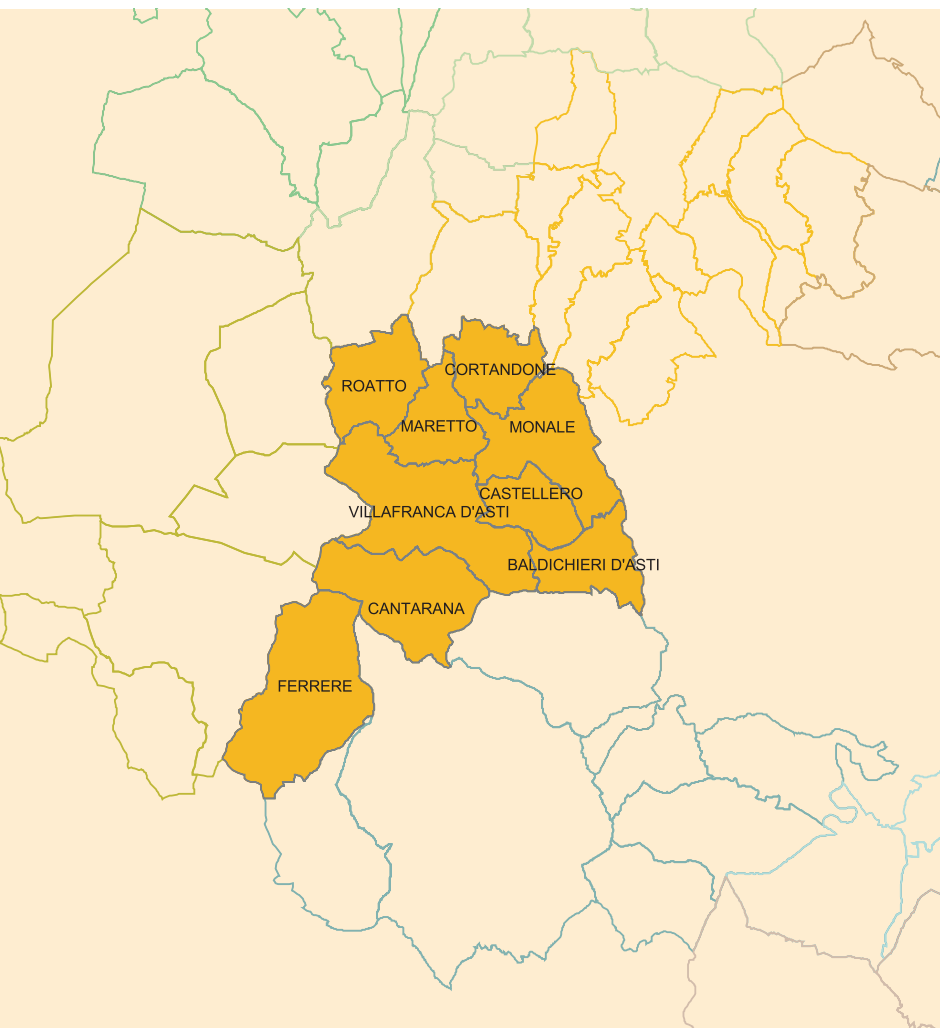




COMUNITÀ COLLINARE VALTRIVERSA

piazza Romita, 2
14013 Castellero
tel. 0141 669023
fax 0141 669666
www.valtriversa.it
castellero@ruparpiemonte.it





Via Re Umberto I, 2/4

Tel. 0141 66006

www.comune.baldichieridasti.at.it

baldichieri.dasti@ruparpiemonte.it

Abitanti: 1.009

Altitudine: m 173 s.l.m.

Cenni storici

Fu insediamento ed avamposto romano fin dal I secolo d.C. Le prime notizie storiche risalgono al 969; *Mons Baldecherii* è menzionato nel diploma di Ottone I a favore del vescovo di Asti. Il castello, situato sul colle e l'antico borgo furono distrutti nel 1553 su ordine del maresciallo francese Cosse-Brissac, comandante in Piemonte, contemporaneamente ai castelli di Tigliole e Camerano. Fu possesso del Comitato di Asti. Passato ai Savoia nel 1575, è stato da questi concesso in feudo, nel 1619, alla famiglia Gabaleone di Chieri, che ne assunse poi il titolo comitale.

Territorio

Il paese è situato 10 km da Asti, sulla direttrice per Torino. Il paesaggio, prettamente collinare, alterna campi, vigneti, prati, boschi. Molti gli insediamenti produttivi, industriali, artigianali e commerciali. Tra gli edifici di interesse storico si possono visitare il settecentesco palazzo comunale e la parrocchiale di San Secondo (1560-1580) con sagrato formato da una terrazza che sovrasta il centro abitato e consente di godere del panorama. All'interno del parco della rimembranza, dedicato ai caduti, si trova la chiesetta di San Secondo, ricostruita nel 1700 sui resti di una chiesa del XIV secolo.

