



L'Oro della Bessa
Prà Gros

Dove la *natura diventa casa*,
e il vostro matrimonio racconta
chi siete davvero

L'Orto della Bessa

un matrimonio nella natura ideato per voi, su misura.

Volete celebrare il vostro matrimonio in un posto che respira come voi — **libero, autentico, immerso nel verde** — senza rinunciare a una cucina che vi emoziona davvero?



Immaginate..

Immaginate di arrivare su una strada che sale dolcemente tra i boschi delle prealpi biellesi. L'aria cambia. Il silenzio non è assenza di suoni — è il fruscio delle foglie, il canto degli uccelli, il profumo dell'erba bagnata di mattina. **Davanti a voi si apre un lodge affacciato sulla Valle**, con un panorama che toglie il fiato e un'atmosfera che non ha nulla di costruito o artificioso. I vostri ospiti arrivano uno dopo l'altro e capiscono subito di essere in un posto speciale. Non una sala banchetti. **Un posto vero.**



Ciò che si è appena disegnato nella vostra mente non è un sogno, ma la realtà che L'Oro della Bessa vi offre.

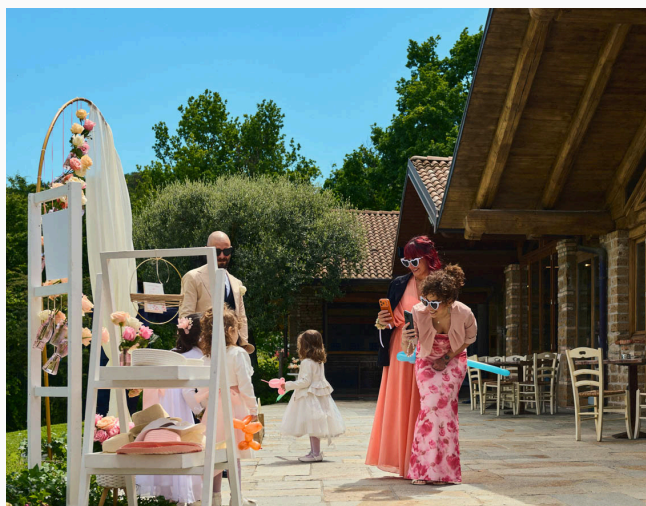
Una location unica nel panorama wedding del Piemonte — un lodge autentico all'interno del Parco della Bessa, a Zubiena (BI), con cucina interna identitaria, variegata ma caratterizzata da materie prime di eccellenza, allevate, coltivate e prodotte in loco. **Gestita da Pietro** — originario della Basilicata, con una visione radicata nel rispetto del territorio e nella circolarità — e da un **team giovane e dinamico** che trasforma ogni coppia nel cuore assoluto del progetto.



*Ogni angolo
è autentico*

La differenza è enorme. E si sente.

Se amate la natura, se tenete alla qualità del cibo come a una questione di identità, se cercate libertà vera senza caos organizzativo — allora **queste pagine sono per voi.**



Conoscete quella sensazione che provate quando visitate una location e capite subito che dovrete **rinunciare a qualcosa**? Magari alla natura autentica, perché l'unica location "panoramica" che avete trovato è in realtà un capannone con una finestra grande. O alla qualità del cibo, perché nella location dei vostri sogni il catering è esterno, standardizzato, uguale per tutti. O alla libertà, perché il contratto è pieno di *"non si può, non è previsto, noi facciamo sempre così"*.



Ecco, cancellate tutto questo dalla vostra mente.

Sembra ci siano tante location nella natura in Piemonte. Ma quando iniziate a fare le domande che contano davvero — *chi cucina? con quali prodotti? posso personalizzare? posso restare fino a tardi?* — scoprite che dietro nomi diversi si nasconde troppo spesso la stessa esperienza: bella nella foto, rigida nella realtà.

Quindi potreste legittimamente chiedervi...

Perché proprio L'Oro della Bessa?

Perché è l'unico Lodge nella natura del biellese che combina un contesto paesaggistico straordinario all'interno di un Parco Naturale con una **cucina interna a filiera corta**, orari flessibili e un approccio familiare che vi mette al centro di ogni scelta.

