

Bell'Italia



CAPRI IL SENTIERO DEI FORTINI

**VALSUGANA
FRA NATURA E ARTE
CONTEMPORANEA**

**CARPI (MODENA)
IL PALAZZO DEI PIO**

**ROMA
DA PORTA PIA
A VIA NAZIONALE**

**WEEKEND
A BRA NELLA
CULLA DELLO
SLOW FOOD**

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, L. 10/01 - Austria € 6,80 - Belgio € 6,00 - Francia € 6,00 - Germania € 8,80 - Grecia € 7,90 - Gran Bretagna 10,00 - Lussemburgo € 8,00 - Portogallo (Costa) € 6,70 - Svizzera cfr. 12,50 - Principato di Monaco € 8,70 - Spagna € 7,80 - Malta € 6,62





Hotel Cantine Ascheri



Caffè Boglione



Il weekend di **BELL'ITALIA BRA (Cuneo)** di Rosalba Graglia - Foto di Anne Conway

Dove pernottare

Albergo Cantine Ascheri ★★★★★ (via Piumati 25, 0172/43.03.12). Annesso alle Cantine Ascheri, un hotel design in un edificio post-industriale. Doppia da 130 €. Rinomato il suo ristorante, l'**Osteria Murivecchi** (via Piumati 19, 0172/43.10.08), con tavoli in legno, i piatti del giorno scritti sulla lavagna, vini anche al bicchiere. Menù degustazione 30 €, a pranzo sui 15-20 €.

B&B L'ombra della collina (via Mendicità Istruita 47, 0172/4.48.84). Un b&b di charme in una casa dell'800 affacciata su uno scenografico cortile con un grande fico ombroso.

Doppia da 78 €, **Albergo dell'Agenzia** ★★★★★ (frazione Pollenzo, via Fossano 21, 0172/45.86.00). Negli edifici neogotici voluti da re Carlo Alberto, un buon albergo con ottimo ristorante, spazio benessere e piscina; prima colazione con i prodotti dei Presidi Slow Food. Doppia in settembre da 155 €.

La Corte Albertina ★★★ (frazione Pollenzo, via Amedeo di Savoia 8, 0172/45.84.10). In un edificio d'epoca con giardino, 25 stanze e atmosfera da casa privata; nel ristorante si gustano i piatti del territorio. Doppia da 115 €.

Per la cena

Osteria del Boccondivino (via Mendicità Istruita 14, 0172/42.56.74). Nel cortile di ringhiera dove ha sede Slow Food, un classico della ristorazione braidense. Cucina langarola-roerina di stretta osservanza. Menù degustazione da 29 €.

Battaglino (piazza Roma 18, 0172/41.25.09). Tipica osteria piemontese con agnolotti, tajarin, bollito misto, brasato al barolo. Menù degustazione da 25 €, a pranzo 15 €.

Osteria La Bocca Buona (via Audisio 22, 0172/42.60.31). Locale minimal-chic con reinterpretazioni creative. Menù tradizione a 32 €.

SABATO MATTINA

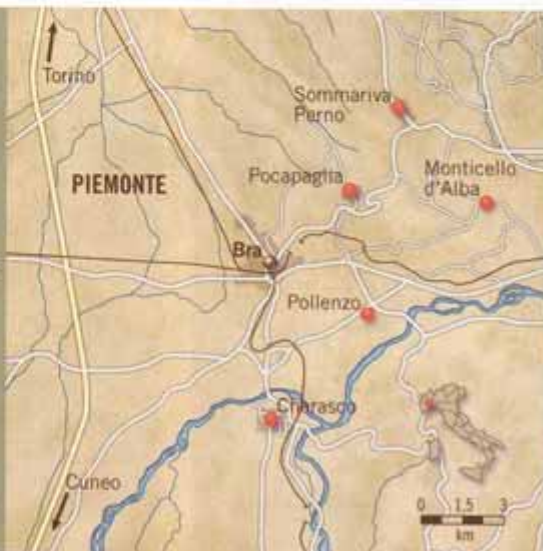
Colpo d'occhio sulla città

Se si viene a Bra nel weekend del Cheese Festival (16-19 settembre) si troverà difficilmente tempo per altro. Chi riesce comunque a ritagliarsi dello spazio o sceglie un weekend meno affollato, può dedicare la mattina alla visita del centro storico, partendo da piazza Caduti per la Libertà, con i palazzi che vi si affacciano; **palazzo Comunale** e **palazzo Garrone**, sede degli uffici giudiziari, nel fine settimana si possono vedere solo da fuori, mentre si può accedere a **palazzo Mathis**, sede dell'ufficio del turismo, dove è in corso una mostra del pittore Ugo Nespolo. Da non mancare la **chiesa barocca di Sant' Andrea** e la **chiesa di Santa Chiara**, rococò. I musei non sono invece accessibili il sabato mattina (il **Museo di Archeologia, Storia e Arte**; il **Museo Craveri di Storia naturale**; il **Museo del Giocattolo**). Dalla piazza, l'eccezionale unicum di corso Cottolengo e corso Garibaldi che si sviluppano sovrapposti; passeggiata d'obbligo su corso Cottolengo, terrazza-belvedere sulla città.

