

Provincia di Biella

Assessorato alla valorizzazione
dei prodotti locali
Via Quintino Sella, 12 - 13900 Biella
Tel. 015 8480738 - Fax 015 8480740

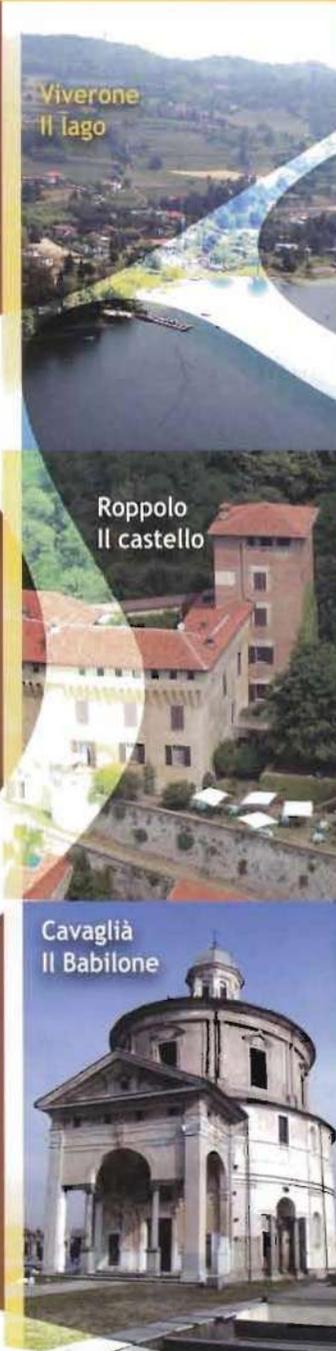
www.provincia.biella.it
prodottilocali@provincia.biella.it



Provincia di Biella

La Via Francigena nel Biellese: passando da Viverone, Roppolo e Cavaglià

Secondo l'itinerario di Sigerico



Viverone
Il lago

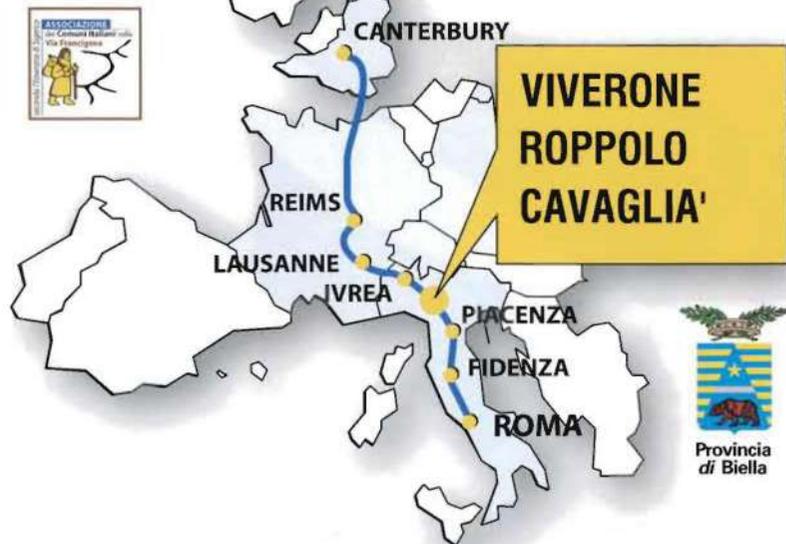
Roppolo
Il castello

Cavaglià
Il Babilone

Sommario

- Pag 3 Presentazione della Via Francigena
- Pag 4 **VIVERONE** sulla Via Francigena
I luoghi da visitare
- Pag 7 **ROPPOLO** sulla Via Francigena
I luoghi da visitare
- Pag 10 **CAVAGLIA'** sulla Via Francigena
I luoghi da visitare
- Pag 12 I prodotti tipici Biellesi
- Pag 14 Sagre, Manifestazioni
e strutture ricettive

La Via Francigena da Canterbury a Roma



La Via Francigena nel Biellese



Provincia
di Biella

La Via Francigena, secondo il percorso tracciato nel diario del vescovo di Canterbury, Sigerico, durante il suo viaggio di ritorno da Roma, è stata dichiarata Itinerario Culturale Europeo dal Consiglio d'Europa nel 1994.

L'antico cammino che i pellegrini percorrevano per raggiungere Roma, mantiene ancor oggi un fascino inesauribile. Il turista dei tempi odierni la percorre per scoprirne non solo la storia ma per cogliere le bellezze artistiche, culturali, architettoniche oltre al patrimonio enogastronomico di quei territori. La Provincia di Biella ha perciò aderito con entusiasmo all'Associazione dei Comuni Italiani sulla Via Francigena che, costituitasi nell'aprile 2001 a Fidenza (Pr) conta ora più di 50 enti locali associati.

