



Bienvenidos a Bra! Espero que tengas una gran

estancia y disfrutes mucho el Slow Food Cheese Festival.



Cosas que comer, beber y hacer Restaurantes Bares y tiendas

- Disfruta de tu visita y no dudes en contactarme si tienes alguna pregunta.
- La forma más fácil es por Whatsapp al
- +13473027537.

Piamonte limita con Liguria al sur y Lombardía al este, Francia al oeste y Suiza al norte, lo que la convierte en un crisol culinario único de El fundador de Slow Food, Carlo Petrini, estableció su organización en esta ciudad en

ciudad de Turín, a través de la estación Torino Porta Susa. Los boletos de tren se pueden comprar en la estación o en línea por menos de 6 euros y el viaje dura aproximadamente 54 minutos. Hay trenes que salen cada hora. El último tren hacia/desde Torino sale alrededor de las 20:00 (8:00 p.m.). Recuerda validar tu billete en las máquinas troqueladoras situadas a la

pueden imponer una cuantiosa multa. También puede comprar boletos en línea a través de la aplicación "Trainline" y hacer que escaneen su boleto. El trayecto en coche desde el aeropuerto de Turín es de unos 45 minutos y un taxi costaría unos 160 €. "Taxi Bra" es una empresa local de taxis. Puede comunicarse con ellos al +39 338 8951533 y preguntar sobre tarifas fijas a su destino. Tenga en cuenta que el estacionamiento en la ciudad de Bra es realmente limitado y es aún más restrictivo durante el festival del queso.

aquí: https://cheese.slowfood.it Los autobuses 1, 2 y 66 salen de Bra para llegar a Pollenzo o también se puede llegar a la universidad en coche. Con algunos boletos de autobús, puede regresar gratis dentro de 1.5 horas, así que consulte con su conductor de

Cosas que comer, beber y hacer Quesos (in the second of the Habrá muchos puestos en la ciudad con productores de toda Italia, Europa y Estados Unidos. Sin embargo, si desea ver una tienda de quesos en la ciudad, puede visitar Giolito Cheese, propiedad de Fiorenzo Giolito y su hijo. Prueba sus quesos frescos de leche cruda de

cabra y los elaborados por Beppino Occelli.

elaborado con coagulante de cardo.

Robiola di Roccaverano DOP elaborado con

con un 50% de leche de cabra y una mezcla

El azulado ocurre de forma natural en toda

queso se usa a menudo en los platos locales

la pasta, la corteza natural es terrosa, este

Salsiccia di Bra elaborada con ternera local

de alta calidad (alrededor del 80 %) y cerdo

sirve con una mezcla de especias curadas

(alrededor del 20 %). Este plato a menudo se

Platos clásicos piamonteses

leche cruda de cabra, elaborado también

 Robiola Bosina, y muchos otros realizados por Caseificio dell'Alta Langa. Castelmagno es un antiguo queso de leche mixta de influencia romana de Piemonte. El queso es principalmente de leche de vaca con la adición de un poco de leche de

de leche de vaca y/u oveja.

en casa para darle un sabor único y siempre se prepara con carne de alta calidad para asegurar su frescura. Esta salchicha se sirve cruda, pero también se puede encontrar cocinada en algunos platos. No se pierda el tartar de carne local de Piamonte llamado "Fassona", que a menudo se sirve junto con

salsa a base de mayonesa de atún y

Bagna Cauda es una salsa hecha con

anchoas y ajo, que a menudo se sirve

otro aperitivo local piamontés.

