BRAS

IL FESTIVAL DELLA SALSICCIA
del formaggio, del pane e del riso di Bra

17-20 SETTEMBRE 2026

www.brasfestival.it | | info@brasfestival.it | 0172 413030

BRA'S è il Festival della Salsiccia di Bra

Una delle eccellenze gastronomiche più identitarie del territorio piemontese è protagonista, con gli altri tre assi del poker del gusto braidese - il FORMAGGIO BRA (Tenero e Duro DOP), il RISO DI BRA e il PANE DI BRA - di un evento eclettico e poliedrico, che racconta una tradizione unica al mondo, attraverso **un grande palcoscenico popolare e culturale del sapore e della convivialità**.



VISIBILITÀ NAZIONALE PER IL TERRITORIO

BRA'S è FIERA NAZIONALE

Grazie a un modello che ha saputo trasformare la città gioiello del barocco piemontese in un grande ristorante a cielo aperto, il Festival ha ottenuto in tempi record il prestigioso riconoscimento di **Fiera Nazionale** e si impegna, per l'edizione 2026, a crescere ancora **puntando all'internazionalità**, coinvolgendo in un'esperienza di gusto unica e immersiva, migliaia di turisti, appassionati del gusto e operatori italiani e internazionali del settore.



I MIGLIORI CHEF ITALIANI SONO I NOSTRI AMBASCIATORI

BRA'S

LE STELLE DI BRA'S

I più stimati e conosciuti chef stellati italiani e prestigiosi chef executive di ristoranti Michelin Star nazionali sono stati protagonisti di BRA'S come Chef Resident e BRA'S Ambassador.

ENRICO BARTOLINI, DAVIDE BOGLIOLI, MASSIMO CAMIA, MAURILIO GAROLA, DAVIDE PALLUDA, GENNARO ESPOSITO, GIANPIERO VIVALDA, WALTER FERRETTO, GIOVANNI GRASSO, IGOR MACCHIA, PASQUALE LAERA, FILIPPO OGGIONI, MATTEO BARONETTO, SEUL KI KIM, IVANO RICCHEBONO, FLAVIO COSTA.



ANTONINO CANNAVACCIUOLO

Main Testimonial e Chef Ambassador di BRA'S 2026



VIAGGIO DI PROMOZIONE VERSO IL FESTIVAL 2026

WAITING FOR BRA'S *Spring*

24-28 FEBBRAIO | **SANREMO**
Festival della Canzone Italiana, ospiti al Salotto delle Celebrità

12-15 APRILE | **VERONA - VINITALY**
Conferenze Stampa e degustazioni nei padiglioni della Regione Piemonte e del Ministero dell'Agricoltura

11-14 MAGGIO | **MILANO**
TUTTOFOOD, la fiera B2B per l'intero sistema agroalimentare italiano, ospiti della Regione Piemonte

19 MAGGIO | **MILANO**
Conferenza Stampa presso Ristorante Cracco



WAITING FOR BRA'S

19 MAGGIO | **MILANO**

Ristorante Cracco

Conferenza Stampa con
degustazione dei sapori di Bra

BRA'S CHEF AMBASSADOR

CARLO CRACCO



VIAGGIO DI PROMOZIONE VERSO IL FESTIVAL 2026

WAITING FOR BRA'S *Summer*

18 GIUGNO | **TORINO**
Presentazione del Bramezzino presso l'Antico Caffè Mulassano

23 LUGLIO | **TORINO**
Conferenza Stampa presso il Cannavacciuolo Bistrot

25 LUGLIO | **LAJATICO - Teatro del Silenzio 2026**
Incontro con *Andrea Bocelli* e aperitivo con la Salsiccia di Bra

15 AGOSTO | **MONTPELLIER**
Cena presso la Maison des Relations Internazionales con i Sapori di Bra

27 AGOSTO | Melide - **LUGANO**
Conferenza Stampa e pranzo con i Sapori di Bra

10 SETTEMBRE | **SERRALUNGA D'ALBA**
Conferenza Stampa presso La Rei Natura di Michelangelo Mammoliti



WAITING FOR BRA'S

BRA'S

18 GIUGNO| **TORINO**
Antico Caffè Mulassano

CAFFÈ Mulassano TORINO

*Conferenza Stampa e presentazione del "**Bramezzino**"*

MASSIMO CAMIA



IL BRAMEZZINO

CAFFÈ Mulassano TORINO

BRA'S



Nel 2026 il **tramezzino** compie 100 anni: un secolo di storia e tradizione nato nel cuore di Torino allo storico Caffè Mulassano di Piazza Castello, diventato simbolo della gastronomia italiana nel mondo.

