestazioni, soprattutto in Langa e Roero. Quando ho scoperto l' AIS mi sono iscritto ai corsi, che però per alcuni anni non riuscivano a partire a Biella. A tal proposito devo molto alla passione e alla cultura di Claudio Aquili e alla fiducia di Luciano Gandini, ai tempi alla guida della delegazione di Biella, grazie a cui si accese in me una brace che evidentemente sopiva sotto la cenere. Da lì fu naturale cercare di dare voce alle curiosità che scoprivo per l'Italia e l'estero, assieme al mio amico d'infanzia e compaesano di Croce Mosso, Roberto Costella. Così nel 2012 è nata Enopatia, che simboleggia la nostra passione per il vino, alla ricerca vini eleganti ma tipici e territoriali, senza seguire mode o tendenze al di fuori del nostro gusto».

Tra le attività biellesi coinvolte figurano anche Bottegadivino di Biella selezionata in due categorie, per la migliore selezione di vini provenienti da vitigni autoctoni “minori” e per la migliore selezione di vini con il buon rapporto qualità-prezzo. In quest'ultima sezione è presente anche la Foresteria di Banchette.

LORENZO LUCON

Dai paesi

A QUAREGNA SÌ ALLE COMUNITÀ ENERGETICHE

Via libera dalla maggioranza del Consiglio comunale (assente la minoranza) all'atto di indirizzo per la costituzione di una Cer (Comunità di energia rinnovabile) tra Comune e aziende del territorio e privati. Il Cer ha l'obiettivo di favorire lo sviluppo di energia a chilometro zero: i soggetti che partecipano devono produrre energia destinata al proprio consumo con impianti alimentati da fonti rinnovabili. Eventuali proventi che arriveranno dalla costituzione dell'associazione andranno per 2/3 alle scuole e 1/3 all'associazione di volontariato “Tutti Insieme”.

A MOTTALCIATA INTERRUZIONE DELL'ENERGIA

Oggi, 21 febbraio, sono previsti lavori sugli impianti con interruzioni di energia elettrica dalle ore 8.45 alle 15.45 in alcune vie del paese: via Colombo, via Martiri e via Repubblica.

QUAREGNA CERRETO

Carnevale, festa con pranzo della panissa

■ Domenica di festa quella trascorsa il 12 febbraio all'interno del salone polivalente di Quaregna Cerreto. L'evento, patrocinato dal Comune, ha visto la partecipazione di un'ottantina di persone che hanno potuto pranzare assaggiando una panissa molto speciale la cui ispirazione è stata tratta da un manoscritto ritrovato, dicono gli organizzatori, nei sotterranei della Villa Avogadro nel 1983.

Per certificare il ritrovamento è intervenuto, con la dovuta solennità, il Principe Mart'Antonio del Quarngasco. Durante la giornata non sono mancati altri momenti conviviali dedicati, in particolare, ai bimbi.

L. L.



QUAREGNA CERRETO

Alla scoperta dei boschi locali

■ Venticinque alunni della scuola primaria di Quaregna Cerreto si sono cimentati venerdì scorso in una lezione didattica all'aperto. Diversi gli obiettivi dell'iniziativa che, a sentire le maestre e la fiduciaria Alessandra Miotto, sono stati pienamente raggiunti. In primo luogo un inusuale esercizio motorio a temperature particolarmente severe che i genitori hanno saputo assecondare. Quindi la ricreazione fuori dal cortile in un contesto, il sentiero “di Amedeo Avogadro”, adottato dalla nuova Pro Loco denominata Aquaregna, ancora troppo poco conosciuto.

Il gruppetto di volontari che hanno allestito il sentiero, guidati da Paolo Pizzoglio, hanno curato la preparazione dei materiali, la collocazione sul percorso dei cartelli plastificati, la logistica e la sicurezza. Ma è stato soprattutto il contenuto didattico, il cuore dell'iniziativa, che ha permesso di familiarizzare con il bosco, di toccare con mano le cortecce, di memorizzarne l'identificazione, di conoscerne le curiosità, come la ‘manna’ estratta dal frassino o il double-face delle foglie del sorbo montano. La Pro loco intende ripetere queste esperienze anche nella bella stagione, anche con altri plessi che fossero interessati a conoscere questo bello spazio attrezzato per l'apprendimento tanto in materia di botanica che in materia di fisica.

L. L.



CASAPINTA



Nella tarda mattinata di sabato, il gruppo Alpini di Casapinta ha preparato e distribuito la gustosa fagiolata nel centro del paese. [foto CLAUDIO NICOLA]