Le 5 garanzie

CHE TRASFORMANO UN MATRIMONIO NEL BIELLESE DA "SPERIAMO BENE" A "SAPPIAMO ESATTAMENTE COME ANDRÀ"

Organizzare un matrimonio in una zona come il Biellese — con la sua natura straordinaria, le sue distanze, il suo meteo imprevedibile — richiede risposte concrete a 5 domande che ogni coppia, prima o poi, si fa.

01

COME EVITIAMO IL CAOS DEI TRASFERIMENTI?

Scegliendo una location **raggiungibile facilmente da Torino, Biella e Milano**, dove il rito può svolgersi in loco o a pochi minuti di distanza. L'Oro della Bessa è **a 15 minuti da Biella**: i vostri ospiti arrivano, parcheggiano, e da quel momento in poi non devono più pensare a niente.

03

CHI CUCINA, E COME?

Cucina interna con filiera propria: verdure dalla serra interna, olio prodotto dalla famiglia in Basilicata. Niente furgoni, niente catering esterni, niente piatti che arrivano freddi. **Potete assaggiare tutto prima di firmare — gratuitamente.**

05

COME TENIAMO VIVI GLI OSPITI SIN DALL'INIZIO?

Con isole del gusto e show cooking nell'aperitivo immerso nel verde della Bessa. Non una fila davanti a un bancone: **un percorso di scoperta gastronomica** tra il panorama sulla Valle e i profumi del bosco.

02

E SE PIOVE?

In molte location, quando piove, cambia tutto: lo stile, l'atmosfera, persino la luce. Qui no. **Il piano B non è un ripiego estetico — è un'alternativa progettata** con la stessa cura del piano A. Il grande porticato affacciato sulla valle e la sala panoramica non sono soluzioni di emergenza: sono spazi belli di per sé, pensati per non far rimpiangere nulla.

04

LA LOCATION SARÀ SOLO NOSTRA?

Sì. Un solo matrimonio al giorno, **esclusiva totale**. Nessun altro evento in contemporanea, nessun ospite estraneo che attraversa i vostri spazi. **Tutto lo staff lavora solo per voi, dall'arrivo all'ultimo saluto.**

Gli spazi

CHE FANNO LA DIFFERENZA

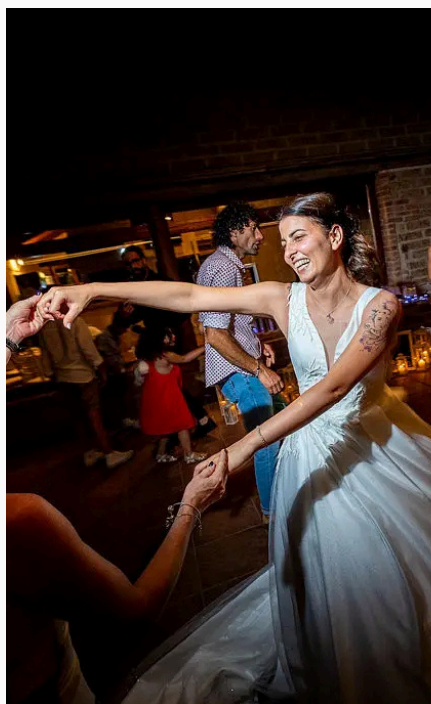
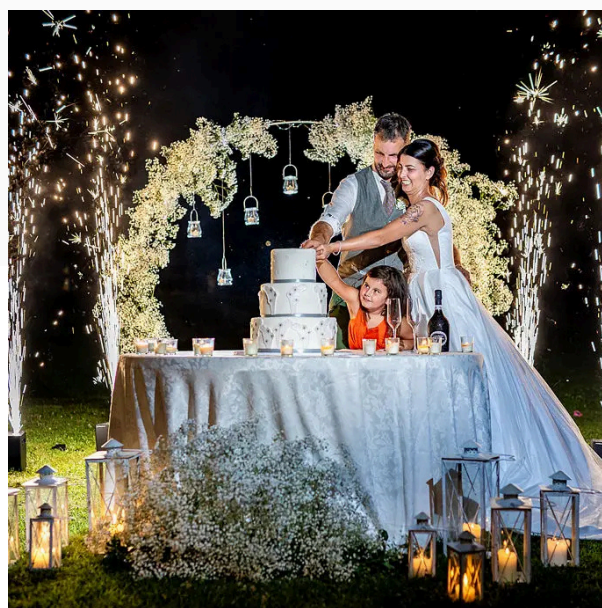
IL LODGE E L'AREA DI ACCOGLIENZA: il primo respiro che cambia tutto