Per celebrare questo importante anniversario, nasce il **Bramezzino**, il tramezzino farcito con l'unica e inimitabile Salsiccia di Bra, l'incontro straordinario tra due eccellenze piemontesi, una creazione esclusiva firmata dallo chef stellato **Massimo Camia**, che racchiude in un solo morso tutta l'identità, il gusto e la storia del nostro territorio.

WAITING FOR BRA'S

23 LUGLIO | **TORINO**
Cannavacciuolo Bistrot

Conferenza Stampa con degustazione dei sapori di Bra

BRA'S CHEF AMBASSADOR
ANTONINO CANNAVACCIUOLO



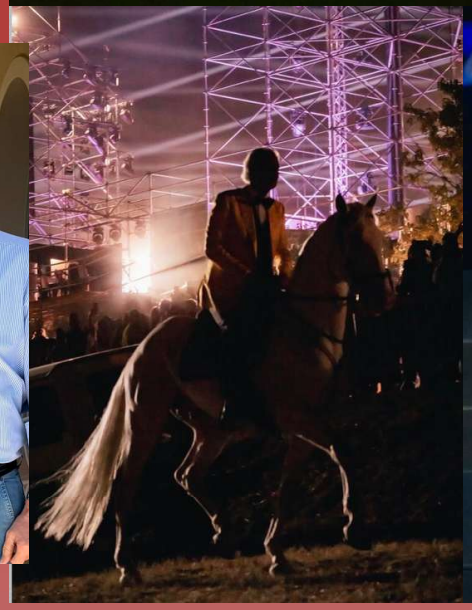
WAITING FOR BRA'S

25 LUGLIO | **LAJATICO**
TEATRO DEL SILENZIO 2026

Incontro con il maestro **Andrea Bocelli**
e Catering Ufficiale
dell'Evento con
la Salsiccia di Bra









BRA'S

WAITING FOR BRA'S

15 AGOSTO | **MONTPELLIER**

Incontro internazionale **Francia e Piemonte** e cena con i *Sapori di Bra*











WAITING FOR BRA'S

27 AGOSTO | **LUGANO**
Swiss Diamond Boutique Hotel - *"La Romantica"*

Conferenza Stampa per gli operatori turistici e i ristoratori svizzeri con degustazione dei Sapori di Bra

SWISS DIAMOND BOUTIQUE HOTEL
La Romantica
Lake Lugano





WAITING FOR BRA'S

10 SETTEMBRE
SERRALUNGA D'ALBA
LA REI NATURA

Conferenza Stampa con degustazione dei sapori di Bra

BRA'S CHEF AMBASSADOR
MICHELANGELO MAMMOLITI



Giovedì 17 settembre | ore 20.30

Cena di inaugurazione del Festival

GRAN GALÀ DELLA SALSICCIA DI BRA

MASSIMO CAMIA
RISTORANTE
Novello (CN)

BRA'S CHEF AMBASSADOR
MASSIMO CAMIA



BRA'S LABEL

Arte, vino e territorio

Matteo Ascheri

ANDRÉS AVRÉ CONTEMPORARY

BRA'S



BRA'S presenta una **Limited Edition del Montalupa Rosso 2021 di Matteo Ascheri**, 100 bottiglie limitate da collezione dedicate a Bra'S, impreziosite da un'etichetta d'autore firmata dal noto artista braidese **Andrés Avré**. Un progetto esclusivo che accompagnerà i brindisi dei momenti ufficiali più importanti del festival, e che diventerà esperienza immersiva attraverso la mostra delle opere dell'artista, in scena dall'11 al 21 settembre, nella suggestiva location delle Cantine Ascheri, dove la degustazione del vino e l'incontro con le opere hanno ispirato questa creazione. Un viaggio in cui il territorio si racconta attraverso il vino e l'arte.

