

Bra, una città da vivere tutto l'anno



**PASSAGGIO
A BRA
IN TEMPO DI
PRIMAVERA**

BRA

PASQUA E PASQUETTA A BRA 2012



Camera di Commercio
Cuneo



COLDIRETTI



| ASPETTANDO LA FIERA ... TUTTI A TAVOLA

Cene a tema nei migliori ristoranti della città

Protagonista **LA CARNE DI RAZZA PIEMONTESE**

3 aprile

ALBERGO DELL'AGENZIA

Via Fossano 21 - Pollenzo - tel. 0172.458600

Vitello Tonnato, Tajarin al sugo di salsiccia di Bra, Tenerone di vitello al forno, Panna cotta

€ 38,00 bevande escluse

5 aprile

OSTERIA BOCCONDIVINO

Via Mendicità Istruita, 14 - Bra - tel. 0172.425674

Carne cruda, tajarin al sugo di salsiccia di Bra, brasato di vitello al barolo, panna cotta

€ 29,00 bevande escluse

6 aprile

LA TRATTORIA DA FRANCESCO

Via San Rocco 70 - Bra - tel. 339.8096696

Vitello Tonnato, carne cruda battuta al coltello, salsiccia di Bra, tajarin al ragù di salsiccia di Bra, brasato al barolo, panna cotta

€ 30,00 vini esclusi

6 aprile

RISTORANTE ALBERGO BADELLINO

Piazza XX Settembre, 4 - tel. 0172.439050

Salsiccia di Bra, carne cruda, peperoni, tagliatelle al ragù di salsiccia di Bra, brasato al Pelaverga o faraona al forno, dolce alla panna

€ 30,00 vini esclusi

22 aprile

RISTORANTE BATTAGLINO

Piazza Roma, 18 - Bra - 0172.412509

Salsiccia di Bra, trippa in insalata tajarin fatti a mano al sugo di salsiccia o minestra di trippe, bollito misto con salse o trippa alla Battaglino, dolce della casa

€ 30,00 bevande escluse



**PASSAGGIO
A BRA
IN TEMPO DI
PRIMAVERA**



| GLI APPUNTAMENTI

• 29/30 marzo

ore 21.00 - Teatro Politeama Boglione
JESUS CHRIST SUPERSTAR il musical
Compagnia OLBC

• 31 marzo

ore 21.00 - Teatro Politeama Boglione
GEORGE'S PLANETS in concerto
Spirituals, gospel classico e contemporaneo

• 7/8/9 aprile

dalle ore 10.00 alle ore 23.00 - Movicentro
**XIIª EDIZIONE MOSTRA DELL'ARTIGIANATO
ARTISTICO, DI PRODUZIONE E DEI SERVIZI**
Organizzazione Confartigianato

• 7/8/9 aprile

Piazza Giolitti
MOSTRA MERCATO
di prodotti tipici dell'enogastronomia di qualità

GLI ORTI BRADESI

una realtà produttiva e qualificata
Mercato della frutta e verdura dei piccoli produttori degli orti
braidesi

15ª RASSEGNA DELLA SALSICCIA DI BRA

138ª FIERA MOSTRA MERCATO DEL BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE

• 8 aprile

Chiesa dei Battuti Bianchi - Corso Cottolengo
FESTA DI PASQUA - PROCESSIONE
Nella tradizionale processione che si snoda per le vie della Città
viene esposto un prezioso gruppo di statue in legno policromo
attribuite a Stefano Maria Clemente nel 1758

• 9 aprile

ore 21.00 - Chiesa della SS Trinità
CONCERTO DELLA CORALE "ARMONIA"
di Tulcea (Romania)
In collaborazione con la Chiesa della Comunità Rumena in Bra

• 9 aprile

SCENDI DAL TRENO... E SEI AL CENTRO DELLA FESTA

• 7 aprile/1 maggio

ARTE IN TAVOLA
Palazzo Mathis - Piazza Caduti per la Libertà, 20
mostra dedicata al mondo del cibo: storia, ambienti, vivande;
Opere di Casorati, Grosso, Tabusso, Calandri...
Orari: dal lunedì al venerdì ore 16.00 - 19.00
sabato e domenica ore 10.00/12.00 - 16.00/20.00

| VISITE GUIDATE ALLA CITTÀ

Nei giorni di **domenica 8** e **lunedì 9** aprile saranno a disposizione guide per le visite guidate gratuite al centro storico della città e alla manifestazione