venerdì

COME ARRIVARE

In auto, con l'A6 Torino-Savona, uscita Marene, poi per Bra-Cherasco; con la A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, immettersi poi sulla A33 Asti-Cuneo, direzione Alba, e poi proseguire per Bra. In treno, consigliato durante il Cheese Festival: linea Torino-Savona, con cambio a Carmagnola o Cavallermaggiore.



sabato

Da non perdere
 1. I due corsi sovrapposti
 2. La chiesa rococò di Santa Chiara
 3. Pollenzo
 4. La salsiccia di Bra, da mangiare cruda



San Rocco, altra chiesa da v



La salisiccia di Bra

Tre bontà in un panino

Punto di forza della cittadina cuneese è l'eccellenza della sua gastronomia, a partire dalla **salisiccia di Bra**, l'unica prodotta con carni di vitello, e che può gloriarsi della Concessione Regia firmata da Carlo Alberto nel 1847. La sua composizione dipende dal fatto che nel vicino comune di Cherasco esisteva una fiorente comunità ebraica che si riforniva a Bra e chiedeva insaccati senza carne suina. Oggi viene preparata secondo l'antica ricetta, con carne magra di vitello unita a grasso di maiale (20-30%), e insaccata nel budello naturale. **Si consuma fresca cruda o cotta (anche nel vino)**, e viene abitualmente impiegata per preparare risotti e il sugo dei tajarin. Altra eccellenza è il **formaggio Bra**, prodotto in due tipologie: il Bra tenero, con latte vaccino intero e stagionato per circa 45 giorni; il Bra duro con latte parzialmente scremato e stagionato per oltre sei mesi; **una variante è il Bra ciuc** (ubriaco, in piemontese), stagionato nelle vinacce. E poi ecco il **pane di Bra**, preparato con lievito naturale e farine macinate grezze: particolarmente digeribile, si conserva a lungo. Dai tre ingredienti è nato il **Mac d'Bra**, il panino Bra doc: pane, salisiccia, formaggio, e una foglia di insalata degli orti della cittadina.



Panificio Fagnola

SABATO POMERIGGIO

Tour di sapori e sosta al Caffè

Pomeriggio dedicato alla Bra del buon vivere e del gusto, che si sviluppa in via Cavour e via Vittorio Emanuele, tra caffè e botteghe che invogliano a soste golose e acquisti prelibati. Nelle macellerie come **Carena, Tibaldi, Aprato e Pochettino** si trova la salisiccia di Bra. Per quanto riguarda invece l'eccellente pane di Bra, sono diverse le panetterie che lo fanno ad arte, come **Delizie e Sapori di Battaglino, i Fratelli Balocco, L'Arte Bianca, Moris**, oppure spostandosi di pochi passi il **panificio Fagnola**. Imperdibile, in via Vittorio Emanuele, la pausa dolce al **Caffè Converso**, uno dei migliori d'Italia. Prendendo via Umberto I, s'incontra il formaggio più famoso della città, **Giolito** (nei giorni del Cheese Festival aperto anche il sabato pomeriggio e con spazi degustazione nel cortile, altrimenti solo sabato mattina). Arrivata l'ora dell'aperitivo, conviene raggiungere l'antico **Caffè Boglione**: molti vini al bicchiere e stuzzichini a base di salisiccia; consigliabile un rosso, il Pelaverga di Verduno, con tocchi di pepe.



Caffè Converso



Boccondivino



Osteria Murivecchi

indirizzi

Palazzo Comunale, piazza Caduti per la Libertà 14, 0172/43.81.11.

Palazzo Garrone, piazza Caduti per la Libertà 14, 0172/41.32.61.

Palazzo Mathis, piazza Caduti per la Libertà 20, 0172/43.01.85.

Chiesa Sant'Andrea, piazza Caduti per la Libertà, 0172/41.37.64; orario: 8,30-12,30 e 15-18.

Chiesa Santa Chiara, via Craveri 1, 0172/41.31.48; 8,30-18.

Museo Civico di Archeologia, Storia e Arte, palazzo Traversa, 0172/42.38.80; mart. e giov. 15-18; domenica 10-12,30; gratuito.

Museo Civico Craveri di Storia naturale, via Craveri 13-15, 0172/41.20.10; mart.-sab. 15-18; gratuito.

Museo del Giocattolo, via Guala 45, 0172/41.30.49; domenica 10-12,30 e 15-18,30, 3 e

Macelleria Carena, via V. Emanuele II 55, 0172/42.30.12.

Macelleria Tibaldi, via V. Emanuele II 79, 0172/41.22.24.

Macelleria Aprato, via V. Emanuele II 162, 0172/42.63.34.

Macelleria Pochettino, via V. Emanuele II 276, 0172/41.24.48.

Panetteria Delizie e Sapori di Battaglino, via V. Emanuele II 132, 0172/41.37.69.

Panetteria Balocco, via V. Emanuele II 152, 0172/41.55.74.

Panetteria L'Arte Bianca, via V. Emanuele II 76, 0172/41.51.24.

Panetteria Moris, via V. Emanuele II 274, 0172/41.36.33.

Panetteria Fagnola, viale Madonna dei Fiori 44, 0172/41.25.66.

Giolito Formaggi, via Monte Grappa 6, 0172/41.29.20.

Caffè Pasticceria Converso, via V. Emanuele II 199, 0172/41.36.26.

Caffè Boglione, via Cavour 12, 0172/41.36.23.