I LUOGHI DEL FESTIVAL



UN VIAGGIO STRAORDINARIO

BRA'S è molto di più di una semplice rassegna gastronomica. Il Festival della Salsiccia di Bra é l'occasione unica per degustare tutti i sapori di un territorio straordinario, vivere esperienze autentiche e lasciarsi sorprendere da accostamenti e sapori inediti in location suggestive ed evocative arredate con scenografie eleganti e affascinanti, ricche di storia e personalità.

UN'ESPERIENZA DA VIVERE CON TUTTI I SENSI



LA CITTÀ SI ANIMA DI PROFUMI,

suoni e colori che raccontano tutta l'identità di un territorio straordinario. Produttori locali, chef stellati, ristoratori e talenti della cucina, esaltano le incomparabili **eccellenze enogastronomiche di Bra e del Piemonte**, attraverso street food, street market, show cooking, masterclass, degustazioni guidate, laboratori tematici, food culture e intrattenimento.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Corso Garibaldi



CUCINA STELLATA

Il cuore dell'alta cucina dei sapori di Bra: sotto i portici storici, prestigiosi Chef Resident Stellati si esibiscono in raffinati **show cooking d'autore**, preparando live i piatti dei pranzi e delle cene del weekend del gusto e offrendo al pubblico un'**esperienza gastronomica stellata tutta da gustare**, coinvolgente e indimenticabile a prezzi popolari.

BRAS

RESIDENT CHEF 2026



PASQUALE LAERA

BORGO SANT'ANNA
Monforte d'Alba (CN),
nel cuore delle Langhe

La mia è una fame insaziabile di scoprire!

GABRIELE BOFFA

LOCANDA SANT'UFFIZIO
Cioccaro di Penango (AT),
nel cuore del Monferrato

Ogni piatto è un omaggio al Piemonte, la Terra che mi ha cresciuto e ispirato.



I LUOGHI DEL FESTIVAL
Corso Garibaldi



REGIO CAFFÈ SABAUDO

Un meraviglioso viaggio nel tempo e nel gusto degli eleganti bar torinesi di fine ‘800. Tra il profumo del **caffè Dicaf**, il fascino del **cioccolato Baratti & Milano,** un bicchiere di **Vermouth** e il gelato con il latte **Erbalatte** e gli sciroppi **Fabbri**, alla scoperta della migliore pasticceria salata farcita con la Salsiccia cruda di Bra, come il **Bramezzino**, creato in occasione del centenario del tramezzino e i **Brajoux**, le deliziose bignole di pasta choux.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Corso Garibaldi



BOTTEGA DEI MACELLAI

La suggestiva ricostruzione di un'antica macelleria braidese dell'epoca del Regio Decreto Sabaudo di Re Carlo Alberto, tra arredi storici e saperi artigiani: qui sarà possibile **acquistare la Salsiccia Cruda di Bra fresca**, simbolo del Festival e della tradizione gastronomica locale, e rivivere la storia di un prodotto unico al mondo.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Corso Garibaldi



PROFUMO DI PANE

Una vera e profumatissima panetteria cittadina, ricostruzione delle botteghe di quartiere che raccontavano storie autentiche di un'arte semplice, ma preziosa, fatta di gesti tramandati e sapori senza tempo, dove sarà possibile scoprire e acquistare il pane fresco preparato secondo la ricetta tradizionale custodita dai **maestri panificatori del Consorzio del Pane di Bra**.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Piazza XX Settembre



PIAZZA DELLE ECCELLENZE DEL PIEMONTE

Un grande padiglione con le **migliori produzioni agroalimentari piemontesi**, tra **consorzi di tutela** e **piccole etichette**, dove poter degustare ed acquistare i sapori autentici che raccontano tutta la straordinaria identità gastronomica di tradizione e qualità della nostra regione.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Corso Cottolengo e Piazza Spreitenbach



MERCATI DEL GUSTO

Un'area dedicata ai mercati d'eccellenza del territorio, una vera e propria vetrina di prodotti rari, piccole produzioni e specialità selezionate da **Coldiretti, Confartigianato e Mercato della Terra a Condotta Slow Food di Bra**.

Un luogo d'incontro tra agricoltori, artigiani e pubblico, dove scoprire, assaggiare e acquistare il meglio delle realtà locali.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Piazza Spreitenbach e Cortile di Palazzo Mathis



BRA'S COOKING SHOW

I grandi show con **delle esperienze**: show cooking e masterclass con esperti e influencer del mondo food, incontri tematici, ricette, degustazioni guidate e narrazioni immersive per approfondire la conoscenza del gusto e della cucina con personaggi del web e della TV.

