

Ristoranti e Bar a Oropa

RISTORANTE AI TRE ARC

☎ 015.2455906
 P 100 persone
 X Martedì
 Polenta concia, selvaggina
 Proposta del giorno € 23,00
 Piatto unico € 15,00

PANETTERIA

☎ 015 245 5933
 ☎
 Panini con formaggi e salumi, frittata, lingua e prodotti del territorio, torta di Oropa e specialità dolciarie locali

CAFFE' DEIRO

☎ 327 3923222
 ☎
 Cioccolata calda, mucroncini, liquore Bendettino, pasticceria di nostra produzione
 Tavola calda

RISTORANTE CROCE BIANCA

☎ 015.2455923
 P 200 persone
 X Prenotazione consigliata
 Menu tipico piemontese, servizio alla carta con prodotti del territorio
 Menu degustazione a partire da € 32,00 (vini esclusi)

TRATTORIA VITTINO

☎ 015.2455940
 P 160 persone
 X Lunedì
 Polenta concia, selvaggina, antipasti caldi
 Menu turistico da € 20,00

TRATTORIA CANAL SECCO ANTICO

☎ 015.2455889
 P 150 persone
 X Martedì
 Specialità piemontesi, menu a richiesta
 Menu turistico € 18,00

RISTORANTE FORNACE

☎ 015.2455922
 X Prenotazione consigliata
 P 300 persone
 ☎
 Polenta concia, selvaggina, antipasti caldi piemontesi
 Menu degustazione € 28,00 bevande escluse
 Servizio bar e merende cenoire

TRATTORIA NOCCA

☎ 015.2455919
 P 100/120 persone
 X Chiuso da Dicembre a Pasqua e il lunedì escluse feste
 ☎
 Polenta concia, selvaggina
 Menu turistico € 20,00

BAR TRATTORIA LATTERIA OROPA

☎ 015.2455900
 P 70 persone
 X Mercoledì
 Specialità piemontesi, polenta concia
 Menu turistico € 13,00
 Si effettua anche servizio bar

RISTORANTE VALFRE'

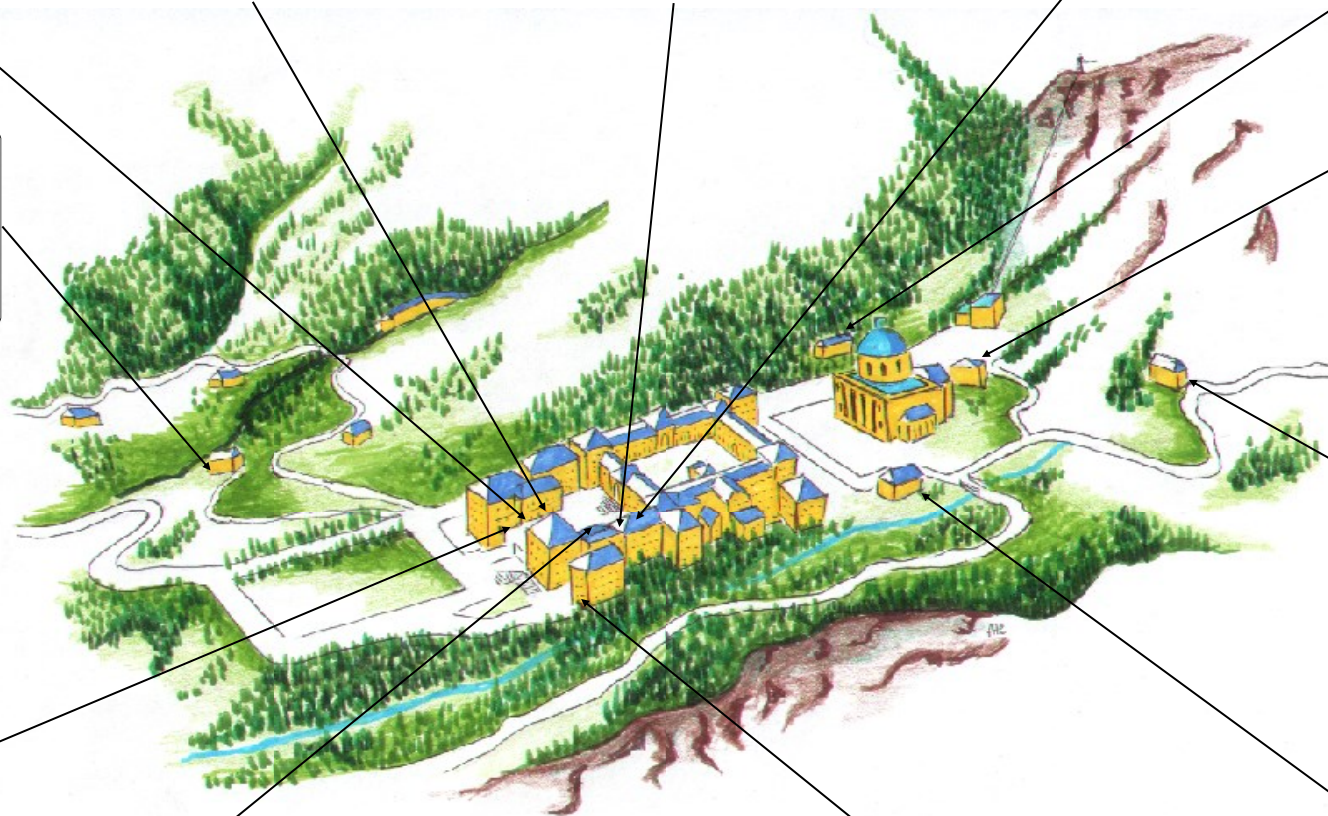
☎ 015.2455942
 P 150 persone
 X Prenotazione consigliata
 Piatti tipici piemontesi, polenta
 Menu turistico € 20,00