Non è una reception qualunque. È il momento in cui i vostri ospiti immediatamente comprendono appieno l'anima del luogo in cui sono appena arrivati. **L'arrivo al Lodge dell'Oro della Bessa è un'esperienza sensoriale immediata:** il verde denso del bosco delle prealpi, il panorama che si apre sulla Valle. Nessuno deve essere convinto che il posto sia bello — il posto parla da solo.

Questo è il vantaggio di scegliere **una location che sta dentro la natura**, non una che la imita dall'esterno. Siete all'interno del Parco della Bessa— non "vicino", non "con vista su". Dentro.



*Panorama
sulla valle*





L'AREA CERIMONIA: promesse tra il bosco e il cielo

Pronunciare le vostre promesse con il suono autentico del bosco intorno — foglie, uccelli, silenzio vero — crea un'atmosfera che nessun allestitore può costruire artificialmente. Esiste o non esiste. Qui esiste.

Gli allestimenti sono completamente personalizzabili, con un'unica limitazione: i fuochi d'artificio non sono consentiti all'interno del Parco, ma non mancheranno gli effetti speciali. Per tutto il resto, gli spazi si adattano alla vostra visione.

E se il tempo non collabora? La sala panoramica con vista sulla valle è il cuore della giornata in ogni caso — con il sole o sotto la pioggia, il pranzo e la cena si svolgono sempre lì. Quello che cambia è solo la cornice dell'aperitivo e dei dolci, che si sposta sotto il grande porticato coperto.

Nessuna rinuncia all'atmosfera, nessun ripiego dell'ultimo minuto.



*il bosco
intorno*





L'Area Aperitivo:

La Valle come sfondo, il tempo come ospite.

Portici affacciati sul panorama, spazi verdi, ospiti che si muovono liberi tra natura e struttura.

L'aperitivo all'Oro della Bessa non è un momento di attesa — è già la festa. Il beverage è illimitato, i tempi sono gestiti senza rigidità, e il **panorama** sulla vallata trasforma ogni bicchiere alzato in un'immagine che nessun fotografo dovrà inventarsi.



*Tra natura
e struttura*





IL SALONE RICEVIMENTO: calore lodge, nessuna sala banchetti

Legno, natura, luce — lontano dall'anonimato delle sale eventi standard.

Il **salone principale** accoglie in media circa **100 ospiti in un'atmosfera da lodge**, dove il calore è autentico e la scenografia non è costruita ma vissuta.

Il **porticato** amplia le possibilità di configurazione; la **sala panoramica** diventa il **secondo piano A**, così come **8 nuove camere** che apriranno la strada a un vero **wedding weekend**.