Punto di partenza:

Piazza Giolitti dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00 (è gradita la prenotazione)



| PROGRAMMA

• 7 aprile

Piazza Giolitti

GLI ORTI BRADESI una realtà produttiva e qualificata
Dalle ore 12.00 mercato dei piccoli produttori degli orti braidesi

"...Della importante plaga agricola della provincia di Cuneo, Bra è un lembo cospicuo racchiudente tutte le culture, ricco di ogni sorta di prodotti... Ma dove Bra presenta una nota caratteristica in confronto di tutti gli altri Comuni della Provincia ed ove si rende manifesta tutta la potenza di lavoro e tutta la operosità e la tenacia della tempra contadina braidese, e dove si fondono mirabilmente la capacità e l'intuito commerciale, con l'amore alla terra e la tenacia invincibile nel lavoro, è nell'orticoltura..." (da Guida di Bra - 1907)

Bra città degli orti: non tutti gli ortaggi di qualità prodotti in Provincia di Cuneo nascono negli orti braidesi, ma certamente tutti gli ortaggi braidesi sono di qualità. La non vasta zona che affianca sul lato destro chi percorre la 231 da Bra ad Alba, conosce da decenni una produzione varia, all'avanguardia che costituisce una delle componenti positive dell'economia braidese

"A TAVOLA CON GUSTO"

Palatenda - piazza Giolitti ORE 20.00

Serata gastronomica: **LE LUMACHE**

Menù con lumache dall'antipasto al dolce (menù alternativo)
La serata sarà allietata da accompagnamento musicale

*Quota di partecipazione € 25.00 tutto compreso
- gradita la prenotazione -*



**PASSAGGIO
A BRA
IN TEMPO DI
PRIMAVERA**



• **8/9 aprile**

Piazza Giolitti

15ª RASSEGNA DELLA SALSICCIA DI BRA

Dalle ore 10.00 alle ore 22.00

“MAC ‘D BRA”

Panino imbottito con salsiccia di Bra (cruda o alla piastra),
Formaggio Bra, foglia di lattuga degli orti braidesi
in abbinamento con un buon bicchiere di vino o birra
€ 4.00

in collaborazione con il Consorzio di tutela e valorizzazione Salsiccia di Bra, Consorzio Pane di Bra, Coldiretti

MOSTRA MERCATO

una vetrina dell'enogastronomia di qualità con prodotti
tipici di diverse regioni italiane

“A TAVOLA CON GUSTO”

PALATENDA - piazza Giolitti - ore 13.00

LA SALSICCIA DI BRA IN TAVOLA...

un prodotto di qualità che nobilita il contorno
Il capo cuoco della mensa scolastica Antonio vi propone il
PRANZO DI PASQUA alla scoperta della salsiccia di Bra in abbinamento con i prodotti tipici della nostra terra

MENÙ

Aperitivo salsiccia con bollicine

Antipasti salsiccia di Bra cruda e in abbinamento con
verdure degli orti Braidesi

Agnolotti al plin con salsiccia di Bra

Coniglio alla contadina

Plateau di formaggi dop della provincia di Cuneo in
abbinamento con il miele

Dolce tipico

In abbinamento Favorita, Dolcetto Barbera, Moscato

*Quota di partecipazione € 25.00 tutto compreso
(Bambini fino a 12 anni € 15.00)
- gradita la prenotazione -*

LA SALSICCIA DI BRA

un prodotto d'eccellenza



La salsiccia di Bra è un prodotto tradizionale della salumeria braidese. In Piemonte la produzione di salsiccia -o salsiccia secondo la dizione popolare che si rifà al dialetto- è assai variegata a seconda delle tradizioni e delle abitudini alimentari locali. Una delle più pregiate e singolari è quella di Bra, preparata con carni magre di bovino e grasso suino. Un tempo veniva preparata solo con carne bovina, poichè nel vicino comune di Cherasco esisteva un'importante comunità ebraica, che si approvvigionava presso il mercato braidese ed esigeva insaccati senza carne suina. Questa tradizione pare sia stata ufficializzata da un Regio Decreto, emanato a seguito dello Statuto Albertino, che autorizzava i macellai di Bra a utilizzare carne bovina nella preparazione della salsiccia fresca, unico caso in Italia, proibendo la produzione di salsicce bovine in tutto il territorio.

