



Bra entra nella rete delle Città del Formaggio

30 Marzo 2026 

BRA – Con ONAF Bra è entrata nella rete delle Città del Formaggio. In un momento in cui il turismo enogastronomico si conferma uno dei principali motori di sviluppo dei territori italiani, Bra ha consolidato il proprio ruolo tra i luoghi simbolo della cultura del gusto, entrando ufficialmente nella rete delle Città del Formaggio ONAF.

Negli anni, Bra ha costruito una narrazione forte e riconoscibile attorno al cibo ed è stata protagonista di esperienze che hanno segnato il panorama nazionale e internazionale: dalla manifestazione Cheese, punto di riferimento globale per il mondo lattiero-caseario, fino a Bra's, dedicata alla celebre salsiccia di vitello da consumare cruda e alle molte altre eccellenze gastronomiche braidesi, dal riso all'omonimo formaggio Dop.

La cerimonia di conferimento si è svolta sabato 28 marzo nella magnifica sala di Palazzo Mathis, alla presenza del Sindaco di Bra **Gianni Fogliato**, del Presidente ONAF **Pier Carlo Adami** e di una folta rappresentanza della Giunta comunale braidese, di giornalisti ed esperti di gastronomia.

Fondata nel 2020, la rete delle Città del Formaggio ONAF riunisce oggi 45 Comuni distribuiti su tutto il territorio nazionale, accomunati dall'essere luoghi simbolo della tradizione casearia italiana, custodi di saperi secolari e protagonisti di un modello di sviluppo sostenibile fortemente legato alla produzione lattiero-casearia.

Dalle aree alpine alle pianure, dai territori delle grandi DOP storiche a quelli emergenti, la rete rappresenta un sistema diffuso che interpreta il formaggio come elemento culturale ed economico, capace di generare valore, turismo e identità.

In questo contesto, l'ingresso di Bra ha assunto un significato particolarmente rilevante. Non solo per la presenza della sede operativa ONAF (in via Rambaudi 17, a pochi passi dal Comune e da Palazzo Mathis), ma per il ruolo storico che la città ha avuto nella diffusione e nella commercializzazione del formaggio.

Un valore ulteriormente sottolineato dall'intervento di **Fiorenzo Giolito**, storico affinatore braidese, che ha ricordato come il Bra duro sia stato, nel secolo scorso, uno dei formaggi italiani più esportati. Già nell'Ottocento veniva scelto per affrontare i lunghi viaggi transatlantici, grazie alla sua capacità di resistere all'umidità: rappresentava spesso l'ultimo "pezzo di Italia" che i migranti assaggiavano prima di approdare negli Stati Uniti o in



Argentina.

