

DAL 17 SETTEMBRE BRA DIVENTA CAPITALE DEL GUSTO E DELLA CULTURA

Dopo le anteprime di avvicinamento, BRA'S 2026 prenderà il volo giovedì 17 settembre con un programma diffuso che trasformerà la città di Bra in un grande palcoscenico dedicato alle eccellenze enogastronomiche, alla cultura, alla musica, al turismo e alla convivialità.

Al centro del festival ci saranno la **Salsiccia di Bra**, il **Formaggio Bra DOP**, il **Pane di Bra** e il **Riso di Bra**, protagonisti di un percorso capace di unire alta cucina, tradizione popolare, botteghe storiche, mercati, laboratori, spettacoli e iniziative per tutte le età.

L'apertura ufficiale è prevista **giovedì 17 settembre alle ore 20.30** con la tradizionale cena di apertura del Festival, il **Gran Galà della Salsiccia di Bra**, quest'anno affidato al **BRA'S Chef Ambassador Massimo Camia**, del ristorante Massimo Camia di Novello.

Venerdì 18 settembre alle ore 17, in occasione dell'inaugurazione ufficiale di BRA'S 2026, nel centenario della scomparsa, anche **Margherita di Savoia**, prima Regina d'Italia, farà il suo ingresso in città a bordo di una meravigliosa carrozza storica, accolta da **danze in costume, figuranti e sbandieratori**, insieme alla colonna sonora della **Banda Musicale Giuseppe Verdi della Città di Bra** e alle autorità cittadine e regionali.

Durante i giorni del festival la carrozza della regina sarà a disposizione del pubblico, che potrà partecipare ad una **promenade** sul cocchio reale, degustando un prelibato cestino da pic-nic con i sapori di Bra, per vivere un'esperienza indimenticabile tra storia, natura e sapori del territorio, in collaborazione con l'**Associazione Redini Antiche**. Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto a **FORMA ETS – la Fondazione Ospedale Infantile Regina Margherita**, polo pediatrico di rilievo nazionale ad alta specializzazione, centro di riferimento per tanti bambini colpiti da differenti gravi patologie provenienti anche da altre regioni e paesi stranieri. A sostegno dei progetti dedicati alla cura e al benessere dei pazienti e alla divulgazione delle eccellenze del Regina Margherita, i volontari di Forma saranno presenti in uno chalet informativo durante tutti i giorni del Festival.

Venerdì 18 settembre, si prosegue dalle 19 a mezzanotte con **BRA'S IN CONSOLLE**, l'edizione speciale dedicata a BRA'S della seguitissima rassegna **Aperitivo in Consolle**, trasformerà la città in un grande palcoscenico diffuso tra i dehors dei locali del centro con il live set della DJ Crew **Tutta Fuffa** in radiodiffusione dal palco di Piazza Caduti per la Libertà, a creare un'unica colonna sonora che accompagnerà il pubblico nelle esperienze di gusto tra gli stand gastronomici.

Piazza Caduti per la Libertà sarà poi, il sabato e la domenica, il fulcro di **VIBRATIONS**, l'**area talk** per incontri, interviste e dibattiti che, al calare della sera, diventerà palco per musica live e intrattenimento. Durante il giorno decine di ospiti importanti si alterneranno sul palco in una vera e propria agorà: già attesissimi gli Chef Ambassador **Antonino Cannavacciuolo**, **Carlo Cracco**, **Michelangelo Mammoliti** e **Massimo Camia**. Tra gli ospiti anche **Fulvio Marino**, mugnaio e panificatore piemontese di terza generazione, amato protagonista TV e social della cultura dei lievitati contemporanei e, grazie alla collaborazione con il **Distretto del Cibo del Roero**, anche il professor **Giorgio Calabrese** medico nutrizionista, importante volto televisivo, docente di Dietologia umana e Dietoterapia presso il Dipartimento di Medicina e Farmacia della Scuola di Specializzazione in Chirurgia delle **"Molinette" di Torino** e della **Facoltà di Tecnologie Alimentari per la Ristorazione** collettiva del polo universitario di Asti dell'**Università degli Studi di Torino** e dell'**Università del Piemonte Orientale**, presidente della sezione "sicurezza alimentare" del **Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare** (CNSA) del **Ministero della Salute**, organo consultivo governativo, che presenterà in anteprima il suo ultimo libro.

Il 19 settembre **BRA'S LIVE** offrirà concerti gratuiti della **Bandakadabra**, in Corso Garibaldi alle 18.00, e poi dalle 21 in Piazza XX Settembre con i Neri **per Caso**.

Il gruppo a cappella più noto del panorama italiano, diventato noto al pubblico nel 1995 vincendo la sezione “Nuove Proposte” del Festival di Sanremo con il brano “Le ragazze” che li ha sbalzati in vetta alle classifiche traghettando l'omonimo album alla conquista di ben 6 dischi di platino con quasi 700.000 copie vendute, nel corso della lunga e salda carriera, ha collaborato con i più importanti artisti italiani tra cui Jovanotti, Lucio Dalla, Gino Paoli, Claudio Baglioni, Renato Zero, Mario Biondi e stranieri come Bobby McFerrin e sono presenza fissa di importanti trasmissioni televisive come il Gialappa's Show. Lo spettacolo, coinvolgente ed emozionante, comprende nel suo repertorio, oltre ai pezzi che hanno portato il gruppo al successo, anche importanti brani della musica nazionale ed internazionale, un viaggio tra i successi dei più grandi esponenti della musica internazionale come Sting, Michael Jackson, George Gershwin, per ritornare in Italia e poi a Napoli con il sound dal sapore blues di Pino Daniele e agli inediti che hanno reso celebre il gruppo.