La Salsiccia di Bra (o "Salsiccia di Bra") è stata inoltre riconosciuta nell'Atlante dei Prodotti Agroalimentari tradizionali del Piemonte (ai sensi dell'art. 8 del D Lgs. 30 aprile 1998, n° 173 e D.M. n°350del8settembre1999).

Nella tradizione locale la Salsiccia di Bra vanta un posto particolare rispetto agli altri salumi: il prodotto non avendo bisogno di stagionatura viene consumato fresco e tutto l'anno. Il suo consumo era, ma lo è tuttora, molto diffuso nella cultura alimentare non solo provinciale ma anche regionale.

**SARÀ POSSIBILE ACQUISTARE IL PRODOTTO
DOMENICA E LUNEDÌ NELLE MACELLERIE QUI INDICATE:**

Aprato Alberto Via Vittorio Emanuele, 162 - Bra - tel. 0172 426334

Beltramo Giovanni Via Audisio, 3 - Bra - tel. 0172 412961

Carena Bruno Via Vittorio Emanuele, 55 - Bra - tel. 0172 423012

Fissore Adriano Via Visconti Venosta 69/b - Bra - tel. 0172 457187

Fissore Flavio Via Vittorio Emanuele, 302 - Bra - tel. 0172 412782

Macelleria Da Masino di Testa T & C.

P.za Roma, 20 - Bra - tel. 0172 412577

Macelleria Milanese di Milanese R. & c.

Via Vittorio Emanuele, 10 - Bra - tel. 0172 44795

Reviglio Giovanni Via Silvio Pellico, 1 - Bra - tel. 0172 430126

Scaglia Domenico Via Rambdaudi, 27 - Bra - tel. 0172 412570

Tibaldi Bernardo Via Vittorio Emanuele, 79 - Bra - tel. 0172 412224

Tibaldi Davide Corso Garibaldi, 20 - Bra - tel. 0172 425054

Tibaldi Lorenzo Via Alba, 2 - Bra - tel. 0172 412272

IL CONSORZIO DEL PANE DI BRA

Battaglino & Songia via Umberto 15 - tel. 0172 412929

Delizie e sapori di Battaglino

Via Vittorio Emanuele 132- tel. 0172 413769

Dogliani Silvio Via Piumati 10 - tel. 0172 412250

Flli Balocco Via Vittorio Emanuele 152 - tel. 0172 415574

Flli Balocco Piazza caduti per la Libertà4- tel. 0172 412981



**PASSAGGIO
A BRA
IN TEMPO DI
PRIMAVERA**

Flli Ponzio Via Rambuadi 10/12 - tel. 0172 412864

Fagnola Gianfranco Viale madonna Fiori 44 - tel. 0172 412566

L'Arte Bianca di De Lucia Pietro

Via Vittorio Emanuele 76 - tel. 0172 415124

Da Ale di Parato Alessandro

Via regina Margherita 4 - Pollenzo - tel. 0172 458338

Rosso Dario Viale Risorgimento 24 - tel. 0172 413046

Moris di Sacco Maurizio Via Vittorio Emanuele 274 - tel. 0172 413633

Seghesio Enrico Viale G. B. Gandino 57 - tel. 0172 413700

Tolosa Cristiana Via Regina Margherita 31 - Pollenzo tel. 0172 458160

138^a FIERA MOSTRA MERCATO DEL BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE

• 9 aprile

Piazza Giolitti - dalle ore 8.00 alle ore 20.00

ESPOSIZIONE DI BESTIAME in Piazza Giolitti, con prevalenza di Vitelli Piemontesi da macello, materia prima per la famosa salsiccia di Bra

Entro le ore 9.00 saranno scaricati gli animali.