*Calore
autentico*





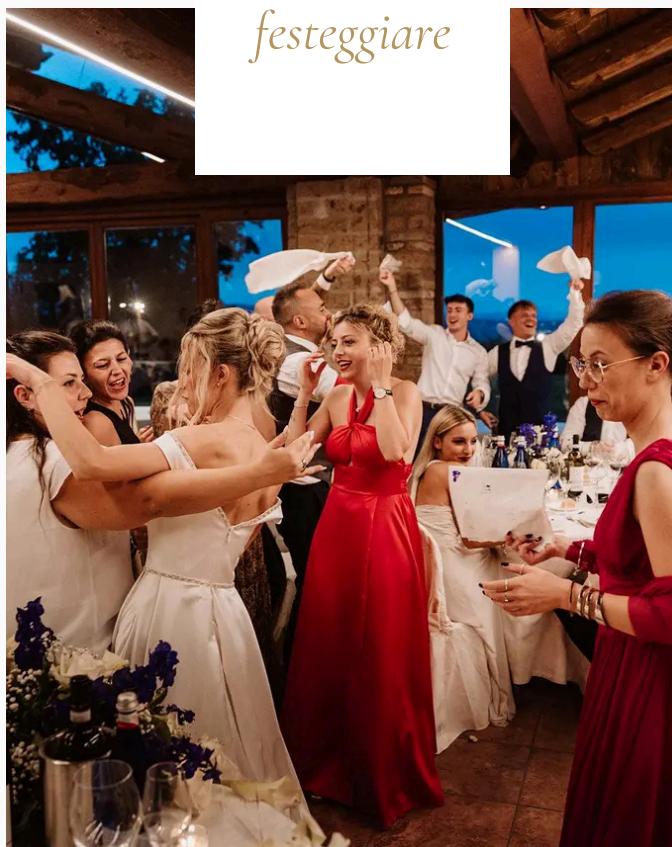
LO SPAZIO BALLO E IL DOPO CENA: la notte è vostra

L'orario di chiusura indicativo è l'1:00, ma non è vincolante. Perché quando una festa è autentica, **i tempi si decidono insieme** — non li decide il contratto.

Chi vuole ballare balla, chi vuole continuare a brindare con gli amici può farlo. **La notte scorre come deve scorrere: senza guardare l'orologio.**



*Liberi di
festeggiare*





Hai
capito
bene!



L'Oro della Bessa vi dà la certezza di celebrare un matrimonio dove **natura, qualità e libertà non sono in contrasto ma si moltiplicano a vicenda.**

Non stiamo parlando di promesse generiche. **Stiamo parlando di garanzie concrete:** una location che potete visitare, spazi che potete sentire, e soprattutto — prima ancora di firmare qualsiasi contratto — una cucina che potete assaggiare. **La prova menù al Ristorante La Lira è gratuita e avviene prima della firma:** perché Pietro è convinto che dobbiate sapere cosa mangeranno i vostri ospiti prima di decidere, non scoprirlo il giorno del matrimonio.



Il grande inganno

DELLE LOCATION "NELLA NATURA"

QUANDO "IMMERSO NEL VERDE"
NASCONDE COMPROMESSI INEVITABILI

Negli ultimi anni, ogni location ha scoperto il potere del verde. **Tutte si definiscono** "nella natura", "con vista panoramica", "in contesto rurale autentico". Le fotografie mostrano prati, alberi, tramonti. È irresistibile.

Ma quando si va oltre la superficie patinata dei profili Instagram, emerge una **verità scomoda**: la maggior parte delle location che si definiscono "nella natura" sono strutture costruite per altri scopi, adattate al wedding dopo, con la natura che fa da sfondo a una sala banchetti che avrebbe potuto stare ovunque.

La "*location naturalistica*"? Bellissima nella foto, ma il catering è esterno con menù standardizzati — prendetelo o lasciatelo.

La "*villa panoramica*"? Sì, c'è un prato. Ma il format è rigido, gli orari sono contrattualmente vincolanti, e la personalizzazione significa scegliere tra la disposizione A e la disposizione B.

L' "*agriturismo esclusivo*"? La cucina è genuina, ma gli spazi non reggono un evento da 80-100 ospiti senza sacrificare comfort e servizio.

Il risultato è spesso un matrimonio bellissimo da vedere — ma che racconta poco della coppia. Foto curate, dettagli impeccabili, e tuttavia qualcosa manca: quella sensazione che quel giorno sia davvero solo vostro.



3 errori

CHE OGNI COPPIA DOVREBBE EVITARE

01

NON CHIEDERE CHI HA ALLEVATO LA CARNE E CHI HA COLTIVATO LE VERDURE

Molte location con *"cucina interna"* comprano tutto dal grossista come farebbe qualsiasi ristorante medio. La vera differenza non è avere una cucina in loco — è cosa entra in quella cucina.