Sapori e tradizione

Tante le curiosità enogastronomiche riprese da antiche ricette che si basano sulla genuinità dei prodotti locali. Tra i piatti più gettonati: asparagi con fonduta, carciofi alla monferrina, capunet di verza, pasà d' coi, il tutto accompagnato da Freisa e Barbera.

Manifestazioni

Gli eventi sono organizzati nella valorizzazione dei prodotti locali e dell'enogastronomia. Tra gli appuntamenti il Carnevale del Baldo, la seconda domenica antecedente le Ceneri, la Festa per la consegna del Baldo d'oro, serata gastronomica e storico-culturale con attribuzione del premio Baldo d'oro, il terzo sabato di giugno, e la grigliata di fine estate, l'ultimo sabato di agosto. Il quarto weekend di settembre si svolge la festa della Madonna del Rosario.

Historical notes

A Roman settlement and outpost right from the I century AC. The first historical records go back to 969; a *Mons Baldecherii* was mentioned in a diploma given by Otto the first to the Bishop of Asti. The castle, standing on the top of the hill and the ancient village were destroyed in 1553 on the orders of the French commander in Piedmont, Marshall Cosse-Brissac, together with the Tigliole and Camerano castles. It was then taken over by the Comitato di Asti (Asti Committee). Passed on to the Savoys in 1575, in 1619 it was granted in fiefdom to the Gabaleone family from Chieri, who took on the title of count.

Territory

The town stands at 10 km from Asti on the main road for Turin. The predominantly hilly countryside alternates fields, vineyards, meadows and woods. There are many productive, industrial, handicraft and commercial businesses installed. The 18th century town hall and the parish church of San Secondo (1560-1580) with its parvis, made up of a terrace overlooking the town centre and affording a fine view, are amongst the buildings of historical interest worth a visit. The small church of San Secondo stands inside the war memorial gardens, rebuilt in 1700 on the ruins of a XIV century church.

Flavours and traditions

There are many food-and-wine novelties taken from ancient recipes based on the genuine quality of local products. Amongst the most popular dishes: asparagus with fondue, artichokes a la Monferrina, *capunet di verza* (Savoy cabbage rolls stuffed with sausage), *pasà d' coi* (cabbage purée) all accompanied by Freisa and Barbera wine.

Events

Events are organized to enhance local food-and-wine products. Amongst the venues the Baldo Carneval on the second Sunday before Ash Sunday; a Festival to consign the golden Baldo and an evening spent with good food, history and culture to award the golden Baldo prize on the third Saturday in June, then there is the end of summer Barbecue on the last Saturday in August. The Our Lady of the Rosary saint's day is held on the fourth weekend of September.

Piazza Don G. Soria, 1

Tel. 0141 943101

www.comune.cantarana.at.it

comunecantarana@tiscali.it

Abitanti: 860

Altitudine: m 176 s.l.m.

Historical notes

The name of Cantarana probably originated from the Celts, it then became a Roman settlement. It is assumed that Lombards may also have settled in this area. Some historical records bearing information about Asti town council come after this (from the XII Century), including the will of Abellone Malabajla in 1398. Cantarana is mentioned as an independent district with a regularly summoned town Council from the second half of 1500.

Territory

The district is located at 15 km from Asti, going towards Turin. There are small built up areas scattered on the steep and rugged hillsides around the centre. Agriculture is mainly concentrated on wine growing, vineyard nurseries and raising livestock. The land, made up of marine deposits, conserves numerous fossils.

There are still great quantities of water in the Bonoma locality, which is an important source for feeding various aqueducts. The parish church built in 1695 with its spire rebuilt in 1914 taking inspiration from Antonelli's school (the architect who designed the Mole Antonelliana in Turin), is worth a visit. Many chapels and votive statues of historical and architectural interest stand along the local roads.

Flavours and tradition

Local cooking offers two delicious dishes: the traditional Piedmont *agnolotti* (ravioli) and *tinca in carpione* (fried and marinated tench).

Other recipes exalt the products at the basis of local economy, amongst them hazel nuts and truffles. The second course dishes with Piedmont bred beef are excellent.

Events

The calendar opens on the second Sunday after Ash Sunday with "*Carlevè stravej*". Easter Monday is spent going for walks along the green Cantarana itineraries. The third week in July brings a quantity of events for the July Cantarana festivities. August bank holiday is celebrated with the Agnolotto and Tinca in Carpione Festival. Food-and-wine evenings to theme during October.



