

«Come ti trasformo l'ex lanificio»

Imprenditori. Dalla stoffa alla cultura il passo è stato complesso. Mariabeatrice Picco: «Ma oggi c'è una squadra di persone lungimiranti e coraggiose che è piena di idee. Abbiamo progetti per i prossimi 10 anni»

PAOLA GUABELLO

Nella vita c'è sempre almeno un «clic». Un momento in cui si svela una visione o un percorso inedito. «Nel nostro caso un percorso entusiasmante» lo definiscono Mariabeatrice Picco e suo fratello Alberto, che hanno dato anima e cuore all'ex lanificio di famiglia (si potrebbe dire un'eredità ingombrante) da un paio d'anni. «Pure essendo nati e cresciuti a Torino, avevamo l'abitudine di "andare in pellegrinaggio" una volta all'anno a Mosso Santa Maria, in Valdilana, dove le radici di famiglia, parenti e amici reclamavano la nostra presenza, lì dove c'è anche l'antico lanificio di famiglia» spiegano.

Sorto nel 1883 e dismesso come impresa tessile nel 1950, l'opificio nel 1919 fu protagonista con altri 18 manifatture di tutto il mondo all'esposizione universale di Bruxelles ma una volta interrotta la produzione di stoffe, per quasi 40 anni la struttura venne affittata ad artigiani e terzi.

«Erano gli anni in cui nascevano i primi Ecomusei quando decisi di preparare la tesi di laurea, cercando così di ricomporre un racconto di famiglia che per diversi motivi era rimasto in sospeso. Ho iniziato a lavorare sul tema dell'archeologia industriale del

Biellese e naturalmente sul nostro lanificio. Un aspetto emozionale che mi ha fatto scoprire diverse cose, strappando all'oblio peculiarità inaspettate, il concetto di imprenditorialità, il saper fare del luogo».

Nel tempo la fabbrica è sempre stata tenuta in efficienza con costanti lavori di manutenzione ma la vera svolta è giunta di recente dando un taglio diverso alle potenzialità dello stabile. «Sentivamo l'esigenza pratica ed economica di immaginare una visione nuova. Abbiamo deciso di cambiare passo e di formare una "squadra" che a poco a poco si è arricchita di figure che ci hanno aiutato a riannodare il rapporto con il territorio e a costruire una nostra identità. E' nata così l'Associazione Lanificio Picco 1883 che nel 2022 è diventata Ente del terzo settore. La partecipazione al Premio Maggia è stato il primo felice step. L'incontro con Angelica Sella, dell'omonima Fondazione, è stato illuminante e collaborativo. La cultural manager Alessandra Pivato è diventata la nostra stratega, e con lei anche Andrea Rolando (professore del Dipartimento di Architettura e Studi Urbani del Politecnico di Milano) che con Marco Tallia ha dato il suo



Una veduta dell'ex Lanificio Picco, oggi trasformato dalla famiglia in un contenitore di eventi e attività ANDREA STRAFORINI

impulso a iniziative di turismo sostenibile. Tutte persone lungimiranti e coraggiose».

Due circuiti dedicati ai bikers, un punto noleggio e un'officina per riparazioni hanno così proiettato all'esterno il Lanificio Picco che si è poi inserito nel circuito Woollscape.

Sono seguite mostre ed eventi, nel frattempo i vecchi reparti hanno ospitato il set di una fiction di Netflix dedicata

alla storia dei jeans Levi's e pure lo shooting realizzato da Fila. Sono state create due «escape room», dedicate ai temi della Spia e dell'Eredità. «Oggi questo spazio ha una nuova vita, è un luogo di cultura e di promozione del territorio, ha un "motore" vulcanico da cui partono iniziative di aggregazione e che genera idee in continuo. Per i prossimi 10 anni abbiamo tanti progetti, tutti nell'ottica di fare sistema

e questo percorso ci ha insegnato che se si semina si raccoglie sempre, magari in maniera diversa da quanto immaginato in origine ma in modo sicuramente sorprendente». Apre il lanificio al territorio ha portato movimento in tutto il comprensorio: in questo caso il passaparola, ha aiutato a far conoscere luoghi e potenzialità. «E' stato Davide Furfaro, delegato del Fai di Biella a incoraggiarci a lavora-

re in questa direzione. Ci ha suggerito la strada per creare un'identità affine alla sua cultura e alle sue possibilità di crescita. Siamo pronti a ospitare nuove attività compatibili con la nostra vocazione. E se il Biellese sarà in grado di "vendersi" per davvero oltre i suoi confini, la sostanza c'è ed è unica per attrarre turismo. Natura, acqua, tessile sono gli ingredienti sui quali scommettere».