Si tratta di un'iniziativa di grande valore sia sotto il profilo della promozione e della valorizzazione territoriale, sia per le finalità di fratellanza e di unione tra popoli che l'Associazione si prefigge, come testimonia la Carta d'intenti finalizzata a dar vita all'Associazione Europea dei Comuni sulla Via Francigena che è stata sottoscritta.

La nostra Amministrazione ha inteso perciò rendere sempre più fruibile al turista tale percorso, avviando un progetto volto alla realizzazione di strumenti che consentano di darne la massima visibilità e pubblicizzazione.

Il Presidente della Provincia di Biella

Cos'è la Via Francigena



I pellegrini, che attorno al X secolo, si mettevano in viaggio, da Canterbury, per recarsi a Roma e successivamente in Terrasanta, seguivano un itinerario preciso. La strada percorsa da questi uomini e donne di fede è storicamente conosciuta con il nome di Via Francigena. Valicato il passo del Gran San Bernardo, attraversando la Valle d'Aosta, i pellegrini scendevano a Ivrea, passando per Viverone, Roppolo e Cavaglia proseguendo il loro cammino per Roma.

Presso i villaggi, i conventi e le chiese che si trovavano sul percorso, i pellegrini trovavano una minestra calda e ospitalità per la notte. Con il passare dei secoli la Via Francigena fu percorsa da un numero sempre maggiore di pellegrini, specialmente dopo il primo giubileo del 1300 ed in occasione di tutti gli anni giubilari.

Per maggiori informazioni consultare il sito internet:
www.associazioneviafrancigena.com

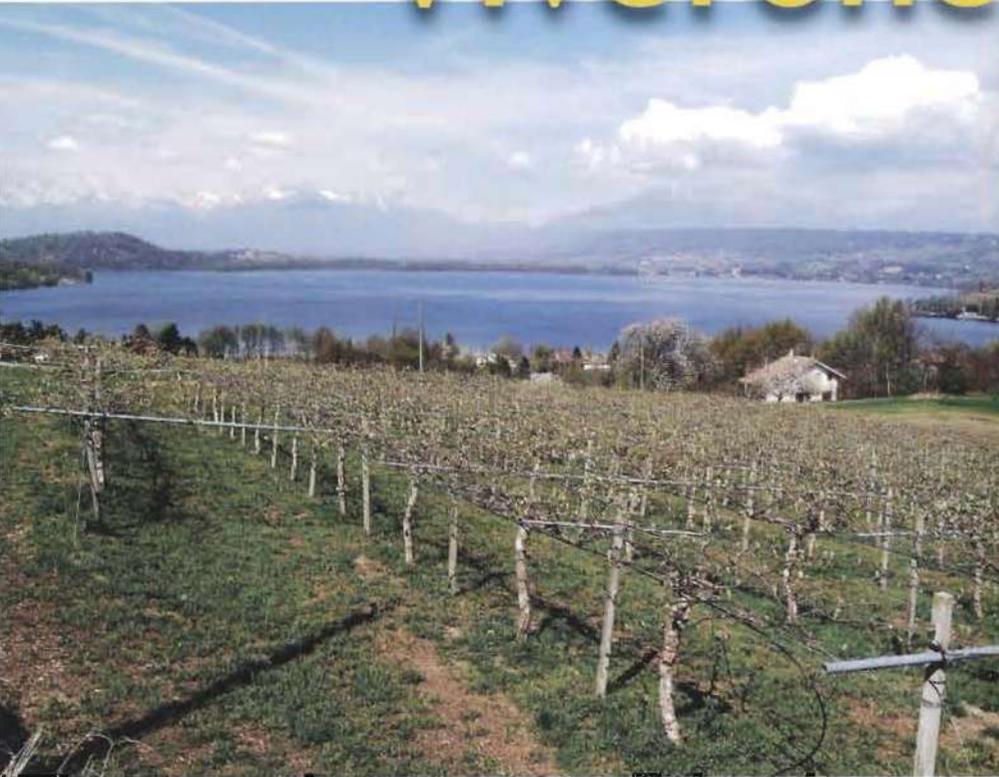
La Via Francigena



Provincia di Biella

INFO: Tel. 015 8480738 - 8480611 - website: www.provincia.biella.it

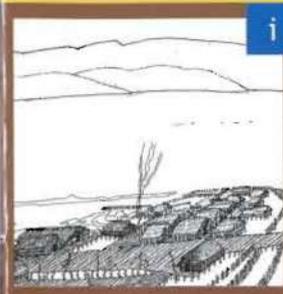
Viverone



i luoghi da visitare

LEGENDA

- i** - Lago di Viverone
- A** - Cella di S. Michele
- B** - Chiesa di S. Rocco
- C** - Chiesa della Cura
- D** - Ricetto
- E** - Lago di Bertignano

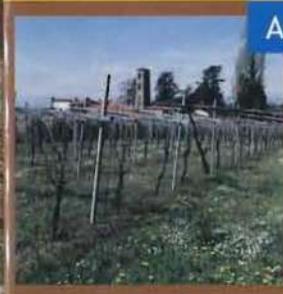


i

Le palafitte del Lago

3500 anni fa (Media Età del Bronzo), si svilupparono sul lago i principali abitati di una civiltà indigena dell'Italia Nordoccidentale: genti capaci di sfruttare gli ambienti più diversi (dalle pianure ai pascoli di alta quota). Ma qui le palafitte rivelano anche scambi con popoli del Veneto, della Francia Sudoccidentale (Rodano) e persino della Germania Meridionale (Giura Svevo).