L'Orso in Cucina

BRA'S COOKING SHOW

SABATO 19

11:30 **India Loves Bra** - con Vinod Sookar
13:00 **BRArancino** - con L'Orso in Cucina
15:00 **Grissinopoli e Crudo di Cuneo** - con Fulvio Marino
17:00 **L'Arte del Bicerin,** storica ricetta piemontese
18:30 **Dalla Puglia con Amore** - con Antonella Ricci

DOMENICA 20

11:00 **La Focaccia con il Formaggio** - con il Consorzio Focaccia di Recco
12:00 **I BraVioli** - con Antonella Ricci
13:30 **Viaggio BRA-SICILIA** - con L'Orso in Cucina
15:30 **La Grolla dell'amicizia**
17:00 **Incontri di gusto**: Birre BOP Piemonte e tagliere Valle d'Aosta
18:30 **Bra & Pimà** - con Vinod Sookar



BRA'S GUEST
Fulvio Marino

Mugnaio e panificatore piemontese di terza generazione, cresciuto nelle Langhe nel Mulino di famiglia dove ha sviluppato una profonda conoscenza delle farine e della panificazione, é imprenditore, ristoratore, food influencer, autore di libri e star televisiva, un **punto di riferimento nella cultura dei lievitati contemporanei**, che promuove attraverso media, corsi ed esperienze gastronomiche, valorizzando tradizione, sostenibilità e qualità delle materie prime.



BRA'S GUEST

Antonella Ricci

Ricci
OSTERIA
– DAL 1966 –



Prima chef donna stellata di Puglia, alla guida della **Ricci Osteria** a Milano, è una delle figure più autorevoli della cucina italiana contemporanea. Figlia d'arte, si forma alla prestigiosa École de Cuisine Paul Bocuse di Lione, e per oltre vent'anni guida, insieme al marito e collega **Vinod Sookar**, il celebre ristorante di famiglia a Ceglie Messapica **Il Fornello da Ricci**, che vanta **la stella Michelin più longeva d'Italia**, mantenuta ininterrottamente per oltre cinquant'anni.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Piazza XX Settembre



OUR LAND

Spazio istituzionale e informativo dedicato alla scoperta di **Bra, Langhe, Roero e Monferrato** e alla **Regione Piemonte**: chalet informativi, attività di accoglienza e promoter pronti a guidare il pubblico alla **scoperta del territorio**, delle sue eccellenze turistiche .

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Piazza Spreitenbach



IL VILLAGGIO DELLE REGIONI

Un viaggio gastronomico lungo tutta l'Italia: le regioni ospiti **Valle d'Aosta, Liguria, Puglia** e **Calabria** incontrano il **Piemonte** in uno spazio turistico ed istituzionale condiviso in cui raccontarsi e condividere prodotti tipici, piatti, culture e tradizioni della cucina del proprio territorio.

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Piazza Spreitenbach



AROUND THE WORLD

BRA'S amplia i propri orizzonti con Around con uno spazio esclusivo dedicato ai sapori e alle **tradizioni gastronomiche internazionali**. Per l'edizione 2026 sarà protagonista l'Association **EURAF** Europe Afrique Côte d'Ivoire con la Chambre de Commerce Afrique Occidentale **CISAO** che porteranno a Bra le eccellenze gastronomiche e artigianali africane e francesi, offrendo ai visitatori un **viaggio tra culture, profumi e gusti etnici.**

I LUOGHI DEL FESTIVAL
Piazza Caduti per la Libertà



VIBRATIONS

L'area più dinamica del Festival: un salotto nella Piazza più importante della città.
Un' Agorà che parla di gusto ed emozioni attraverso **talk, incontri, interviste, dibattiti** tra **giornalisti, esperti e ospiti** esclusivi e che, al calare del giorno, si trasforma in un importante **palco di musica live** dove cultura e intrattenimento si intrecciano per creare momenti di ispirazione e convivialità.