Cenni storici

Il nome Cantarana è di probabile origine celtica, fu poi insediamento romano. Si ipotizza anche una presenza longobarda. In seguito (dal XII sec.) si trovano notizie nei documenti storici che riguardano il Comune di Asti, tra cui il testamento di Abellone Malabajla del 1398. Dalla seconda metà del 1500 Cantarana è citato come territorio a se stante con Consiglio comunale regolarmente convocato.

Territorio

Il Comune è situato a 15 km da Asti in direzione Torino. Attorno al concentrico ci sono piccoli nuclei abitati, disposti sull'esteso territorio collinare formato da bricchi. Le attività agricole principali sono la viticoltura, il vivaismo viticolo e la zootecnia. I terreni, costituiti da giacimenti marini, conservano numerosi fossili. L'acqua è tuttora presente in grande quantità in località Bonoma, importante campo sorgentifero che alimenta diversi acquedotti. Da vedere la chiesa parrocchiale del 1695, con campanile di scuola antonelliana, ricostruito nel 1914. Lungo le strade di collegamento sorgono numerose capelle e piloni votivi di interesse storico ed architettonico.

Sapori e tradizione

La cucina locale propone due prelibate portate: i tradizionali agnolotti piemontesi e la tinca in carpione. Altre ricette esaltano i prodotti che caratterizzano l'economia della zona tra cui nocciole e tartufo. Ottimi i secondi a base di carne di razza bovina piemontese.

Manifestazioni

Il calendario si apre la seconda domenica dopo le Ceneri con il "*Carlevè stravej*". A Pasquetta passeggiate tra il verde "*itinerari cantaranesi*". Terza settimana di luglio kermesse di eventi in occasione del Luglio Cantaranese. A Ferragosto Sagra dell'agnolotto e tinca in carpione. Serate enogastronomiche a tema nel mese di ottobre.



Piazza Romita, 2
Tel 0141 669180
www.comune.castellero.at.it
castellero@ruparpiemonte.it
Abitanti: 298
Altitudine: m 247 s.l.m.

Cenni storici

Antichissimo borgo di origini romane sorto ai piedi di una torre per segnalazioni. L'abitato nel Trecento si raccoglieva attorno al castello, poi raso al suolo durante il conflitto tra guelfi e ghibellini. Successivamente fu feudo della famiglia Ponte, che lo ricostruì. Da ricordare la figura di Pietrino de Ponte, Gran Maestro dell'ordine gerosolimitano. La storia del paese appare strettamente legata alle vicende del castello ed ai suoi passaggi di proprietà.

Territorio

Il paese si trova a nord-est della Provincia di Asti (13 km dal capoluogo) in posizione collinare. Dall'antico maniero si può ammirare un vasto paesaggio che dalla pianura di Villanova, si apre alle colline dell'Albese e di Torino, per oltrepassare poi le Prealpi e approdare alle cime alpine disposte a corona da sud a nord-est. Verso il Tanaro s'impongono i profili di Monferrato e Langhe. Caratterizzano il territorio le ampie distese di nocciolati. Tra gli edifici da visitare la chiesa romanica di San Pietro del Bosco (XI sec.) situata all'interno della cinta cimiteriale, la chiesa parrocchiale dedicata ai Santi Pietro e Bernardo, affiancata da un'imponente canonica. Bellissimo e prezioso il rosone rappresentante su invetriata la Madonna del Rosario.

Sapori e tradizione

Indiscussa protagonista della cultura enogastronomica locale è la nocciola. Accanto ad una variegata e golosa proposta di dolci in cui si impone la presenza di nocciole quale ingrediente principale, l'economia locale vanta anche una discreta produzione di olio di nocciole.

Manifestazioni

Tra gli appuntamenti più importanti del calendario a fine giugno si segnala la festa patronale di San Pietro, momento accompagnato da intrattenimenti e spettacoli. In autunno tradizionale appuntamento con la Sagra della nocciola (prima e seconda domenica di ottobre).

Historical notes

A very ancient village with Roman origin standing at the foot of a watch tower. In the 300's the village was concentrated around the castle that was afterwards raised to the ground during fighting between the Guelphs and Ghibellines. The castle then became the fee of the Ponte family, who rebuilt it. Pietrino de Ponte, Grand Master of the Gerosolimitan Order is a person to remember. The history of the village appears to be closely linked to the story of the castle and its various owners.