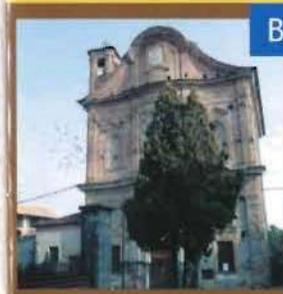
A lato nel disegno di Renato Tenti una ricostruzione del villaggio palafitticolo sul lago di Viverone



A

Cella di San Michele

Dipendente dall'abbazia benedettina di S. Genuario, venne dedicata prima a S. Michele e poi a S. Marco. Eretta già nella prima metà del secolo XII, fu abitata a lungo dai monaci ma a partire dal Quattrocento venne data in beneficio a nobili famiglie. Nel 1518 fu unita al convento dei canonici lateranensi di S. Sebastiano in Biella; soppresso l'ordine nel 1798, la cella fu venduta a privati che la trasformarono in abitazione. La chiesa, benché rimaneggiata all'interno su forme barocche, è di concezione romanica, come testimoniano all'esterno l'abside semicircolare e il fianco destro. Lo stile originario si conserva appieno nel campanile a cinque piani in pietra locale, risalente alla metà del secolo XI, ornato di monofore e bifore sorrette da colonnine.



B

Oratorio di S. Rocco

La prima fondazione, in seguito ad un voto, risale al XVI secolo. La chiesa venne affidata nel 1627 alla compagnia secolare delle vergini di S. Orsola, che l'amministrò fino al 1660, anno in cui le cure delle devote si trasferirono sulla chiesa di S. Nicola (attuale parrocchiale). Caduta in rovina e divenuta proprietà del comune, nella seconda metà del Settecento fu da questo riedificata con il concorso della cittadinanza ed in seguito lasciata in custodia alla confraternita dei SS. Francesco e Bernardino, che vi nominavano dei priori. In stile barocco, nacque ad unica navata; l'aggiunta di quella sul lato nord è posteriore. Pregevole l'altare tardo settecentesco, opera del marmista Catella.