alcaparras. Se sirve frío y, a menudo, se sirve

como aperitivo junto con "Insalata Russa",

caliente. Se acompaña de verduras crudas

para dipear. Esto puede sonar como un

- local en un caldo sabroso. Este plato a menudo se aumenta ligeramente con la receta especial del chef según el restaurante. Plin es una pasta pequeña, rectangular, parecida a los raviolis, rellena de carne o queso/verduras. La mayoría de las veces se sirve en una salsa de mantequilla y salvia. Tajarin es otra pasta local, fina y a base de yema de huevo (30-40 yemas por tanda). A menudo se sirve con salsa de carne roja (ragú), que generalmente contiene ternera local. Los platos de conejo (coniglio) son típicos de la región.
- hecho con verduras locales y cubierto con fonduta: una salsa de queso similar a la fondue. Los platos de risotto también son populares en esta región. Las variedades de arroz canaroli y arborio (utilizadas en el risotto) se
- cultivan de manera omnipresente en Piemonte. Focaccia di Recco es un plato de Liguria que también está ampliamente disponible en Piamonte. Esta focaccia sin levadura es delgada y está rellena con un queso suave
 - avellanas locales en su forma completa,

Nocciola significa avellana. Pruebe las

local llamado Stracchino.

chocolate o gianduja.

cocinadas, en pasteles y helados o incluso en platos salados como el risotto. Bonet, Budino y Panna Cotta son tres postres increíbles de la región.

Esta guía ha sido creada por Carlos Yescas y Hannah Morrow, e incluye: Información General

Información General Bra es una ciudad en la provincia de Cuneo en la región de Piamonte en el norte de Italia. influencias variadas.





1986. En 2004, el movimiento inauguró la Universidad de Ciencias Gastronómicas

(UNISG) en la ciudad de Pollenzo (cerca de la ciudad de Bra). Se puede acceder a Bra en tren desde la

entrada de la estación, de lo contrario te

El sitio web de la ciudad es un buen recurso para aprender sobre museos, cultura local, historia y comida. https://www.turismoinbra.it Durante el Festival del Queso habrá un par de eventos en la ciudad de Bra y algunos en

Pollenzo; puedes encontrar más información

autobús. El sistema de autobuses es confiable y los horarios están actualizados al usar Google Maps. Lleve efectivo suelto para pagar el pasaje.

 Bra Duro es probablemente el queso más conocido de esta región. Bra Tenero, que es normalmente como los lugareños comen este queso, es un poco más joven y cremoso. Gran Kinara es un queso tipo grana

cabra u oveja. El estilo y la textura de la cuajada se asemejan a un queso hecho a mano y el sabor es singularmente ácido para un queso de leche de vaca semifirme.

como el risotto.

Salsiccia di Bra. Vitello tonnato es un plato elaborado con finas lonchas de ternera cubiertas con una

plato extraño pero, con la influencia del vecino sur de Piemonte, Liguria, Bagna Cauda ejemplifica el equilibrio perfecto de umami de anchoas de alta calidad y ajo

 La polenta es un plato del norte de Italia elaborado con maíz molido. Se puede comer con salsa (sugo), con queso o con champiñones. Polenta con coniglio es una combinación popular de Piemontese. Sformato es un tipo de flan, a menudo

 Albicocce al forno es un albaricoque cocido, servido con galletas de amaretto y



- Franciacorta es un vino blanco espumoso por el método del champán (doble fermentación)
- Arneis (blanco)
- Barberá (tinto)
- Nebbiolo (tinto)
- Barolo (tinto)
- Amaro (vino fortificado digestivo elaborado) con cítricos, hierbas y especias)



viernes: abierto de 8:00 a.m. a 12:00 p.m. Puede obtener productos frescos, ropa, chucherías y comida cocinada. Si acudes, prueba el cosce di pollo (muslo de pollo) del camión del asador en la plaza principal junto a la estación de tren; consigue un condimento para untar con pimientos encurtidos del puesto de aceitunas más cerca del otro lado del estacionamiento y pide una cerveza o un botella de vino en algún lugar y probarlos juntos. Alrededor de Bra, en las estaciones de

memoriales. Los volantes representan a los difuntos y una forma de recordar a los seres queridos. El cementerio de Bra tiene una construcción de ensueño, arreglos florales y lápidas hechas a mano. Está abierto al público. Vale la pena visitar el Museo Cívico de Bra por la arquitectura, pero también por la colección que incluye una gran exhibición de taxidermia.

