

SPECIALE CHEESE

Degustazioni e promozione del territorio nello stand di piazza Spreintenbach

Le eccellenze di Bra a Cheese

■ Nella tredicesima edizione di "Cheese" non può mancare uno spazio dove conoscere meglio la Città di Bra che, da più di vent'anni, ospita e co-organizza l'evento. In piazza Spreitenbach uno stand di 150 metri quadrati allestito dal Comune di Bra in collaborazione con [Confcommercio Ascom](#) Bra e Wonderful Langhe e Roero, offrirà ai visitatori un assaggio delle eccellenze gastronomiche locali, rappresentate dal Consorzio di tutela e valorizzazione della Salsiccia di Bra e dal Consorzio per la valorizzazione Pane di Bra.

L'offerta gastronomica punta sui prodotti che hanno reso celebre la città della Zizzola: in primis la Salsiccia di Bra proposta nell'inimitabile "Mac'd Bra," panino simbolo che

unisce, in un solo morso, le rinomate eccellenze della città: all'interno del pane di Bra, lattuga degli orti, una fetta di formaggio Bra Tenero Dop e la salsiccia di Bra, in versione cruda o cotta alla piastra. La salsiccia sarà proposta anche in formato take away, da gustare rigorosamente cruda, accompagnata da una fetta di pane di Bra, a passeggio tra gli stand di Cheese.

I panettieri del Consorzio Pane di Bra prepareranno la Focaccia di Bra, farcita con salsiccia e formaggio Bra Dop. Il loro spazio è attrezzato per consentire la preparazione sul posto della gustosissima focaccia: da gustare appena sfornata!

Il formaggio Bra Dop sarà presentato in degustazione nella versione Bra

Tenero e Bra Duro, accompagnato dal Pane di Bra.

Per chiudere, una proposta di dolce, in collaborazione con Wonderful Langhe Roero: la torta di nocciole Igp Tonda gentile delle Langhe.

Dopo aver esplorato il territorio attraverso il gusto, sarà possibile approfondirne la conoscenza nel contiguo stand istituzionale del Comune di Bra: un "salotto" con un ampio spazio dedicato alla città e al territorio, tra graditi ospiti, presentazioni, collaborazioni ed eventi.

Immane un focus su Bra, città slow, che celebrerà i suoi valori e le sue peculiarità - dalla sostenibilità all'attenzione alla qualità della vita, dalla promozione turistica alle eccellenze - anche attraver-

so il lancio di un video promozionale promosso dal Comune di Bra e proiettato in anteprima nello stand durante i giorni dell'evento. Si parlerà anche di Roero, nelle sue realtà e nella sua biodiversità, con l'associazione Valorizzazione Roero, l'associazione dei Sindaci e i Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato.

"Cheese" sarà l'occasione anche per rinsaldare i rapporti di amicizia con le città gemelle: sabato 18 settembre, alle 10.30 in piazza Caduti per la Libertà, una cerimonia ufficiale celebrerà il ventennale del gemellaggio con Weil der Stadt, alla presenza delle numerose altre realtà nazionali e internazionali legate a Bra da patti di collaborazione (partecipazione su invito).

em





IL CONSORZIO E' STATO COSTITUITO UFFICIALMENTE NEL 2003

La famosa «salsiccia» bovina con un po' di pancetta

■ Costituito ufficialmente nel maggio 2003, il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Salsiccia di Bra esordisce pubblicamente nel dicembre 2003 nell'ambito della 7° Rassegna Braidese della carne di razza piemontese.

Il Consorzio Salsiccia di Bra, nato per volontà del Consorzio Macellai Braidesi e dall'ASCOM di Bra, ha sede in Bra, Piazza Giolitti, n. 8 e si propone di tutelare, valorizzare e incrementare la produzione, della Salsiccia di Bra preparata con carni magre di bovino e pancetta di suino così come ufficializzava un Regio

Decreto, che autorizzava i macellai di Bra a utilizzare carne bovina nella preparazione della salsiccia fresca, unico caso in Italia, proibendo all'epoca la produzione di salsicce bovine in tutto il resto del territorio.

1. Denominazione

Il nome «Salsiccia di Bra» o in termine dialettale «Salsiccia», è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde a determinati requisiti stabiliti nel Disciplina di produzione in vigore.

2. Zona di Produzione

La denominazione «Salsiccia di Bra» è riservata al tipico prodotto ottenuto da

carni di bovino e suino le cui fasi di produzione hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata dai confini amministrativi del Comune di Bra.

La «Salsiccia di Bra» deve essere prodotta con carni bovine fresche provenienti da allevamenti siti in Regione Piemonte.

3. Tecnologia di preparazione: la carne magra di bovino viene unita a pancetta di suino macinata finemente, condita ed insaccata nel budello naturale. Si consuma fresca, cotta alla griglia, ma specialmente

4. Composizione

a) Materia prima: carne magra di bovino e pancetta di suino, con netta predominanza della carne bovina.

b) Altri ingredienti: acqua, sale, pepe, spezie ed aromi naturali, zuccheri; in preparazioni particolari ed innovative, rispetto alla ricetta originaria, è consentita l'aggiunta di vino bianco secco e formaggio vaccino grattugiato. Additivi a norma di Legge.

Per insaccare la carne devono essere utilizzate budella naturali edibili (di agnello, montone o pecora).



IL PANE DI BRA

Bra vanta un pane tipico, che ha la particolarità di utilizzare lievito naturale e lunghi tempi di lievitazione (15 ore). Per questi motivi è particolarmente profumato, digeribile e durevole. La farina è prodotta direttamente dai panificatori, nell'ottica della filiera corta. Con analogo procedimento, con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva, viene prodotto il grissino rustico stirato a mano.