UNIONE INDUSTRIALE BIELLESE

News - 27/08/2026

Bolle di Malto 2026: a Biella la birra diventa cultura, impresa, territorio e formazione

Dal 30 agosto al 6 settembre. Con "Radici d'Impresa" alla scoperta di FILA Brand Experience, Antico Forno Massera e Casa Zegna



Dal 30 agosto al 7 settembre Biella torna a essere la capitale italiana della cultura brassicola grazie a **Bolle di Malto 2026**, l'evento che da undici edizioni racconta la birra artigianale come fenomeno capace di unire imprese, territori, innovazione, gastronomia e divulgazione.
Con la partecipazione di **oltre 40 birrifici artigianali,** la manifestazione propone un calendario ricco di appuntamenti che va ben oltre la semplice degustazione. Al centro dell'edizione 2026 c'è infatti l'idea di utilizzare la birra come strumento per valorizzare il patrimonio produttivo e culturale del territorio, creando occasioni di incontro tra pubblico, aziende, professionisti e istituzioni.

Il supporto dell'Unione Industriale Biellese per valorizzare le eccellenze del territorio

Tra le novità più significative dell'edizione 2026 spicca il format **"Radici d'Impresa",** realizzato con il supporto dell'**Unione Industriale Biellese**, che conferma il proprio impegno nel promuovere la cultura d'impresa e nel rafforzare il legame tra aziende e comunità locale.
L'iniziativa nasce con l'obiettivo di accompagnare cittadini e visitatori alla scoperta di realtà che contribuiscono ogni giorno a costruire l'identità economica e culturale del Biellese. Attraverso esperienze immersive, degustazioni guidate e incontri con i protagonisti del territorio, le visite permettono di conoscere da vicino processi produttivi, tradizioni e innovazione.
L'Unione Industriale Biellese svolge quindi un ruolo strategico nel creare connessioni tra il mondo produttivo e il pubblico, sostenendo un progetto che valorizza le eccellenze locali e promuove una visione moderna dell'impresa come motore di sviluppo del territorio.

Tre visite d'impresa per raccontare il Biellese

Il programma di "Radici d'Impresa" prevede tre appuntamenti dedicati al rapporto tra birra, territorio e cultura aziendale.
Il primo incontro è in programma il **31 agosto alle ore 18.00** presso il **FILA Brand ExperienceCenter**, dove i partecipanti potranno approfondire il tema delle **birre analcoliche**, segmento in forte crescita e sempre più rilevante nelle nuove tendenze di consumo. La visita sarà accompagnata da una degustazione dedicata.
Il **1° settembre alle ore 18.00** sarà invece la volta dell'**Antico Forno Massera**, in un percorso che metterà in dialogo il mondo brassicolo con la tradizione dolciaria biellese. La degustazione permetterà di esplorare gli abbinamenti tra **birra e biscotti,** valorizzando sapori e produzioni del territorio.
Il ciclo si concluderà il **2 settembre alle ore 18.00 a Casa Zegna**, con un appuntamento dedicato al rapporto tra **birra e acqua**, elemento essenziale per la qualità e le caratteristiche delle produzioni brassicole. Un'occasione per approfondire il valore delle risorse naturali all'interno dei processi produttivi.

Parole a Bolle

Tra gli appuntamenti del Salone torna Parola a Bolle, il format curato dal giornalista e LinkedIn Top Voice **Filippo Poletti,** che mette al centro le storie delle eccellenze italiane del food & beverage. Dal 4 al 6 settembre, imprenditori e protagonisti del Made in Italy si confronteranno sui temi dell'impresa, dell'innovazione, della tradizione e del legame con il territorio.

- **4 settembre, ore 16.45 — Natural Boom: una storia al naturale**
  Filippo Poletti incontrerà **Andrea Campagnolo di Natural Boom** per un dialogo dedicato alla storia dell'azienda e alla sua filosofia produttiva.
- **4 settembre, ore 18.00 — 958 Santero: il segreto della cantina piemontese che dal 1958 fa la storia**
  Protagonista dell'incontro sarà **Gianfranco Santero, Presidente di 958 Santero**, per raccontare la storia di una realtà piemontese che dal 1958 lega impresa, territorio e cultura del bere. A seguire un brindisi con il pubblico con prodotti 958 Santero
- **5 settembre, ore 16.45 — Liquorificio Rapa: storie, territorio e cultura del liquore**
  Filippo Poletti dialogherà con **Benedetta Borrione di Liquorificio Rapa**, in un incontro dedicato al rapporto tra produzione, territorio e cultura del liquore. A seguire degustazione di Ratafià con il pubblico.
- **5 settembre, ore 18.00 — Amaro Lucano: la vera storia d'Italia dal bicchiere mezzo pieno**
  Un incontro con **Francesco Vena, CEO di Amaro Lucano**, per ripercorrere una storia imprenditoriale italiana iniziata in via Principe di Piemonte e diventata nel tempo parte dell'immaginario nazionale. L'appuntamento sarà seguito da "Bolle Pairing", una degustazione guidata dei prodotti Amaro Lucano in abbinamento con la birra artigianale: un momento in cui il racconto si trasforma in esperienza e le parole incontrano concretamente il gusto.
- **6 settembre, ore 18.00 — Riccardo Rosso / Caseificio Rosso**
  Il programma prosegue con **Riccardo Rosso di Caseificio Rosso**, portando al centro un'altra storia di impresa e territorio legata alla cultura alimentare italiana.