autobuses y en otros lugares, verá volantes con

rostros de personas que son obituarios y

Si tienes tiempo, visita los pueblos de La Morra, Cherasco, Barolo, Alba y Moferrato d'Alba, donde también puedes encontrar muchas bodegas y productos locales/restaurantes. Vale la pena desviarse de Cappella del Barolo - La Morra CN, Italia, esta pequeña iglesia,

https://www.museidibra.it/museocraveri

pintada por el artista estadounidense Sol Lewitt, ofrece un hermoso pero marcado contraste de colores brillantes con los viñedos circundantes.



Via Bartolomeo Gianolio, 45, 12042 Bra CN, Italia Este es probablemente el restaurante más

1. La Gallinaccia

Russa, múltiples tipos de risotto, polenta y platos locales de conejo. Si está disponible prueba el "sformato". Durante el otoño, los restaurantes pueden servir este plato con cardos locales (verduras que recuerdan a un cruce entre alcachofas y puerros). De postre prueba el Bonet y/o la Panna cotta. Debes de hacer una reserva para la cena. 2. Osteria Murrivecchi Via G. Piumati, 19, 12042 Bra CN, Italia Este restaurante ofrece delicias locales bien elaboradas y es socio de Ascheri Winery. Las reservas son necesarias.

auténtico de Bra, que sirve platos de la región,

como Salsiccia di Bra, vitello tonnato, insulate

ciudad. Un gran lugar para almorzar o cenar.

3. Osteria del Boccondivino

4. Osteria La Bocca Buona

Via Audisio 22, Bra CN, Italia Un restaurante muy popular con gente que va al Festival del Queso, recuerda hacer una reservación desde antes.

Este restaurante es más elegante, con un

Via Mendicità Istruita, 14, 12042 Bra CN, Italia

Este es el restaurante oficial de Slow Food en la

6. Golden Cock Gastropub P.za XX Settembre, 39, 12042 Bra CN, Italia Este lugar es un verdadero gastropub con una

5. Osteria La Pimpinella

Via San Rocco 70, 12042 Bra CN, Italia

menú que destaca los platos de pasta.

gran selección de comida, que recuerda a los de Londres o Nueva York. Tienen una gran selección de cervezas y vinos locales (¡no te pierdas el Prosecco de barril!). Este es también uno de los pocos lugares en la ciudad con cerveza de barril, ya que el vino es mucho más

popular en Piemonte. Los horarios pueden ser

inconsistentes y es difícil hacer una reserva, por

lo que lo mejor es pasar y hablar con alguien

7. Ristorante Battaglino dal 1919 Piazza Roma, 18, 12042 Bra CN, Italia Un restaurante sencillo perfecto para el

directamente.

almuerzo con algunas opciones vegetarianas y muchas especialidades piamontesas. 8. Caffetteria Chiavassa Via Fratelli Carando, 2, 12042 Bra CN, Italia Este es un lugar único que sirve pizza casera y otros platos pequeños para el aperitivo (bocadillo antes de la cena, que a menudo se sirve gratis con la compra de una bebida). Un local favorito, en esta cafetería se usa la masa

de la panadería al otro lado de la calle para

hacer pizza en la casa. Con la compra de una

bebida alcohólica te dan una pizza personal

completa. Es mejor si haces una reserva si vas a

tomar un aperitivo.

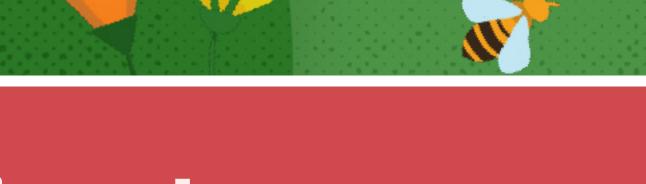
9.Lo Sfizio di... Panetteria Pasticceria Via Pollenzo, 13, 12042 Bra CN, Italia Esta panadería ofrece pan local, focaccia estilo pizza (similar a la pizza taglio al estilo romano), Focaccia di Recco, así como deliciosas galletas de harina de maíz molidas locales.