La Via Francigena

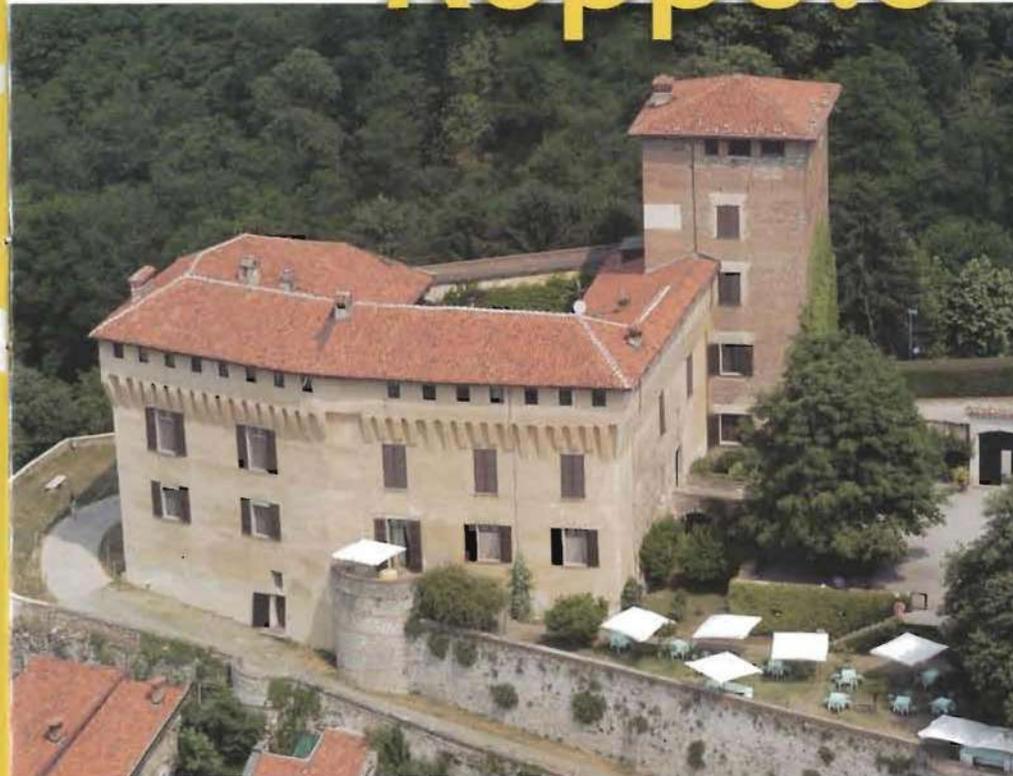


Provincia di Biella

COMUNE DI VIVERONE - Via Umberto I, 1 - Tel. 0161 987021

INFO: Tel. 015 8480738 - 8480611 - website: www.provincia.biella.it

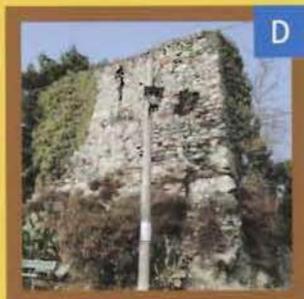
Roppolo



C

Chiesa di S. Maria

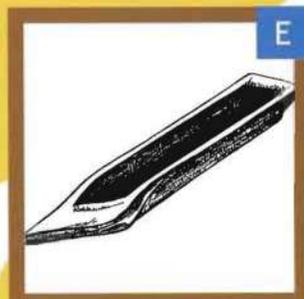
Monumento nazionale, è un raro esempio biellese di gotico quattrocentesco. Il tetto, sorretto da grandi archi a sesto acuto cui corrispondono contrafforti esterni, copre l'unica navata. Nel Settecento subì sostanziali modifiche, che interessarono principalmente l'abside e la facciata; fu inoltre aperta nella chiesa la cappella de Suffragio, di origine seicentesca, prima accessibile soltanto dall'esterno. L'edificio apparteneva per diritto di patronato al principe Dal Pozzo della Cisterna; il comune ne entrò in possesso e ne ebbe cura da quando, nel 1798, cessò di essere la parrocchiale di Roppolo e Viverone.



D

Ricetto di Viverone

Il ricetto, a pianta quadrangolare, servito da due vie principali, difeso da una torre, venne costruito nel 1405 rialzando artificialmente il terreno, con il beneplacito del conte Amedeo VIII di Savoia. La necessità di un rifugio era particolarmente sentita viste le condizioni del borgo, devastato dal passaggio della compagnia di ventura di Facino Cane, che aveva combattuto al soldo dei marchesi di Monferrato contro il conte. La struttura, che in tempi di pace funzionava da magazzino, era composta da unità ad un solo piano, con sottostanti celle seminterrate. Il ricetto era annesso al preesistente castello signorile, del quale restano i ruderi ed una cappella del XII secolo, con affreschi cinquecenteschi, dedicata a S. Giovanni Battista.



E

Le Piroghe di Bertignano

Le piroghe scoperte nel lago sono monossili (cioè ottenute scavando un tronco d'albero). Esse rivelano un particolare aspetto dell'uso del legno e di come l'uomo ha condizionato lo sviluppo dei boschi.

Più anticamente, era sfruttata la quercia. Ma, circa 1500 anni fa (tarda romanità - primo Medioevo), ad essa s'impose la cultura del castagno.

A lato un disegno di una piroga di Renato Tenti

i luoghi da visitare

LEGENDA

- i** - Municipio di Roppolo
- A** - Castello di Roppolo
- B** - Chiesa di S. Vitale
- C** - Peverano e S. Lorenzo
- D** - Villa Rampone
- E** - Castello di Morzano



Provincia di Biella

COMUNE DI ROPPOLO - Via G. Massa - Tel. 0161 987813

INFO: Tel. 015 8480738 - 8480611 - website: www.provincia.biella.it

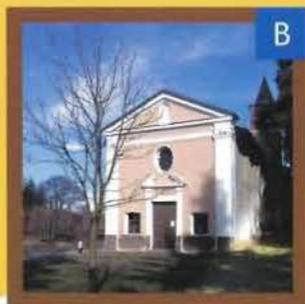
**A**

Il Castello di Roppolo

Sul territorio in origine abitato da popolazioni gallo-celtiche denominate Vittimuli, il castello fonda le proprie origini su una torre del X secolo di proprietà del conte Aimone di Cavaglià, intorno alla quale si sviluppò l'imponente complesso, che chiude su tre lati un cortile trapezoidale. Ambito per la sua posizione strategica, nel XIV e nel XV secolo il castello fu al centro delle lotte fra i Visconti, i Savoia e i Marchesi del Monferrato. All'interno ha la sua sede l'Enoteca Regionale della Serra. Nelle cantine che risalgono al XVI secolo sono esposti più di 200 tipi di vino e una raccolta di circa 20.000 bottiglie accuratamente selezionate.