All'Oro della Bessa la cucina non si esaurisce in un ingrediente simbolo: è un percorso variegato, costruito su una filiera controllata e su materie prime curate in ogni fase. La Fassona Piemontese allevata in loco, le verdure della serra interna e l'olio prodotto dalla famiglia in Basilicata sono solo alcuni esempi di un lavoro più ampio, che si traduce in piatti diversi, equilibrati e memorabili.

02

CONFONDERE "VISTA NATURA" " CON "NATURA VERA"

Esistono location con una grande finestra panoramica o un terrazzo sul verde che si definiscono *"immerse nella natura"*. La domanda reale non è *"Si vede bene il panorama?"* ma *"Siamo dentro un ecosistema naturale vero, o lo stiamo solo guardando da lontano?"*

L'Oro della Bessa si trova dentro il Parco della Bessa. Non è solo una cornice verde: è un'atmosfera che si sente sulla pelle, che cambia il respiro degli ospiti dal momento in cui attraversano il cancello.

03

SOTTOVALUTARE LA DIFFERENZA TRA "LIBERTÀ PROMESSA" E "LIBERTÀ REALE"

Quasi tutte le location parlano di personalizzazione. **Pochissime la garantiscono davvero.** Chiedete: *posso prolungare l'aperitivo? Posso restare fino alle 2:00? Posso costruire il menù da zero con lo chef? Posso fare la prova cucina prima di firmare?*

Se la risposta è un vago *"sì, nei limiti del possibile"*, state parlando con qualcuno che vi dirà no nel momento sbagliato.

All'Oro della Bessa la risposta a queste domande è sì — concreta, verificabile, e garantita prima ancora che firmiate.

Il metodo

DALLA PRIMA CALL
AL PRIMO BALLO



COME PIETRO TRASFORMA L'ANSIA IN SERENITÀ

C'è una frase che molte coppie ripetono durante il primo incontro: *"Abbiamo visitato tante location e ovunque ci sentivamo come numeri da gestire."*

All'Oro della Bessa l'approccio è radicalmente diverso. Pietro non vende una location — costruisce con voi un'esperienza che parte dall'ascolto e non finisce finché gli ultimi ospiti non si sono salutati.



Il percorso

IN 5 PASSAGGI

01

PRIMO CONTATTO E ACCOGLIENZA INIZIALE.

Il primo contatto avviene tramite i portali o canali diretti. Da lì, è **Nicole ad accompagnarvi**: non con un tour preconfezionato, ma con una conversazione vera. **Ascolta** la vostra visione, **esplora** le vostre aspettative — e anche le vostre paure. *Cosa vorreste evitare? Cosa non deve mancare?* Solo dopo aver capito davvero chi siete, **inizia a costruire** con voi una prima idea di come il vostro giorno potrebbe prendere forma tra i luoghi magici che rendono ancora più unica la location.

02

OPRALLUOGO IN LOCATION.

Un tour completo degli spazi, pensato per farvi sentire la location — non solo vederla. **Pietro vi racconta** la storia della struttura, l'identità della cucina, la filosofia del territorio. **Ogni domanda trova risposta**, senza fretta e senza script.

03

PROVA CUCINA GRATUITA PRIMA DELLA FIRMA.

Questo è il passaggio che distingue L'Oro della Bessa da qualsiasi altra location. **Prima di firmare il contratto, venite invitati al Ristorante *La Lira a Biella*** — il ristorante di famiglia, a 15 minuti — per assaggiare concretamente la cucina. **Non "fidatevi di noi": verificate con il palato.** Scoprite i prodotti della serra, le materie prime elevatissime e la genuinità di tutte le referenze. Solo dopo, se siete convinti, si parla di contratto.

PERSONALIZZAZIONE DEL MENÙ CON PIETRO E IL TEAM.

In collaborazione diretta con Pietro e lo chef, costruirete un percorso gastronomico che racconta voi — le vostre preferenze, le vostre memorie culinarie, le vostre radici.*

04

Per l'aperitivo, due formule principali tra cui scegliere: buffet o show cooking, con la possibilità di personalizzare ogni dettaglio.