10. Pizzeria 480 Gradi P.za XX Settembre, 32/A, 12042 Bra CN, Italia

Pizzería tradicional de estilo napolitano que ofrece pizzas clásicas y únicas. Prueba la mortadela y el pistacho y cualquier cosa con salsa roja y nduja. Pregunta por la diferencia entre los quesos Fior di Latte y Mozzarella di Bufala.

11. Senduis Via Vittorio Emanuele II 57/a, 12042 Bra CN, Italia Vale la pena caminar de 8 a 10 minutos fuera del centro de la ciudad, Senduis es una joya escondida para sándwiches locales y platos preparados. Antipasti hechos a mano, sándwiches personalizados, con cortes de carnes/quesos y pan local + condimentos. Tienen cervezas belgas e italianas en botella.

Comida para llevar con asientos mínimos.



Bares y tiendas

1. Stabräu

"ascolane" de Puglia: aceitunas Castelvetrano cubiertas en carne y fritas.

estudiantes de la UNISG, que ofrece productos y platos italianos/piamonteses únicos. Buen

Tienda/restaurante local dirigido

lugar para comprar vino natural, cerveza (selección de botellas artesanales, ¡pero también de barril en pintas o litros para llevar!), alimentos preparados, embutidos y una gran selección de productos secos italianos

especializados. 3. Vineria La Carbonaia Via Bartolomeo Gianolio, 40, 12042 Bra CN, Italia Este bar de vinos informal sirve un amplio

aperitivo temprano en la noche (siempre de

cortesía con la compra de una bebida), luego

se convierte en un lugar de reunión para los

estudiantes de UNISG.

una reserva.

4. Zero Enoteca Conviviale Via Pollenzo, 10, 12042 Bra CN, Italia Este bar de vinos y tienda es un gran lugar para aprender sobre el vino. El propietario Mauritzio tiene un gran conocimiento y ofrece una selección internacional de vinos, cervezas y

sidras. Las botellas para llevar se destacan con

precios justos. Los asientos en el interior/al aire

libre son limitados, por lo que deberá hacer

5. Giolito Fiorenzo Formaggi Via Monte Grappa, 6, 12042 Bra CN, Italia Ya mencionado en el apartado de quesos, pero también digno de mención en este apartado. Puede comprar condimentos de alta calidad y la ginebra de oliva del productor de aceite de oliva de Liguria Roi. También se pueden

organizar degustaciones oficiales de queso y

Via Vittorio Emanuele II, 199, 12042 – Bra CN, Italia

selecciones de pasteles), que se venden en

varios tamaños. No se pierda el manjar local

Bicerin: originario de Turín en el siglo XVII, esta

bebida de múltiples capas destaca la deliciosa

combinación de espresso, chocolate y crema

¡La mejor tienda local de café y chocolate en Bra! Converso no solo es un café, sino que también ofrece pasteles de alta calidad, con postres como Sachertorte (entre otras

6. Bar Pasticceria Gelateria Converso

visitas a cuevas con previo aviso.

de alta calidad. Converso mantiene un comedor clásico (¡aunque pequeño!) de diseño elegante con asientos adicionales al aire libre en la calle. 7. Bottega della Delizie Via Pollenzo, 6, 12042 Bra CN, Italia Pasa y saluda al propietario de Bottega, Paolo, en este café artesanal. Paolo presenta cafés de tostadores especiales, tanto dentro de Italia como a nivel internacional. Pregúntale sobre el espresso de la semana y disfrútalo junto con un croissant (recién entregado todos los días

desde una panadería cercana) o un dulce

gianduja local: exhibido entre su gran

selección de productos secos curados de

manera única. Si tiene suerte, podrá conocer a

la madre de Paolo, operando su antigua caja

Via Cavour, 53, 12042 Bra CN, Italia ¡Visite aquí para probar pasteles locales! Esta cafetería y pastelería tiene dos salas, una para el café y otra con una gran selección de mini bollería. Haz tu elección (precio determinado por el peso de la caja de pastelería) y disfruta de tus pasteles con un café en una de sus mesas exteriores.