AREA TALK: VIBRATIONS

VENERDÌ 18
Ore 17 – Inaugurazione BRA'S Festival

SABATO 19
Ore 11 – Inaugurazione Ala Stellata
con **Antonino Cannavacciuolo**
Ore 15-16 – "Le visioni e il lascito culturale di Carlo Petrini"
Ore 16-17 – "Custodi e Visionarie: il Ruolo delle Donne nel Successo dell'enogastronomia" Roberta Ceretto, Maria Teresa Ascheri, Antonella Ricci, Gemma, Elisabetta Camia



Ore 17-18 – "è sempre... BRA'S" con **Fulvio Marino, Evelina Flachi, Antonella Ricci.**
Ore 18-18.30 – "Cherasco e Banca di Cherasco: una comunità che cresce"
Ore 18.30-19 – "Terre dei Savoia: la forza di un territorio"

DOMENICA 20
Ore 10.30-11 – "Battuti Bianchi: 4 secoli di storia"
Ore 11-12 – "Mangiare bene per vivere meglio" con il prof. Giorgio Calabrese
Ore 12-13 – "Alba e Bra: insieme per il territorio"
Ore 14-15 – "Africa: nuove frontiere per le imprese"
Ore 15-16 – "La salsiccia di Bra: origini, caratteristiche e curiosità"
Ore 16-16.30 – "Bramezzino: il tramezzino si reinventa"
Ore 16.30-17 – "Caffè storici e Vermouth di Torino : la tradizione che guarda al futuro"
Ore 17.30-18 – "Consorzi: poker d'assi del gusto di Bra"
Ore 18-18.30 – "Vista senza Limiti: l'accoglienza senza barriere"
Ore 18.30-19 – "Nuove competenze per i talenti del futuro"

BRA'S GUEST Giorgio Calabrese



MANGIAR BENE PER CRESCERE MEGLIO

Domenica **20 settembre** il prof. **Giorgio Calabrese,** medico italiano specializzato in Scienza dell'Alimentazione, docente universitario, giornalista, ricercatore e Consulente Scientifico del Ministero della Salute, presenta un'inedita pubblicazione realizzata con il **Distretto del Cibo del Roero** dedicata alle nuove **Linee Guida per l'alimentazione dei giovani dai 6 ai 14 anni**. Un appuntamento imperdibile, dedicato all'educazione alimentare e alla promozione di uno stile di vita sano e consapevole fin dall'età scolare.

BRA'S LIVE

Piazza Caduti per la Libertà

VENERDì 18
Ore 19-21 e 22.30-24 – **TUTTA FUFFA** Live Set
Ore 21-22.30 – **LEO LIVE** & Band

SABATO 19
Ore 19-21 – Live Set **GIO PODDA**
Ore 21-22.30 – **NERI PER CASO**
Ore 22.30-24 – **KARA TI AMO**

DOMENICA 20
Ore 19-20 – **YANISLOVE** Live Set
Ore 20-22 – **SKY PILOT** Live Show



I LUOGHI DEL FESTIVAL
Giardini del Belvedere



IL PAESE DEI BRALOCCHI

Uno spazio per i più piccoli a tema “**Pinocchio**” in occasione del **bicentenario** della nascita del suo autore Carlo Lorenzini in arte **Collodi**: giochi, animazioni, asinelli, attività creative e momenti educativi e di divertimento gratuiti in compagnia dei più amati personaggi della fiaba, dalla Fata Turchina al Grillo Parlante con Mastro Geppetto, Lucignolo, il Gatto, la Volpe e Mangiafuoco.

BRA'S EXPERIENCE



PERCORSI TURISTICI GUIDATI

- Pic Nic in Carrozza
- Lezioni di cucina con Chef e Food Blogger
- Bra Walking Tour
- Visita in Cantina Ascheri
- Visita alle macellerie braidesi
- Laboratori del Gusto a Palazzo Mathis

IL VIAGGIO DELLA REGINA

In occasione dell'inaugurazione di BRA'S 2026, nel centenario della scomparsa, **Margherita di Savoia, prima Regina d'Italia,** farà il suo ingresso in città a bordo di una carrozza storica, accolta dalle autorità cittadine e regionali tra danze, figuranti e sbandieratori con la colonna sonora della **Banda Musicale Giuseppe Verdi della Città di Bra.** Durante il festival sarà possibile partecipare alle **Promenade in carrozza**, per vivere un'esperienza tra storia, natura e sapori del territorio, in collaborazione con l'associazione ippica **Redini Antiche,** degustando un prelibato **cestino da pic-nic con i sapori di Bra.**

Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto a **FORMA – Fondazione Ospedale Infantile Regina Margherita**, a sostegno di progetti dedicati alla cura e al benessere dei pazienti.