Al momento del pranzo o della cena, il lavoro di personalizzazione continua: le portate a tavola vengono scelte e costruite insieme, per creare un menù che sia davvero su misura — non una selezione da catalogo, ma un percorso pensato per voi.

Il beverage è illimitato. I dolci e la frutta sono un upsell perché li vogliamo eccezionali, non di serie.

COORDINAMENTO DEL GIORNO: IL TEAM ORCHESTRA, VOI FESTEGGIATE.

05

Il giorno del matrimonio Pietro è presente. La wedding manager coordina il flusso. Lo staff di sala gestisce i tempi in modo rilassato ma impeccabile. **Nessuna rigidità oraria**, nessun "è tardi, dobbiamo chiudere".

COME RICONOSCERE UNA LOCATION CHE NON VI TRADIRÀ

Le 8 domande

CHE RIVELANO L'AUTENTICITÀ

Prima di scegliere qualsiasi location,
ponete queste domande
e ascoltate con attenzione le risposte.

*Siete davvero immersi nella natura
o la natura è solo uno sfondo?*

“

All'Oro della Bessa:
siamo all'interno del Parco della
Bessa. Non una vista — un
ecosistema.

*Posso assaggiare
prima di firmare?*

“

All'Oro della Bessa:
sì, prova cucina gratuita al
Ristorante La Lira prima del
contratto. Sempre.



*La cucina è interna
e con prodotti propri?*

“

All'Oro della Bessa:
La filiera è controllata e
verificabile, l'attenzione alle
materie prime è altissima.

C'è esclusiva giornaliera?

All'Oro della Bessa:

sì, un solo matrimonio al giorno.
La location può essere
completamente vostra.

“



Posso personalizzare davvero il menù?

All'Oro della Bessa:

co-progettate ogni piatto con Pietro
e lo chef. Nessun catalogo fisso.

“

Gli orari sono flessibili?

All'Oro della Bessa:

chiusura indicativa all'1:00, non
vincolante. La festa finisce
quando siete pronti voi.

“

Chi gestisce attivamente il giorno?

All'Oro della Bessa:

Pietro, la wedding manager e il
team giovane e specializzato
orchestrano ogni dettaglio. Voi
festeggiate.

“

C'è un piano B degno per il maltempo?

All'Oro della Bessa:

il grande porticato coperto e la
sala panoramica rendono il piano
B non solo funzionale ma
elegante e di classe.

“





A L'Ono della Bessa

**LA RISPOSTA
A TUTTE QUESTE DOMANDE È SÌ**

E non sono promesse — sono realtà che
vedrete e assaggerete prima ancora di firmare.



LA TRASFORMAZIONE CHE OFFRIAMO

Prima

Prima di trovarci, **le coppie si sentono frustrate, sopraffatte, timorose**. Hanno visitato location belle ma rigide, siti web pieni di promesse e contratti pieni di vincoli. Hanno paura di sbagliare la scelta. **Hanno paura che il loro matrimonio sia anonimo**, che il cibo sia mediocre, che debbano scegliere tra la natura autentica e la qualità del servizio.

Dopo

Dopo aver scelto L'Oro della Bessa, **si sentono a casa. Sereni**. Certi di aver trovato un posto che li rappresenta davvero. Sanno che il giorno del loro matrimonio non ci sarà ansia da coordinamento, non ci sarà il dubbio sul cibo, non ci sarà la sensazione di essere "uno dei tanti". **Ci sarà la certezza di aver vissuto qualcosa di irripetibile**, nella natura, con le persone che amano, con un cibo che racconta una storia.

E mesi dopo, i loro ospiti li fermeranno ancora per dirgli:

*"È stato il matrimonio più bello e rilassato a cui abbiamo mai partecipato.
Si mangiava divinamente e il posto era magico."*

Cosa dicono gli sposi CHE L'HANNO VISSUTO

Le promesse sono facili da fare. Quello che conta è quello che rimane il giorno dopo, nelle parole degli ospiti, nel ricordo degli sposi, nella sensazione di aver vissuto qualcosa di irripetibile.