Via Audisio11, 12042 Bra CN, Italia

8. Caffe Cavour Pasticceria

registradora.

9. lano

gianduja.

Esta heladería es una cadena, pero tienen sabores maravillosos hechos con ingredientes de alta calidad. Los sabores de helado imperdibles incluyen leche de búfala y queso azul (servidos exclusivamente durante el festival del queso). 10. Gelato I.G.P. Via Principi di Piemonte, 63, 12042 Bra CN, Italia ¡El lugar de helado número uno en el centro de

la ciudad de Bra! Aquí podrás probar sabores

de temporada (¡melón!) y paletas heladas,

chocolate + barras de helado cubiertas de

centro de la ciudad (8 min). Un buen lugar para

comprar una botella de vino, pasta recién

hecha (prueba la pasta rellena con fonduta), y

una gran selección de delicias locales

Este B&B está dirigido por Giovanni y su

familia: defensores locales del cannabis. Con

conexiones con la universidad en Pollenzo,

estos talentosos propietarios también ofrecen

clases locales de música y actuación. Consulte

Via Provvidenza, 4, 12042 Bra CN, Italia

11. Pasta Fresca Grimaldi Via Vittorio Emanuele II, 71, 12042 Bra CN, Italia Este lugar está a un corto paseo fuera del

preparadas para llevar.

12. B&B Villa Maddalena

su sitio web para reservas nocturnas y pregunte sobre las famosas cenas de Giovanni. 13. Cantina Ascheri Giacomo Via G. Piumati, 23, 12042 Bra CN, Italia Bodega de la ciudad de Bra + hotel y Spa. Opte por un recorrido + degustación (se requiere reserva) donde probará Piemontese Arneis, otras variedades blancas autóctonas locales como Pelaverga y Gavi. Un punto culminante único es el Nebbiolo espumoso de Ascheri, que

no se exporta y es increíble con o sin comida.

Para los tintos, hay Barbera, Nebbiolo y Barolo

locales (incluido el monovarietal de Barolo si

tiene suerte) y vinos fortificados. De gestión

familiar, la abuela de la familia fue una de las

primeras mujeres involucradas en una junta

oficial de vinos en la región y todavía está

Piazza Vittorio Emanuele II, 13, Pollenzo, 12042

Tendrás que ir al campus de Pollenzo de la

UNISG para este bar, pero vale la pena visitarlo

(consulta los horarios de apertura antes de ir).

Debajo de la escuela (frente al comedor) se

encuentra el Banco de Vino oficial de Slow

Food. Tome una copa y una tarjeta de

degustación en la recepción y camine por un

museo de botellas, probando vinos en

de toda Italia, sino que también muestra

sedimentos regionales, mostrando el terruño

de cada lugar de donde provienen las botellas.

Al salir, tómese un segundo para leer

detenidamente su selección de vinos y la

desea disfrutar de su botella en el lugar.

incrementos de 1/3 de copa, 1/2 copa y copa completa de las máquinas dispensadoras de vino. El banco de vinos no solo presenta vinos

presente.

Bra CN, Italia

14. Banco del Vino

literatura de Slow Food y tome una botella para llevar y solicite algunos vasos y un abridor si

Disfruta!

Puedes acceder a un mapa de google con todos los lugares de esta lista. https://goo.gl/maps/UTWTYyd5S5XqVeC3A ¿Encontraste útil esta lista?

¿Qué tal hacer una pequeña

donación? Dona desde 5€

https://ko-fi.com/carlosyescas

Via Cavour 0, 12042 Bra CN, Italia Un bar estilo inglés que ofrece varias cervezas de barril y bocadillos de pub, incluido el 2. Local Bra - Bottega Alimentare Via Cavour, 45, 12042 Bra CN, Italia