LA LEGGENDA DEL 'MURATO VIVO'

Ludovico Valperga, dispotico e crudele, venne coinvolto nel 1459, nella scomparsa di Bernardo Valperga di Mazzè, passato poi alla storia come il 'murato vivo'. Durante alcuni lavori di restauro nel 1800 venne alla luce, nascosta nelle murature, un'armatura completa contenente resti umani: erano quelli di Bernardo di Mazzè. Tra mito e verità, il fantasma del 'murato vivo' è diventato leggenda: si racconta che qualcuno lo vedeva nelle notti di luna piena attorno alla torre. Il fantasma emetteva lamenti udibili dal Colle di S. Giacomo fino alle case attorno al castello.

**B**

La chiesa di San Vitale

La chiesa di San Vitale, ha origini antichissime, diede infatti il nome a tutto il cantone. La chiesa, all'origine, era semplicemente un oratorio, ma già munito di volta. Il suo attuale aspetto risale al XVII secolo. Per ottemperare al voto pubblico, fatto dagli abitanti di San Germano Vercellese a San Vitale nel 1613, affinché li risparmiasse dalla ferocia della guerra, da allora ogni anno si svolge una processione, partecipata anche dai Roppolesi, che dalla chiesa di San Michele a Roppolo Castello si snoda verso il santuario del martire.

**C**

Peverano e San Lorenzo

PEVERANO E SAN LORENZO

D'origine romana, attorno all'anno mille il piccolo centro abitato era sede di una rettoria medioevale. Usciti dalla piccola frazione in direzione nord, tenendo la sinistra ed entrando nel bosco si trova il masso erratico chiamato Roch della Regina.

TORRE DI MONTALTO (o di San Lorenzo)

La torre di Montalto, detta anche di San Lorenzo, si ritiene fungesse da difesa fin dall'alto medioevo e che facesse parte dell'antico borgo. Durante il secondo conflitto mondiale, fu teatro di scontri fra i partigiani e i nazifascisti.

**D**

Villa Rampone

Chiamata per molti anni "Villa delle rose", faceva parte delle proprietà del monastero di Santa Margherita, voluto intorno all'anno 1255 dalla Beata Emilia Bichieri, dei signori di Vercelli e del Castello di Roppolo. Su una parete esterna della chiesetta una bella meridiana posta fra un serto di rose, reca la didascalia: "Velut umbra praeterit vita, ergo memento mori" (Quando l'ombra scandisce la vita, non dimenticarti della morte). Della ristrutturazione settecentesca della villa, intorno al 1780, sono ancora riconoscibili il portico, il piccolo chiostro, la cappella e il refettorio conventuale.

**E**

Il castello di Morzano

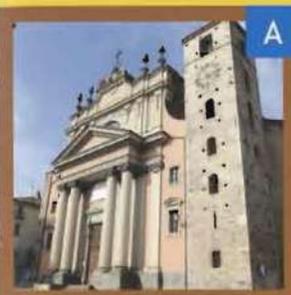
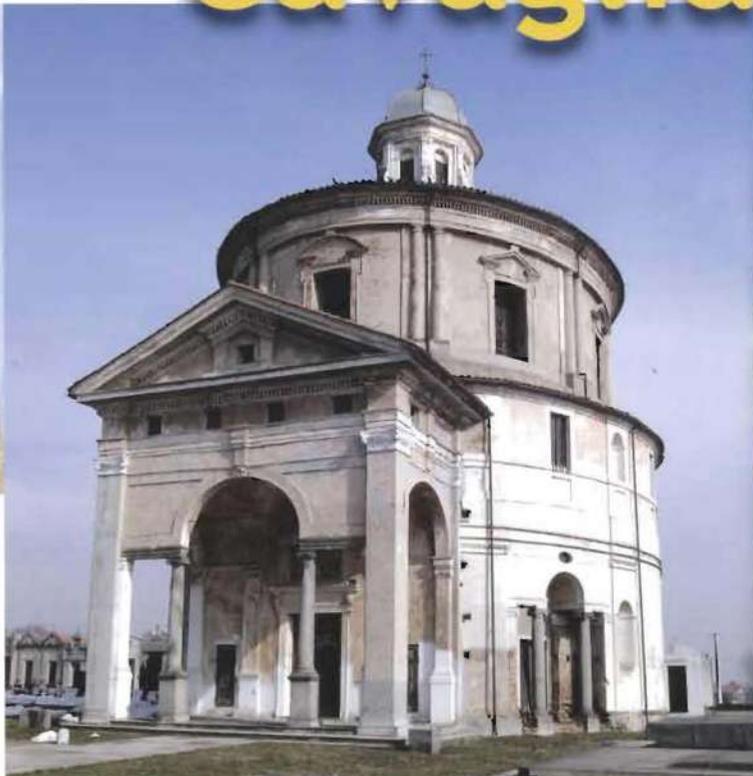
Il castello di Morzano sorse agli albori dell'anno Mille come vedetta e fortilizio, tra i villaggi di San Michele delle Logge, dipendente dalla Abazia della Chiusa, di Santa Maria di Fontana Moregna, di patronato dei Conti di Cavaglià e del villaggio di San Martino al lago. Il castello di Morzano fu per secoli proprietà dei nobili vercellesi Corbetta Bellini di Lessolo che lo trasformarono in una dimora di villeggiatura. Nel XVII secolo il maniero diventò accademia letteraria vercellese. All'inizio del '900 qui venne fondata la "Scuola Popolare", poi ente morale, intitolata ad Emanuele di Bricherasio, cofondatore della FIAT nel 1897.