Una apposita Giuria valuterà i capi in fiera

Ore 12.00 cerimonia di consegna dei premi previsti suddivisi per categoria e presentazione dei capi vincitori

IL MATTATOIO DI BRA

Punto di riferimento per gli operatori della zona

Aperto al pubblico dalle ore 10.00 alle ore 14.00

Ore 12.00 aperitivo con degustazione di Salsiccia di Bra offerta dal Consorzio di Tutela della Salsiccia di Bra

Visita alla nuova sede del servizio Veterinario

I CAVALLI - Esposizione

GLI ASINI - Esposizione curata dall'azienda agricola di Cumiana "Cascina dei Fratasè"

Possibilità di cavalcare gli animali da parte dei bambini

LA FATTORIA E I SUOI ANIMALI

in collaborazione con la COLDIRETTI

"LA TRANSUMANZA"

alle ore 14.30 una mandria di mucche transiterà per le vie della città a simulare la migrazione stagionale delle mandrie.

Percorso: Via Monviso, Viale Rimembranze, Stazione FS, Via Trento Trieste, Piazza Giolitti (sosta) e ritorno

Tale usanza quasi del tutto scomparsa al giorno d'oggi, prevede - durante la stagione invernale e, al contrario, nel pieno della stagione estiva - lo spostamento delle mucche dalle zone collinari e montane verso i litorali pianeggianti e viceversa.

Al giorno d'oggi è praticata, sia pure in scala ridotta, soltanto in limitate zone del Piemonte.

Le mucche arrivano dalla Azienda Agricola AGU Antonio e figli di Pontechianale, Svernano a Magliano Alpi

Ampia esposizione di macchine agricole

IL MERCATO DI PASQUETTA

tante bancarelle disseminate sulle principali piazze della città per lo shopping

“A TAVOLA CON GUSTO”

PALATENDA - piazza Giolitti

dalle ore 12.00 alle ore 16.00

in tavola **IL GRAN BOLLITO ALLA PIEMONTESE**

MENÙ

Salsiccia di Bra, frittatine, insalata di toma

agnolotti alla piemontese

GRAN BOLLITO ALLA PIEMONTESE

servito con le classiche salse

muscolo, caramella, punta di petto, brut e bon, testina, lingua, coda, cotechino, gallina

Plateau di formaggi

dolce

il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino di Langa e Roero

Quota di partecipazione € 25.00 tutto compreso

(Bambini fino a 12 anni € 15.00)

- gradita la prenotazione -

LA RAZZA PIEMONTESE

Caratteristiche dell'allevamento e della produzione del vitello di razza piemontese di Francesco Delfino

La produzione della carne di vitello avviene oggi con due diversi sistemi di allevamento: quello di tipo intensivo e l'altro di tipo tradizionale. Il primo è sorto ed è andato via via estendendosi a partire dagli anni '60: è impostato su una nuova forma di zootecnia, con caratteristiche...

La carne bovina... Fattore di salute

di A. Cacciatore e R. Gastaldi

A meno di non essere strettamente vegetariani, il senso di appetito si collega nell'immaginario collettivo ad una succulenta bistecca o ad un profumato arrosto, alla carne cioè, simbolo di vigore e benessere oltre che di gusto per sapori autentici...