Tutti gli incontri si svolgono in Piazza Vittorio Veneto, Biella, nell'Arena Bolle, con ingresso gratuito presso il Salone Italiano della Birra.
Con la seconda edizione di *Parola a Bolle*, Bolle di Malto conferma dunque la volontà di raccontare il mondo del gusto attraverso le sue persone portando sul palco **una nuova idea di racconto gastronomico** meno concentrata sulla descrizione del prodotto e più interessata alle domande che stanno dietro al prodotto. Chi lo ha immaginato? Da dove arriva? Quale territorio racconta? Quale visione c'è dietro? E, soprattutto, perché quel sapore è diventato parte della nostra cultura?

Un programma che guarda al futuro del settore

Bolle di Malto 2026 propone inoltre numerosi momenti di approfondimento rivolti sia agli appassionati sia agli operatori del comparto.
Dal **4 al 6 settembre** tornano gli **Stati Generali della Birra**, tre giornate dedicate ai temi strategici del settore. Si parlerà di sostenibilità, energia e filiera produttiva, ma anche di nuovi consumi, mixology e crescita delle birre analcoliche. Spazio infine alla cultura della degustazione con un incontro guidato da Flavio Boero e Fulvio Giublena.
Non mancheranno gli appuntamenti dedicati alla gastronomia con gli show cooking di **Rossella in Padella**, le degustazioni guidate dai beer expert e i podcast live di **Cronache di Birra**, che racconteranno il legame tra produzioni artigianali e territorio.

La scienza entra nel bicchiere

Tra gli eventi più attesi figura la presenza del **Prof. Vincenzo Schettini**, divulgatore scientifico e ideatore de *La Fisica che ci Piace*. Il 6 settembre porterà sul palco uno speciale incontro dedicato a **"La fisica della birra (bevuta responsabilmente!)",** esplorando con il suo stile coinvolgente i fenomeni scientifici nascosti dietro schiuma, bollicine, temperatura e pressione.

Un evento che unisce esperienza e conoscenza

Bolle di Malto si conferma così molto più di una manifestazione dedicata alla birra. È un progetto che mette in rete cultura, impresa, formazione e territorio, creando opportunità di confronto e valorizzazione delle eccellenze locali. In questo percorso, il supporto dell'**Unione Industriale Biellese** rappresenta un elemento fondamentale per avvicinare il pubblico alle aziende e promuovere una narrazione autentica del tessuto produttivo biellese, attraverso esperienze che raccontano il valore dell'impresa come patrimonio condiviso della comunità.

Il supporto del territorio

Bolle di Malto | Salone Italiano della Birra 2026 è realizzato con il patrocinio e il sostegno di Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Regione Piemonte, Provincia di Biella, Comune di Biella, Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, ATL Terre dell'Alto Piemonte, Fondazione Biellezza, Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Cordar, Unione Industriale Biellese, Confartigianato Biella, GAL Montagne Biellesi, CNA Biella, CO.S.R.A.B. e Consumerismo; con Errebi Creative in qualità di Main Sponsor e partner dell'allestimento e con il sostegno

degli sponsor Lauretana, Edison Energia, Pasticceria Massera, Cooperativa Sociale Orso Blu e MCL Biella Duomo. Partner tecnici e media partner della manifestazione sono UNPLI Biella, Biella Jazz Club, BI-Box, NG Service, Marazzato, Mondoffice, Fondazione FILA Museum, ASAD Biella, Il Biellese, Radio Gold e Gold Play, NewsBiella, Ristorante Il Faggio e Ristorante Vi.Bo Cucina Cocktail, Lorini.

Allegati

» Guarda il programma completo

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - https://www.ui.biella.it