Corso Garibaldi ospiterà alcune delle esperienze più identitarie del festival.

Sotto la meravigliosa **ALA STELLATA** gli Chef Resident Stellati proporranno show cooking d'autore e piatti pensati per rendere accessibile al pubblico un'esperienza gastronomica di alto livello. Protagonisti dell'edizione 2026 saranno gli Chef Resident **Pasquale Laera**, del ristorante Borgo Sant'Anna di Monforte d'Alba, e **Gabriele Boffa**, della Locanda Sant'Uffizio di Cioccaro di Penango, interpreti di una cucina capace di valorizzare territorio, creatività e materia prima, che proporranno due piatti stellati a testa con i sapori di Bra per i pranzi e le cene del festival, per un totale di migliaia di pasti stellati al prezzo popolare di 15 € cadauno.

BRA'S Festival è il primo grande evento italiano ad essere “blind-friendly”. BRA'S punta all'inclusività. Grazie alla collaborazione con il progetto di Confcommercio Provincia di Cuneo VISTA SENZA LIMIT, 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.

Sempre in Corso Garibaldi prenderanno vita il **Caffè Storico Sabauda**, omaggio agli eleganti bar torinesi di fine Ottocento, con caffè, cioccolato, Vermouth e specialità come il Bramezzino e i Brajoux, l'**Antica Bottega dei Macellai**, fedele ricostruzione di una macelleria braidese dell'epoca di

e Carlo Alberto, dove acquistare la Salsiccia Cruda di Bra fresca e **Profumo di Pane**, una panetteria cittadina che racconterà l'arte dei maestri panificatori del Consorzio del Pane di Bra.

Piazza XX Settembre sarà invece il cuore della **Piazza delle Eccellenze del Piemonte**, un grande padiglione dedicato alle migliori produzioni agroalimentari regionali, tra consorzi di tutela, piccole etichette e produttori. Accanto a questo spazio, il progetto **Our Land** offrirà un punto istituzionale e informativo dedicato a Bra, Langhe, Roero, Monferrato e alla Regione Piemonte, con attività di accoglienza e promozione del territorio. Tra Corso Cottolengo e Piazza Spreitenbach troveranno spazio i **Mercati del Gusto**, vetrina delle produzioni locali a cura di **Coldiretti, Confartigianato e Mercato della Terra della Condotta Slow Food di Bra**.

Piazza Spreitenbach accoglierà inoltre il **Villaggio delle Regioni**, con il meglio dell'enogastronomia piemontese che dialoga con le specialità delle regioni amiche Valle d'Aosta, Liguria, Emilia-Romagna e Calabria, e l'attesissima area **Around the World**, dedicata ai sapori internazionali. BRA'S amplia i propri orizzonti proponendo uno spazio esclusivo dedicato ai sapori e alle **tradizioni gastronomiche internazionali** ospitando 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 un viaggio indimenticabile tra culture, profumi e gusti etnici.

Il programma esperienziale proseguirà con **BRA'S LAB**, il laboratorio del festival dedicato a show cooking, masterclass, degustazioni guidate, ricette e narrazioni immersive. Tra gli ospiti sono annunciati Alex Li Calzi, conosciuto come **L'Orso in Cucina**, e **Antonella Ricci**, chef stellata, volto televisivo di Raiuno e Food Network e figura autorevole della cucina italiana contemporanea.

Grande attenzione sarà riservata anche alle **famiglie** e alla **cultura** con il **Paese dei Bralocchi**, uno spazio gratuito per i più piccoli ispirato a Pinocchio, in occasione del bicentenario della nascita di Carlo Lorenzini, in arte Collodi. Immersi nel verde dei Giardini del Belvedere, i bimbi potranno divertirsi con giochi, animazioni, asinelli, attività creative e momenti educativi 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 CULTURE proporrà l'importantissima e attesissima mostra **"Egitto, sulle tracce degli Dei"** a Palazzo Mathis, a cura del Museo Egizio di Torino con il Comune di Bra, un viaggio affascinante nel cuore del pensiero religioso e magico della civiltà egizia attraverso tredici amuleti originali e altri reperti inediti legati al culto del Faraone.

L'itinerario culturale prosegue con il **Barocco piemontese** nella Chiesa della Santissima Trinità della Confraternita dei Battuti Bianchi, che quest'anno festeggia 400 anni di storia e attività, e l'apertura di tutti i meravigliosi **musei cittadini**.

Con **BRA'S EXPERIENCE** il festival inviterà il pubblico a scoprire la città e il territorio attraverso **percorsi turistici guidati**, lezioni di cucina, visite alle Cantine Ascheri e alle macellerie braidesi, laboratori del gusto a Palazzo Mathis, bike tour e trekking tour.

BRA'S LABEL presenta una *Limited Edition* del **Motelupa 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 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.

A completare il programma saranno **BRA'S SHOP**, con il coinvolgimento del centro commerciale naturale di Bra tra iniziative speciali, offerte, musica e spettacoli, e **BRA'S RESTAURANT**, progetto che renderà i ristoranti cittadini ambasciatori del festival attraverso un piatto speciale dedicato ai prodotti e alle tradizioni gastronomiche braidesi, degustabile dal 1° al 30 settembre 2026 nei locali aderenti.

Iniziative che puntano a coinvolgere tutti gli esercenti cittadini in un grande **evento collettivo** in grado di mostrare al mondo il volto migliore della città di Bra, una città che ha un respiro internazionale e punta sui giovani, anche grazie ai percorsi di studio ITS ACADEMY ICT Piemonte e l'Università di Scienze Gastronomiche.

Info su www.brasfestival.it e su www.turismoinbra.it

Facebook: [bras.festival](https://www.facebook.com/bras.festival) | Instagram: bras_festival/