RISTORANTE CAMINETTO

☎ info: 015.3352634
 P 100 persone
 X Lunedì
 ☎
 Polenta concia, piatti tipici piemontesi e prodotti locali. Piatti da asporto e cesto pic-nic. Servizio alla carta.
 Menu degustazione € 25,00 bev. escluse

RISTORANTE STAZIONE

☎ 015.2455937
 P 180 persone
 X Aperto nei festivi
 Menu tipici locali
 ☎
 Menu tipico piemontese € 24,00 (dall'antipasto al dolce, vini inclusi)



LEGENDA: ☎ telefono

P capienza massima

X chiusura

☎ specialità ristorante

I Ristoranti di Oropa... un po' di storia

Quando ci sediamo al tavolo di una trattoria, ci interroghiamo mai sul significato dell'ospitalità e sulla storia che ogni luogo ha da raccontare? Le trattorie di Oropa narrano un mondo fatto di osti, di avventori, di cibo e di vino, di socialità, di pratiche devozionali, di economia... un mondo che dopo quattrocento anni si può ancora assaporare: si sale a Oropa e si venera la Madonna Nera, si contemplano o si scalano i monti, si passeggia semplicemente godendosi l'aria buona e poi, come negli ultimi quattrocento anni, si entra in uno dei ristoranti o si sceglie una trattoria, ovvero gli eredi diretti delle antiche *hostarie*.



Ristorante Canal Secco Antico

La radice della parola *osteria* è la stessa di *ospitalità* ed entrambe hanno origine dalla parola latina *hosts*, che significa straniero. L'ospitalità è l'armonizzazione di azioni diverse: dare accoglienza, assicurare rifugio, prestare cure e vivere in condivisione. Azioni che acquisiscono maggior valenza se l'ospite è uno straniero, un individuo distante dalla propria casa. Nel mondo dell'abbondanza di oggi, i concetti di "buon pasto", "letto decente" e "tetto sopra la testa" non ci appartengono, li diamo per scontati. Ma per i *vitatores*, per i pellegrini o anche per i turisti *ante litteram* che raggiungevano o frequentavano abitualmente Oropa nei secoli passati le *hostarie* attive presso il santuario rappresentavano una componente importante dell'ospitalità e, secondo i criteri di allora, una benedizione, una situazione di privilegio niente affatto scontata.

Dall'inizio del XVII secolo quella degli osti di Oropa non era più la *hospitalitas* dei conventi medievali e nemmeno quella minima e gratuita praticata nella stessa Oropa. Si trattava di esercizi commerciali a tutti gli effetti che gestivano in locazione dei vani messi a disposizione dall'Amministrazione, esattamente come oggi. Dapprima una, poi due, prima "*dentro il recinto*", poi "*fuori il recinto*" e, infine, le cascine che si evolvono in trattorie.



Ristorante Croce Bianca

All'inizio del Seicento Oropa si apprestava a vivere un grande appuntamento: l'Incoronazione avvenuta nell'agosto del 1620. L'evento richiamò un gran numero di persone e il problema dell'ospitalità, anche in termini di ristorazione, si fece ineludibile. Dal 1607 il Santuario di Oropa teneva già un'osteria, poi, poco dopo la metà del XVII secolo, le osterie divennero due. Nel frattempo la struttura edilizia del santuario mutò radicalmente assumendo l'assetto odierno e le osterie si dislocarono nel cortile inferiore, nelle maniche comprese tra la Porta Regia e i cancelli principali. Documenti del 1814 tramandano già l'esistenza della Croce Bianca e della Croce Rossa. Nel Settecento alcune delle cascine attorno al complesso santuariole si attrezzarono per servire piatti poveri (polenta e latte, di norma) ad accorrenti poveri. Nell'Ottocento si potevano già consumare pasti a buon prezzo alla Nocca, al Canal Secco Antico, al Canal Secco Trucco, al Canal Secco Cavalli (poi Macellaio), alle Cappelle, alla Fornace, al Vittino ecc.

Tra le due guerre mondiali, grazie alla nuova strada e, soprattutto, alla tramvia, l'afflusso di pellegrini e di gitanti aumentò. Alle centinaia di migliaia di persone che si radunavano ai piedi della Vergine Bruna durante le grandi occasioni devozionali, si aggiunsero gli appassionati di escursionismo estivo e di sport invernali e il Santuario di Oropa si consolidò anche come meta delle domeniche dei biellesi. In quel periodo la casa dedicata al Beato Sebastiano Valfrè, nata per essere il caseificio "cooperativo" dell'alta valle dell'Oropa, si trasformò in trattoria. Negli stessi anni si affermarono anche i ristoranti della stazione del tramvia, i Tre Archi e la Latteria, nonché esercizi poi cessati, come il ristorante "Patrizia" collocato sotto l'attuale bar Oropa.



Ristorante Fornace



Ristorante Vittino

Quando entriamo in uno dei ristoranti o delle trattorie di Oropa proviamo a pensare alla profondità storica del semplice gesto che stiamo compiendo e, prima di ordinare le vivande o di mangiare di gusto, rivolgiamo un pensiero alle anime delle persone che vissero e fecero vivere le *hostarie* del Santuario di Oropa dal Seicento a oggi.