
Ristorante la Bessa Biella

Il Locale nasce agli inizi del '900. Iniziò tutto quando i contadini e altri lavoratori di quei tempi iniziarono a ritrovarsi nella cantina di questa casa per bere un bicchiere di vino, mangiare un po' di formaggio e una fetta di salame, dato che il mio bisnonno Ribotto Battista produceva vino, salami e altre carni in più del fabbisogno familiare, da lì si iniziò il tutto e venne chiamata "La Cantina della Bessa".

Passò poi ai nonni Ribotto Francesco e Chiarletti Giuseppina che, dopo un difficile periodo della seconda guerra mondiale, ebbero un permesso speciale dal Duce per proseguire l'attività, la trasformarono in "Trattoria della Bessa" dove venne installata la prima radio e in seguito la prima televisione. Il nonno poi, chiese alla Questura di Vercelli di cambiare il nome da Trattoria a Ristorante. Successivamente al sopralluogo diedero parere favorevole. Nel 1971 passò ai miei genitori Ribotto Franco e Broglino Ornella che continuarono l'attività, fecero varie modifiche e continuarono la tradizione familiare di produzione di insaccati, allevare gli animali e coltivare gli ortaggi, per dare alla clientela sempre il massimo della genuinità.

Nel 1992 purtroppo morì mio padre, io avevo appena 18 anni; nonostante ciò mi piaceva questo lavoro e mi sono fatto coraggio, prendendo le licenze a mio nome continuando l'attività. Nel luglio 1997 ho ampliato la sala ristorante e nel 2002 la cucina. Ho un dehor per poter sedersi dopo pranzo e godersi la tranquillità perduta nel caos odierno del lavoro. Ho una buona carta dei Vini, con particolare riguardo ai vini del territorio che oggi non hanno niente da invidiare ai blasonati grandi vini piemontesi e italiani. Ma una cosa non è cambiata e non cambierà: la cortesia, l'accoglienza e la cucina sempre casalinga e genuina. Frazione San Sudario, 30,

Magnano Biellese, Italia,

piemonte Telephone: 015 67 91 86

E-mail: info@ristorantelabessa.com

Website