

# Pasquetta tra borghi e castelli

**Appuntamenti.** Un-inteso programma che si snoda dal Brich di Zumaglia al monastero cluniacense di Castelletto, passando per Bagneri e Ponderano

**SIMONA ROMAGNOLI  
BIELLA**

Sono i luoghi più suggestivi e panoramici, oppure in qualche modo legati alla storia e alla tradizione locale, a fare da scenario alle merende di Pasquetta. Le Pro loco e le associazioni di Castelletto Cervo, Zumaglia, Muzzano, Zubiena e Ponderano invitano alla festa sui prati, mentre a Biella, via La Marmora ospita le bancarelle del classico mercato.

**Monastero cluniacense**  
La merenda di Pasquetta s'intreccia con la storia e l'architettura medievale nell'appuntamento proposto domani al Monastero cluniacense (edificio risalente all'XI-XII secolo) in frazione Garella a Castelletto Cervo. Dopo la messa in latino accompagnata dai canti gregoriani del gruppo vocale di Lessona, alle 10,30 inizieranno le visite guidate al complesso monumentale, che proseguiranno nel pomerig-

gio. A far da guida saranno gli studenti dell'Università del Piemonte orientale che stanno studiando l'antica struttura in funzione di un futuro restauro. All'ora di pranzo, oltre alle classiche frittate alle erbe di primavera, la Pro loco propone il «pulmentum», ovvero la «zuppa del pellegrino», piatto della regola monastica a base di ortaggi e legumi, trasformato oggi in una

**Immancabili le frittate alle erbe e le grigliate ma spunta anche la Zuppa del pellegrino**

semplice, ma nutriente minestrina di cereali, orzo, fagioli e cavoli. Nel pomeriggio, con ritrovo alle 14,30 (per le iscrizioni) e partenza alle 15,30, l'Atletica Piergiuseppe Fantone organizza «4 pass par la Garella», la classica camminata non competitiva che, al motto di «corre chi può cammina chi vuole», mette alla prova i par-

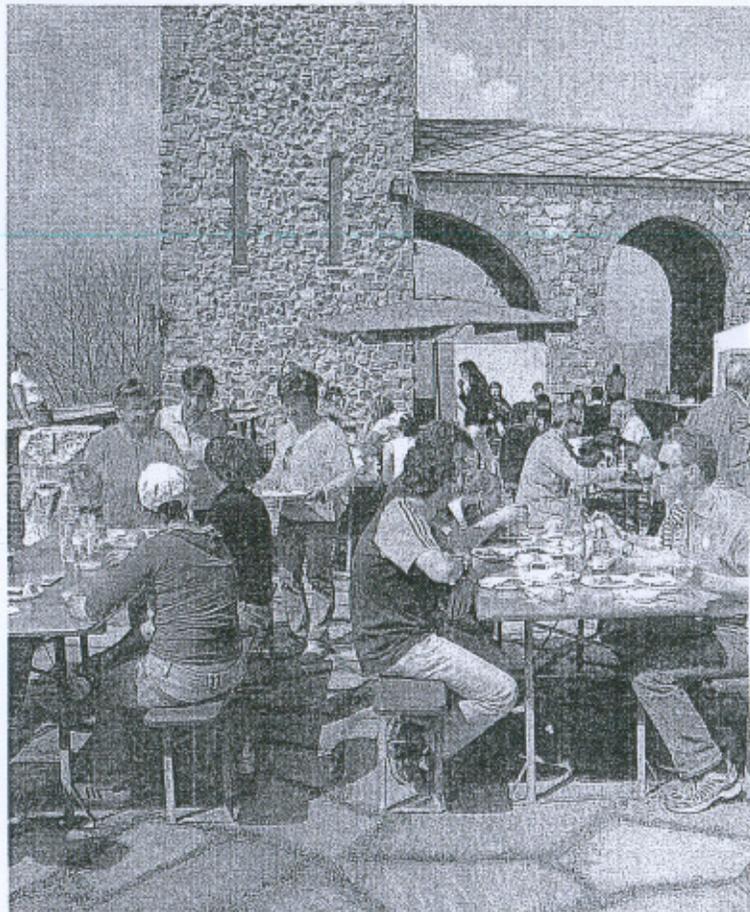
tecipanti su un percorso di 4 km. Per l'intera giornata sono infine previste: un'esposizione di sementi e piante aromatiche e da frutto; distribuzione di tisane, infusi e dolci.

**Brich di Zumaglia**

Sulle terrazze del castello, da cui si gode uno splendido panorama su tutto il Biellese, la Pro loco di Zumaglia propone domani «Pasquetta al Brich». Nella sala del castello, rifacimento novecentesco di un insediamento medievale, dalle 10, aprirà l'esposizione di piccolo artigianato locale, mentre alle 12 è prevista la degustazione di un menu che offre porchetta e salamelle, frittate con le erbe dei prati, lingua in rosso e acciughe in verde, torta zumagliana a base di mele.

**Bagneri**

Gli Amici di Bagneri, nell'omonima frazione di Muzzano, propongono la tradizionale «Festa delle erbettes», che si apre domani alle 11 con la messa per poi proseguire



con l'immancabile pic-nic a base di frittate e altre leccornie. Durante il pranzo si potrà partecipare ad un gioco d'indovinelli e aggiudicarsi le uova pasquali in palio. Sarà aperto alle visite, per l'intera giornata, l'ecomuseo che conserva e valorizza la vecchia falegnameria, le graa per l'essiccazione delle castagne e la scuola della frazione.

**Arena victimula**

Una grigliata, organizzata dall'associazione Cercatori d'oro è prevista, sempre domani, nell'Arena Victimula in frazione Vermogno a Zubiena. In mattinata (dalle 9,30) sono in programma anche allenamenti cronometrati per l'estrazio-

**XI  
secolo**

**Il monastero cluniacense al centro di un ambizioso piano di restauro**

ne delle pagliuzze d'oro dalla sabbia. Anche in questo caso, si potrà visitare l'ecomuseo dedicato alle aurifere romane e alle tecniche di estrazione del prezioso metallo che hanno dato origine ai cumuli di sassi che caratterizzano la Bessa.

**Ponderano**

Per il diciassettesimo anno, la Pro loco di Ponderano organizza, nel giorno di Pasquetta, la «Fiera di primavera» con esposizione di bovini, ovini, caprini, oggetti d'antiquariato minore e hobbistica, vendita di prodotti locali, riscoperta degli antichi mestieri. Tra le specialità gastronomiche sarà offerta una degustazione di marmellata cedrina.



(Bagneri)

**Sugli spalti del castello**

**Il Brich di Zumaglia è tra le mete privilegiate dell'Pasquetta biellese**