"Ci siamo subito innamorati della location sin dalla prima visita. Pietro e il suo team sono stati fondamentali e ci hanno guidato e supportato per tutto il tempo, riuscendo a soddisfare ogni nostra richiesta. Se state scegliendo la location per il vostro matrimonio, fermatevi qui."

- Silvia e Patrick -

Non è una coincidenza che questa sia la frase che sentiamo più spesso. È **la conferma che quello che promettiamo** — ascolto vero, flessibilità reale, un posto che si sente come casa — **diventa esattamente quello che le coppie vivono.**

"L'aperitivo, con le sue isole — arrostitini, frittini, pinse, formaggi — era semplicemente fantastico, per non parlare della cena, sublime. Pietro ci ha proposto la cena di prova il giorno stesso, facendo assaggiare a noi e ai nostri genitori tutto il menù — e lì non abbiamo più avuto alcun dubbio."

- Sabrina -



Questo è esattamente il motivo per cui la prova cucina avviene prima della firma: perché le parole convincono, ma il palato decide. E quando la qualità e l'eccellenza arrivano in tavola, non servono più descrizioni.

"La gestione dell'evento è stata perfetta, senza mai un intoppo, e questo ci ha permesso di godere ogni istante senza preoccupazioni. Lo staff si è preoccupato di ogni piccolo particolare e ha curato ogni dettaglio come se il matrimonio fosse il loro."

- Laura e Lucrezia -



Voi festeggiate. Il team orchestra. Non è uno slogan: è quello che accade davvero, matrimonio dopo matrimonio, testimonianza dopo testimonianza.



"La location è qualcosa di magico, con un panorama fantastico, cibo di ottima qualità e un servizio impeccabile."

- Tiziana -

4,9/5 su [matrimonio.com](https://www.matrimonio.com)

98% di coppie che consiglia *L'Oro della Bessa*.

I numeri dicono molto. Le parole dicono tutto.





La vostra storia INIZIA QUI

L'Oro della Bessa non è una location qualunque. È un lodge autentico all'interno di un Parco Naturale, gestito da un team giovane e appassionato con una visione chiara: che le coppie non debbano mai scegliere tra natura, qualità e libertà.

Se questo risuona con la vostra visione — un matrimonio rilassato come un pranzo tra amici di lunga data, autentico come il territorio che lo ospita.— **vi invitiamo a venirci a trovare.**

Il sopralluogo è una conversazione, non una vendita. E prima ancora di parlare di contratti, vi invitiamo a sedervi al Ristorante La Lira e assaggiare. Perché crediamo che la scelta debba partire dal cuore — e il cuore passa sempre per la bocca.

Un tour privato della tenuta — senza fretta, senza script commerciali, senza pressioni — è il modo più onesto che conosciamo per farvi capire se *l'Oro della Bessa* è il posto giusto per il vostro matrimonio.

Pietro vi accompagnerà personalmente tra gli spazi, vi racconterà la storia della struttura, e se vorrete potrete già fissare la prova cucina gratuita al Ristorante La Lira.

Perché crediamo che la scelta giusta si senta — nel posto, nell'aria, nel piatto.



La vostra storia d'amore merita una natura
che le somigli.

L'Oro della Bessa è pronto ad accoglierla.



Check-list

SOPRALLUOGO INTELLIGENTE

- ✓ Siamo fisicamente all'interno di un'area naturale protetta?
- ✓ La cucina è interna con prodotti a filiera propria?
- ✓ Posso fare la prova menù prima di firmare?
- ✓ Il menù è costruito da zero con lo chef?
- ✓ Gli orari di chiusura sono flessibili?
- ✓ C'è esclusiva giornaliera garantita?
- ✓ Il piano B per il maltempo è all'altezza?
- ✓ Chi gestisce attivamente il flusso della giornata?
- ✓ C'è possibilità di pernottamento ospiti nelle vicinanze?

A L'Oro della Bessa la risposta è .

sempre sì



L'Oro della Bessa
Prà Gros