Cavaglià



La chiesa di Babilone e qui sopra un particolare del campanile della parrocchiale di San Michele

Fotografie di Ruben Bena



A

Parrocchiale di San Michele

La chiesa parrocchiale di San Michele Arcangelo, sorse - su progetto dell'architetto Filippo Castelli - a partire dal secolo XVIII. Ad una sola, grande navata, venne consacrata il 29 settembre 1798.

Della chiesa primitiva resta il campanile, costruito con pietre verosimilmente tratte dai campi circostanti e risalente alla fine del secolo XVI.

All'interno: coro rococò, abbellito con stalli lignei settecenteschi acquistati dal monastero di Santa Maria della Sala di Andorno Micca; pulpito in noce dei fratelli Tempia di Mortigliengo della fine del secolo XVII; orchestra scolpita da Giovanni Godone di Piverone nel 1819. Di notevole valore l'organo, inaugurato nel 1821, opera dei celebri fratelli Serassi di Bergamo.



B

Oratorio di San Rocco

L'Oratorio di San Rocco, demolito e ricostruito nelle forme attuali a partire dal 1744, testimonia la devozione dei cavagliesi per il Santo invocato protettore dalle pestilenze.

Fu proprio infatti un terribile morbo pestilenziale, che si accanì in quegli anni contro il bestiame, a far sì che gli abitanti di Cavaglià - per voto - si determinassero a ricostruirlo. Il progetto della costruzione si deve al gesuita P. Langosco. Fu ampliato nel 1836.



C

Santa Maria di Babilone

La chiesa di Santa Maria di Babilone fu costruita a partire dal XVII secolo, dopo la demolizione di una più antica in stato di abbandono; ha cupola a pianta ellittica e il suo progetto si può attribuire ad un allievo di Ascanio Vitozzi.

Migliore esempio di arte barocca seicentesca conservato nel Biellese, fu da sempre oggetto di grande devozione da parte dei cavagliesi e di offerte da parte del Comune, che alla Madonna del Babilone aveva legato un voto. All'interno: gruppo policromo in stucco rappresentante l'adorazione dei Re Magi, risalente ai secoli XIII - XIV e proveniente dalla chiesa precedente. Il cimitero venne trasportato accanto alla chiesa nel 1776.

i luoghi da visitare

LEGENDA

- I** - Municipio di Cavaglià
- A** - Chiesa Parrocchiale di San Michele Arcangelo
- B** - Oratorio di San Rocco
- C** - Chiesa di Santa Maria di Babilone



La Via Francigena



Provincia di Biella

COMUNE DI CAVAGLIÀ - Via Mainelli, 8 - Tel. 0161 96038

INFO: Tel. 015 8480738 - 8480611 - website: www.provincia.biella.it



Prodotti Locali: Il Biellese e i suoi vini a d.o.c.

ERBALUCE DI CALUSO

L'Erbaluce di Caluso è ottenuto da uve Erbaluce ed il riconoscimento della d.o.c. risale al 1967. È un vino brillante dal colore giallo paglierino e dall'odore vinoso, fine e caratteristico. Il sapore è secco, fresco e fruttato ed accompagna perfettamente antipasti e pesce di lago in particolare. Dallo stesso vitigno si ricava la tipologia Spumante, ottimo a tutto pasto, nelle versioni Metodo Classico e Charmat Punta di diamante dell'enologia italiana è il Passito di Caluso, che viene prodotto dal vitigno Erbaluce, coltivato da tempo immemorabile nel Canavese e nell'Alto Eporediese. La zona di produzione oggi interessa tre province: Torino, Biella e Vercelli. Le origini della produzione di tale vino passito si perdono nella notte dei tempi: sfruttando la consistenza della buccia dell'Erbaluce, era consuetudine locale conservare l'uva per il consumo da tavola fino a Natale. I grappoli appassiti sui graticci che avanzavano dai solai, venivano poi pigiati ed il mosto lasciato fermentare negli anni, sino ad ottenere un vino ambrato, dolce e dalla grande complessità aromatica. Nulla di sostanziale è in realtà cambiato nella tecnica di produzione di questo grande vino ed è proprio tale tradizione il punto di forza di questo prodotto. L'attenta scelta dei grappoli più sani in vigneto, le cure amorevoli in fase di appassimento e di vinificazione sono indispensabili per la produzione di tale tesoro enologico dell'Alto Piemonte.