Elenco Premi Mostra Zootecnica

CATEGORIA VITELLI PIEMONTESI DELLA COSCIA FEMMINE

1° - Trofeo "Consorzio Macellai Braidesi" - Fascia - Diploma € 200,00

2° - Sterlina d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma € - 50,00



**PASSAGGIO
A BRA
IN TEMPO DI
PRIMAVERA**

4° - Coppa - Diploma € - 30,00

5° - Coppa - Diploma - € 30,00

CATEGORIA VITELLI PIEMONTESI DELLA COSCIA MASCHI INTERI

1° - Trofeo "Città di Bra" - Fascia - Diploma - € 200,00

2° - Sterlina d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma - € 50,00

4° - Coppa - Diploma - € 30,00

5° - Coppa - Diploma - € 30,00

CATEGORIA VITELLI PIEMONTESI DELLA COSCIA CASTRATI

1° - Sterlina d'oro - Fascia - Diploma - € 200,00

2° - Sterlina d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma - € 50,00

4° - Coppa - Diploma - € 30,00

5° - Coppa - Diploma - € 30,00

CATEGORIA MANZI CASTRATI DA DUE A SEI DENTI

1° - Sterlina d'oro - Diploma - € 150,00

2° - Marengo d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma - € 50,00

CATEGORIA VITELLI PIEMONTESI NOSTRANI MASCHI INTERI

1° - Sterlina d'oro - Diploma - € 150,00

2° - Marengo d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma - € 50,00

CATEGORIA MANZE PIEMONTESI DELLA COSCIA DA MACELLO

1° - Sterlina d'oro - Diploma - € 200,00

2° - Sterlina d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma - € 50,00

CATEGORIA VACCHE PIEMONTESI DELLA COSCIA DA MACELLO

1° - Sterlina d'oro - Diploma - € 200,00

2° - Sterlina d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma - € 50,00

CATEGORIA TORI PIEMONTESI DA MACELLO

1° - Sterlina d'oro - Diploma - € 200,00

2° - Sterlina d'oro - Diploma - € 100,00

3° - Coppa - Diploma - € 50,00

PREMIO PER IL GRUPPO DA MACELLO SUPERIORE A 5 CAPI FRA LE DIVERSE CATEGORIE APPARTENENTI ALLO STESSO PROPRIETARIO

1° - Coppa - € 25,00

2° - Coppa - € 25,00

3° - Coppa - € 25,00

PREMIO SPECIALE PER L'ANIMALE PIU' PESANTE IN FIERA

1° - Coppa - € 50,00

Tutti i bovini dovranno essere scortati da Passaporto e Mod. 4 redatto dal veterinario ufficiale dell'Asl competente, integrato da attestazione sanitaria dalla quale risulti che provengono da allevamenti ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi ed indenni da Leucosi Bovina Enzootica.

È previsto un contributo agli allevatori sulle spese di trasporto per tutti i bovini di € 50,00 a capo.

Per l'esposizione degli ANIMALI EQUINI, gli stessi dovranno essere scortati dagli appositi certificati sanitari previsti dalle vigenti disposizioni di legge ed in particolare dall'attestazione relativa all'esecuzione del test di Coggins per l'anemia infettiva, in corso di validità.

I piccoli animali dovranno essere scortati da certificazione sanitaria redatta dal veterinario ufficiale dell'Asl competente.

OFFERTE SPECIALI PER AMICI SPECIALI

SCENDI DAL TRENO... E SEI AL CENTRO DELLA FESTA

Treno d'epoca in occasione della manifestazione "Pasquetta a Bra";

Realizzato con il contributo della REGIONE PIEMONTE Assessorato ai Trasporti e Trenitalia

• 9 aprile

PROGRAMMA

ore 8/8.30 - ritrovo in stazione Torino PN - incontro con le guide - sistemazione sulle carrozze del treno

ore 8.45 - partenza da Torino PN, fermate Lingotto e Carmagnola

ore 10.15 - arrivo a Bra - accoglienza in stazione - visita guidata al centro storico della città

ore 13.00 - "La merenda sinoira" - cestino per il pranzo con prodotti tipici, vino e acqua presso i Giardini del Belvedere (area attrezzata)

E la festa continua...

PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI PREVISTI DAL CALENDARIO

ore 18.00 - partenza del TRENO A VAPORE per Torino fermate a Carmagnola e Torino Lingotto

Quote di partecipazione € 30,00

(fino a 15 anni e oltre i 65 anni riduzione € 20.00)

La quota comprende: viaggio in treno d'epoca A/R, guide turistiche per la visita alla città, cestino "La merenda sinoira", visita alle mostre.