BRA'S CULTURE







Egitto, sulle tracce degli Dei
Mostra a Palazzo Traversa
a cura del Museo Egizio di Torino

Itinerario del Barocco piemontese
nella Chiesa della Santissima Trinità della Confraternita dei Battuti Bianchi.

Musei aperti

- Museo Palazzo Traversa
- Museo Civico Craveri di Storia Naturale
- Museo del Giocattolo
- La Zizzola Casa dei braidesi
- Casa natale del Beato Cottolengo

BRA'S INCLUSIVE

Progetto Vista Senza Limiti



Bra'S Festival è il primo grande evento Italiano ad essere "blind-friendly".

BRA'S punta all'**inclusività** e all'**accessibilità**.
Grazie alla collaborazione con il progetto di Confcommercio Provincia di Cuneo **VISTA SENZA LIMITI**, con **UICI Piemonte** e al sostegno della Regione Piemonte è il primo grande evento enogastronomico d'Italia a rendere facilmente accessibili i propri menù anche a persone cieche e ipovedenti trascrivendoli nella forma del sistema **Braille** e rendendoli consultabili attraverso **qr-code scansionabili stampati in 3D**.

BRA'S RESTAURANT

Anche i ristoranti cittadini diventano **ambasciatori di Bra's**, creando un esclusivo piatto del festival, dedicato ai prodotti e alle tradizioni gastronomiche braidesi.

Promossi attraverso i canali ufficiali dell'evento, offriranno ai visitatori un **viaggio nei sapori autentici di Bra**, tra qualità, creatività e identità locale.

Il piatto speciale sarà degustabile dal 1° al 30 settembre 2026 nei locali aderenti per un'esperienza di gusto indimenticabile.



BRA'S SHOP

Anche il **centro commerciale naturale di Bra** sarà protagonista del festival.

I negozi aderenti contribuiscono a trasformare la città in un grande **percorso di shopping** e **intrattenimento** dedicato all'evento con iniziative speciali e offerte commerciali.

Ad animare le vie del centro non mancheranno **musica, spettacoli e sorprese**, a creare un'esperienza indimenticabile per cittadini e visitatori.



Grazie a:


Confcommercio
Ascom Bra
CITTÀ DI BRA
REGIONE PIEMONTE
ECCELLENZA PIEMONTE
PROVINCIA di CUNEO
CAMERA DI COMMERCIO CUNEO
LANGHE MONFERRATO ROERO
FONDAZIONE CRC
Fondazione CRT
SALSICCIA DI BRA
BRA
PanediBra
consorzio per la valorizzazione
Riso di Bra
Confartigianato CUNEO
COLDIRETTI CUNEO
CAMPAGNA AMICA
Mercati della Terra
Slow Food
Mercato della Terra
BRA
BANCA D'ALBA
BARATTI&MILANO
dicaf
egea
iren
SEGERI
S.Bernardo
BANCA DI CHERASCO
BANCA CRS
AON
CANTINA COMUNALE DI LA MORRA
ESI SQUARE
ITS ACADEMY TURISMO PIEMONTE
ROERO
BPER
DELIZIE BAKERY
WAND EVENTS
Gino
Matteo Ascheri
PIERO MOLLO
RADIO ALBA
COMUNICATION

BRAS

IL FESTIVAL DELLA SALSICCIA
del formaggio, del pane e del riso di Bra

17-20 SETTEMBRE 2026

www.brasfestival.it | | info@brasfestival.it | 0172 413030

Confcommercio Ascom Bra · Città di Bra · Regione Piemonte · Salsiccia di Bra · Bra · Pane di Bra · Riso di Bra

Piemonte Eccellenza Piemonte · Provincia di Cuneo · Camera di Commercio Cuneo · Fondazione CRC · Fondazione CRT · Langhe Monferrato Roero The Home of BuonVivere · Confartigianato Cuneo · Coldiretti Cuneo · Campagna Amica · Mercati della Terra · Slow Food Mercato della Terra Bra