CANAVESE

Il Canavese è una d.o.c. di recente istituzione, 1997, e riguarda le seguenti tipologie enologiche: **BIANCO**, ottenuto al 100% da uve Erbaluce si presenta di colore giallo paglierino ed il profumo è caratteristico, fruttato intenso e gradevole. Il sapore è asciutto ed armonico **ROSSO**, ottenuto da uve Nebbiolo, Bonarda, Barbera, Freisa, Neretto da soli o congiuntamente per almeno il 60%, si presenta di colore rosso rubino, con profumo intenso e sapore armonico **ROSATO**, ottenuto da uve della stessa varietà e composizione del Canavese rosso, si differenzia da quest'ultimo per il colore rubino chiaro ed il profumo delicato.

BARBERA, ottenuto per almeno l'85% dal vitigno Barbera, si presenta di colore rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei, il profumo è vinoso leggermente caratteristico e ha buon corpo.

NEBBIOLO, ottenuto per almeno l'85% da uve Nebbiolo è di colore rosso rubino o granato con riflessi talora aranciati, il profumo è caratteristico e leggermente floreale, il sapore è secco, asciutto e di buon corpo.

LESSONA

Il Lessona è un vino prodotto nella zona collinare del Comune omonimo e proviene dalle uve del vitigno Nebbiolo e dalle uve Vespolina e Bonarda quest'ultime per un massimo del 25%. Il suo riconoscimento risale al 1976. È un vino dal colore rosso granato con riflessi arancione se invecchiato ed ha un profumo caratteristico che ricorda la viola e sapore asciutto. È obbligatorio l'invecchiamento di due anni di cui almeno uno in fusti di legno.

BRAMATERRA

Il Bramaterra, riconosciuto a d.o.c. dal 1979, si produce con le uve Nebbiolo, Croatina, Vespolina e Bonarda. È un vino dal colore rosso granato con riflessi aranciati che si attenua con il tempo ed ha un profumo caratteristico, intenso e lievemente etereo. Il sapore è pieno, asciutto e vellutato con un sottotono amarognolo. Deve essere invecchiato per almeno due anni (almeno 18 mesi in botti di legno) e tre anni per la menzione "riserva". La gradazione minima corrispondente ad almeno 12 gradi. A tavola è ottimo con gli arrostiti.

COSTE DELLA SESIA

Coste della Sesia è anch'essa una d.o.c. di recente istituzione, 1997, e riguarda le tipologie enologiche: **ROSSO**, ottenuto da uve dei vitigni Nebbiolo, Bonarda, Vespolina, Croatina e Barbera da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Si presenta di colore rubino con riflessi aranciati se sottoposto ad invecchiamento ha profumo intenso e sapore asciutto armonico tipico.

ROSATO ottenuto da uve della stessa varietà e composizione del Coste della Sesia rosso ha colore rosa

Prodotti Locali: la gastronomia

profumo delicato con caratteristica fragranza.

BIANCO ottenuto al 100% dal vitigno Erbaluce si presenta di colore giallo paglierino, con profumo intenso e sapore armonico caratteristico.

NEBBIOLO E SPANNA sono ottenuti per almeno l'85% dai vitigni Nebbiolo e Spanna. Il loro colore è granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento, il profumo è intenso ed il sapore secco e di buon corpo.

UVA RARA E BONARDA, sono ottenuti per almeno l'85% dai vitigni Uva rara e Bonarda. Il loro colore è rosso rubino più o meno intenso, il profumo fine, persistente con sapore sapido e talvolta vivace.

CROATINA, ottenuto per almeno l'85% dal vitigno Croatina è di colore rosso vivo più o meno intenso, il profumo vinoso caratteristico ed il sapore secco equilibrato e di corpo.

VESPOLINA ottenuto per almeno l'85% dal vitigno Vespolina, si presenta di colore rosso con buona intensità, profumo molto caratteristico, sapore secco e talvolta vivace.

LA GASTRONOMIA

La cucina del biellese affonda le proprie radici in un passato lontano e utilizza - come ancora oggi - ingredienti semplici e naturali. Si cucinava ciò che la terra regalava alla tavola e le nostre nonne con molta abilità seppero arricchire con profumi e sapori intensi ogni prodotto dell'agricoltura con piatti che, tramandati fino ai nostri giorni, costituiscono veri e propri capolavori dell'arte culinaria. Ecco alcuni esempi della cucina che potrete richiedere nei ristoranti della tradizione locale:

I PIATTI TIPICI

Le **MIASSE**: forme croccanti di farina di granoturco, la **POLENTA** cuncia: polenta con abbondante burro e formaggio degli alpeggi, la **PANISSA**: riso con fagioli e salciccia, il **RIS E RIUNDELLE**: riso e malva, il **RIS AN CAGNUN**: riso amalgamato con burro e toma, la **SUPA MITUNÀ**: zuppa di erbe dei prati, la **MOSTARDA DI MELE**: salsa agrodolce di consistenza semiliquida.