FORMULA WEEK END PASQUA E PASQUETTA A BRA

un week end di riposo nella terra dei grandi prodotti di eccellenza

Proposta tre giorni / due notti:

1° GIORNO

arrivo in mattinata - sistemazione in hotel ***, pranzo libero
Nel pomeriggio visita al centro storico della città shopping per le vie del centro - mercato degli orti
Apertivo in locale storico
Serata gastronomica *LA LUMACA IN TAVOLA*

2° GIORNO

Sulle Tracce dei Romani: Pollenzo, Alba, Benevagienna – itinerario alla scoperta delle nostre origini
PRANZO DI PASQUA: LA SALSICCIA DI BRA IN TAVOLA
un prodotto di qualità che nobilita il contorno
Nel pomeriggio visita alle mostre e agli eventi previsti nel giorno di Pasqua
Cena libera



**PASSAGGIO
A BRA
IN TEMPO DI
PRIMAVERA**

3° GIORNO

Fiera Zootecnica della razza piemontese, mercato di prodotti tipici

Pranzo "A TAVOLA CON GUSTO" IL GRAN BOLLITO ALLA PIEMONTESE

Nel pomeriggio continua la festa con diversi eventi tra cui la transumanza

Quota di partecipazione € 140,00 (comprensive di 2 notti in hotel ***, cena del 1° giorno, pranzo del 2° e del 3° giorno, visite guidate, tour dei romani, visite alle mostre).

Supplemento camera singola € 30,00 - Bambini fino a 12 anni gratuito.

| E LA FESTA CONTINUA...

• 14/29 aprile 2012

Movicentro - Piazza Caduti di Nassyria

IDENTITÀ – arte emergente in mostra

Personale dedicata agli artisti che sono stati premiati nell'edizione di settembre 2011.

Aperta il sabato e la domenica, ore 10.00/12.30 e 16.00/19.00 - ingresso gratuito.

Gruppi e scuole possono prenotare la propria visita allo 0172 430185, anche al di fuori degli orari di apertura.

Info www.turismoinbra.it

• 30 marzo/6 maggio

Chiesa SS. Trinità, Palazzo Mathis, Teatro Politeama Boggione

Concerti di Primavera

I SUONI PERDUTI DI F. LISZT...

il pellegrinaggio continua

In collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Gian Maria Bonino, Maurizio Moretti, Quartetto Meridies...

• 25 aprile

MERCATINO DELL' ANTIQUARIATO

Piazza C.Alberto e vie limitrofe - Musei aperti

• 6 maggio

20ª edizione BRA BRA

Gran Fondo Internazionale Amatoriale

• 16/20 maggio

13ª edizione SALONE DEL LIBRO PER RAGAZZI

MAGGIO MUSEI

il museo fuori dal museo.

itinerari alla scoperta del territorio

www.museidibra.it

PRENOTAZIONI ED INFO:
Ufficio turismo e manifestazioni

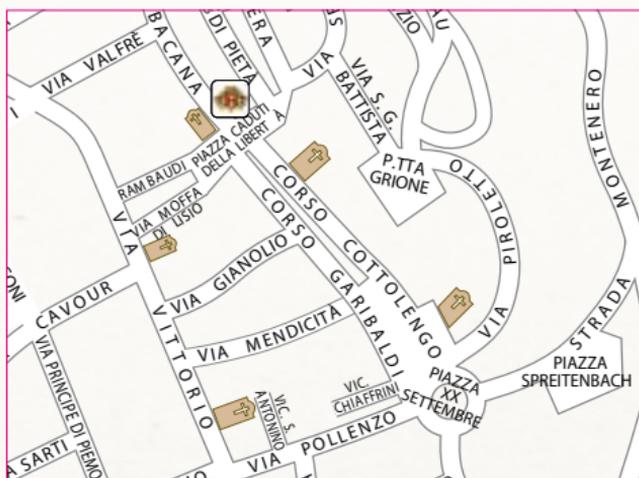
Ufficio Turismo e Manifestazioni
P.za Caduti per la Libertà, 20
12042 Bra
Tel. 0172/430185
Fax 0172/418601

turismo@comune.bra.cn.it
www.turismoibra.it

**A PASQUA E PASQUETTA
I MUSEI SONO APERTI**

orari: 10.00/12.30 - 15.00/18.00

www.museidibra.it



**PASSAGGIO
A BRA
IN TEMPO DI
PRIMAVERA**