Una casa in collina diventa azienda agricola

«Ci sono voluti pochi mesi per capire cosa sarebbe divenuta quella tenuta, all'epoca trasandata e infestata dai rovi». Martina Scazzoli ha lasciato la comoda routine di una vita da impiegata a Milano in cambio di un salto nel vuoto. «Mi ero guardata allo specchio chiedendomi cosa mi sarebbe piaciuto fare. La passione per la campagna e gli animali, ma anche per l'attività di marketing e comunicazione; instaurare con le persone contatti veri e non superficiali come quelli della grande città, sono stati i principali motivi».

La Mascaria, a Bioglio, in questi 4 anni da semplice casa di collina con terreno è diventata prima home restaurant, poi azienda agricola con laboratorio, piccolo agriturismo e possibilità di pernottamento. «Mascaria in piemontese significa anche "incanto," e per me è stato proprio così. Mi impegno ogni giorno per trasmettere questo sentimento mentre sono nei campi o



Martina Scazzoli

tra un tavolo e l'altro. Sento di faticare molto, ma di lavorare poco in questa terra sospesa tra la pianura infinita che spazia fino alle Alpi marittime e circondata dalle montagne alle spalle».

Appena insediata nella proprietà le idee non erano ancora chiarissime «Oggi mi occupo a tempo pieno dell'azienda agricola e dell'ospitalità. Flora e fauna sono protagonisti di un copione che in alcuni giorni mi pare già scritto e in altri, invece, si presenta vago e incerto. La na-

tura sa essere infinitamente generosa ma spesso e volentieri è severa. Ci sono momenti di sconforto dopo una grandinata che distrugge il raccolto, per la morte di un agnellino e non è tutto idilliaco anche nell'eterna lotta contro la burocrazia italiana che, come il banco alla roulette, vince sempre».

Nonostante ciò i frutteti si sono moltiplicati (circa 1.500 piante tra meli e piccoli frutti), l'orto cresce ai suoi ritmi, il laboratorio sfornerà presto i primi prodotti agricoli. «Conto di aprire un piccolo spazio con le nostre specialità e quelle locali. Abbiamo capre, pecore, cani pastori, galline e presto anche un asinello. Per ora sono tutti animali da compagnia che mi aiutano con il taglio dell'erba. Non produco formaggio perché mi devo ancora strutturare, ma un piccolo caseificio è nei progetti e in primavera ci sarà anche il miele. Il futuro, nel mio cuore e nella mente è già segnato. La mia famiglia e io crediamo in questo territorio. C'è un disegno più ampio e organizzato concentrato sul turismo e la soddisfazione di aver creato qualcosa per me per chi vorrà dividerlo».

Così gli americani imparano a cucinare la polenta concia

«La partenza è stata ovviamente difficile, ma ero preparata all'eventualità. Ho cercato di sfruttare al meglio il mio laboratorio e adesso oltre alle lezioni di cucina, mi occupo di catering, buffet, team building e accoglienza turistica. Ho lasciato la precedente occupazione e mi sto concentrando solo sulla mia attività».

CookLab nasce nel cuore del centro storico di Biella. Paola Barbirato dopo diverse esperienze di lavoro capisce quali sono le attività a lei più congeniali e di giusta soddisfazione: oggi le sue cooking class ospitano curiosi, appassionati e stranieri, americani in particolare (grazie a una collaborazione avviata con gli operatori turistici biellesi) cui insegna a preparare capunet e polenta concia. «Abbiamo un appuntamento settimanale fino alla primavera riservata a loro, ven-



Paola Barbirato nel suo laboratorio nel cuore di via Italia

gono a Biella e scoprono anche la nostra cucina. Pentole e fornelli sono sempre stati il mio più grande svago che ho perfezionato con la pratica, i libri e i corsi. Due anni or sono, ho trovato questo spazio e me ne sono innamorata immediatamente. Era già adibito a scuola di cucina e, muovendo mari e monti, sono riuscita a rilevare tutto».

CookLab organizza corsi per imparare a «costruire» un tortellino, preparare il cous cous, dal babà napoletano risale l'Italia fino al bunet. «I progetti sono tanti. Sono curiosa e lo studio delle cucine del mondo mi attrae moltissimo. Ho ancora tanto da migliorare, ma ho placcato quel senso di rivalsa che per anni mi ha accompagnato».