FORMAGGI

La **TOMA D.O.C.**: di pasta dura, ottenuta da latte vaccino, il **FRACHET**: tome impastate con aglio, aceto, sale, prezzemolo ed olio, il **MACCAGNO**: toma prodotta con latte intero il **BEDDO**: semigrasso, coperto da una patina detta "camisa" e il **TUMIN** - formaggi freschi a pasta morbida.

SALUMI

SALAM D'IA DUJA: salami conservati sotto grasso, **SALAM D'VACA**: salami di carne bovina, **SALAM D'ASU**: salami di carne di asino o di capra, **PALETTA BIELLESE**: prodotto a base di carne a forma di cucchiaino, **SALSICCIA DI RISO**.

DOLCI

PASTE ED MELIA: biscotti di farina di mais, **TURCETUN**: torcetti di grandi dimensioni con impasto semplice, **CANESTREJ**: fragranti wafer con cioccolato e nocciole, **FIACCÀ**: schiacciatine di pane dolce di farina di granoturco, **MANTOVANE DI COSSATO**: dolci semisferici di pastafoglia

LIQUORI

RATAFIÀ DI ANDORNO:

ottenuto dalla macerazione alcolica di citiegie selvatiche.



Foto di Fabrizio Lava e Nicoletta Lupi





Viverone
Il lago di Bertignano

Roppolo
Il cortile del castello

Cavaglià
Il cappellone

Manifestazioni e Sagre

Giugno:

ROPOLO

- Pedalata della Serra

Luglio:

CAVAGLIÀ

- Luglio in Piazza

Agosto:

VIVERONE

- Settimane musicali
- Luci e colori sul lago
- Festival itinerante dei Comuni biellesi

CAVAGLIÀ

- Festa dei giovani

ROPOLO

- Festa dell'Uva

Settembre:

VIVERONE

- Festa dell'Uva
- Aria di lago, profumo di fiori

ROPOLO

- Festa dell'Uva

CAVAGLIÀ

- Festival Internazionale degli Storici Organi del Biellese



per informazioni:

Tel. 015 351128
Fax 015 34612
www.atl.biella.it
info@atl.biella.it

>>> Strutture ricettive a Viverone, Roppolo e Cavaglià

ALBERGHI a Viverone:

- *** **EUROPA** - Frazione Masseria, 9
Tel. 0161987080 - Fax 0161989828
- *** **LIDO** (an.) - Viale Lido, 28 - hotelidoviverone@email.it
Tel. 0161987014 - Fax 016198620
- *** **MARINA** - Frazione Comune, 10
www.hotelmarinaviverone.it
info@hotelmarinaviverone.it
Tel. 0161987577 - Fax 016198689
- *** **ROYAL ALBERGO RISTORANTE** - Viale Lungo Lago, 19
Tel. 0161987038 - Fax 016198142
- ** **DEI PESCATORI** - Via Masseria 14
Tel. 016198305 - Fax 0161989749
- ** **CABANA** - Frazione Comune n. 21 - Tel. 0161987588

a Cavaglià:

- **** **GREEN PARK** - S.S. 143, Regione Navilotto, 75
www.greenpark-hotel.com
direzione@greenpark-hotel.com
Tel. 0161966771 - Fax 0161966620

CASA PER VACANZE a Viverone

- RESIDENCE IL PORTICCIOLO** - Via al Lago, 28
TEL 0125727336 - FAX 0125 725336

VILLAGGIO TURISTICO a Viverone

- CLUB LAC ET SOLEIL** *** - Frazione Comune, 34
Tel. 016198166

CAMPEGGI a Viverone

- HAWAY** ** - Frazione Masseria
Tel. 016198403 - Fax 016198565
Info@campinghaway.com - www.campinghaway.com
- IL SALICE** ** - Via Provinciale, 123 - Tel. 0161987038
- INTERNAZIONALE DEL SOLE** ** - Frazione Comune, 45
Tel. 016198169 - Fax 016198169
- LA ROCCA** ** - Viale Lungo Lago, 35 - Tel. 016198416
Fax 016198416 - felicitaa@libero.it - www.la-rocca.org

AZIENDE AGRITURISTICHE a Cavaglià

- ROLETO** - Cascina - Roletto Superiore, 305
Tel. e Fax 0161/967809
- CASCINA CALLIERA** - Cascina Calliera, n. 98
Tel e Fax 0161 967319

AFFITTACAMERE a Cavaglià

- STAGIONE** - Via Vercellone, 51 - Tel. 016196054

La cartina del Biellese