Territory

The village is to the north-east of the province of Asti (13 km from the chief town) and stands on the hills. There is a vast view to be admired from the ancient castle, extending from the Villanova valley and opening out towards the hills in the Alba district and Turin, then going on up and over the Prealps to as far as the Alpine peaks arranged in crown in a south to north-east direction. The outlines of Monferrato and Langhe can be clearly seen in the direction of River Tanaro. The thick hazel nut woods are typical of the area. The Romanesque style church of San Pietro del Bosco (XI century) inside the walls of the cemetery, the parish church named after Saints Peter and Bernard, flanked by an imposing rectory, are worth visiting. There is a beautiful and precious glass rose window showing Our Lady of the Rosary.

Flavours and traditions

Hazel nuts are unquestionably the star turn of the local food-and-wine tradition. Alongside a mouth watering assortment of confectionary and desserts, where hazel nuts predominate as the main ingredient, local economy also boasts quite a large production of hazel nut oil.

Events

Saint Peter's patron saint's day is one of the most important dates on the end of June calendar, accompanied by entertainments and shows. The hazel nut Festival (first and second Sunday in October) is the traditional Autumn venue.

Via della Costa, 39

Tel. 0141 669219

www.comune.cortandone.at.it

cortandone@ruparpiemonte.it

Abitanti: 294

Altitudine: m 219 s.l.m.

Historical notes

The most ancient deed mentioning a certain *Villa Curtetundoni* goes back to the year 896, whilst another deed dated 22 March 900 shows that it had been changed to *Curteandoni*. It was the fiefdom of the local lords during the Middle Ages and was then assigned to the Di Macello and Pallio families during the 500's with the coming of the Savoys. The castle and relevant legal rights were passed on to the Broglia, Facello, and Pelletta's and to Mario Capello at the beginning of the XVII century. As from the middle of the 600's the Facello and Pelletta's remained the only feudal lords of Cortandone for more than a century.

Territory

The village, at 16 km from Asti going towards Turin, is surrounded by a verdant backdrop, crossed by long rows of vineyards. There is an eighteenth century rectory dedicated to Saint Anthony Abbot in the municipal square, inside works by Giovanni Lamberti and Luigi Morgari.

The remains of the ancient castle walls can just be seen amongst the vegetation from the church parvis. You can visit the church of San Carlo, a place of prayer for the peoples already mentioned in a will dated 1626; in the past surrounded by vineyards and now buried in a woods there is also a church built in honour of Christ the Saviour in the second half of the XVIII century, where an ancient votive statue stood. There is a panoramic spot at Camporotondo, a Campia hamlet.

Flavours and tradition

The "*bagna cauda*" (garlic and anchovy dip) plays the leading part amongst the many local specialities that tend to exalt local products and is a fixed item on the menu for local good food. Red wines from the area are matched up with this ancient dish.

Events

There are several appointments on the calendar. In May the Small Great Italy march.

Saint Anthony's patron saint's day in July.

The Cycletour event in August and the evocative *Festa delle masche* in September. In November the *Bagna Cauda* Show.



Cenni storici

La più antica attestazione documentaria di una *Villa Curtetundoni* risale all'anno 896, mentre un successivo atto del 22 marzo 900 rivela il passaggio alla forma *Curteandoni*. In età medievale fu feudo di signori del luogo. Nel corso del Cinquecento, con l'avvento dei Savoia, fu assegnato alle famiglie Di Macello e Pallio. Agli inizi del XVII secolo il castello e i diritti di giurisdizione passarono ai Broglia, ai Facello, ai Pelletta e a Mario Capello. Dalla metà del '600 per più di un secolo, i Facello e i Pelletta rimarranno gli unici feudatari di Cortandone.

Territorio

Il paese, situato a 16 km da Asti sulla direttrice per Torino, è circondato da quinte verdeggianti percorse da lunghi filari di vigneti. Nella piazza del municipio vi è la settecentesca parrocchiale dedicata a Sant'Antonio abate, all'interno opere di Giovanni Lamberti e Luigi Morgari. Dal sagrato si intravedono, tra la vegetazione, i resti delle mura dell'antico castello. Si può inoltre visitare la chiesetta di San Carlo, luogo di devozione popolare già menzionato in un lascito del 1626; in passato circondata da vigne, è oggi immersa in un bosco e la chiesa in onore di Cristo Salvatore eretta nella seconda metà del XVIII secolo dove sorgeva un antico pilone. Punto panoramico è Camporotondo, in frazione Campia.

Sapori e tradizione

Tra le tante specialità della tradizione che tendono a esaltare i prodotti della zona fa da protagonista la "*bagna cauda*", punto fermo della gastronomia locale. All'antico piatto si abbinano i vini rossi della zona.

Manifestazioni

Diversi gli appuntamenti in calendario. A maggio la passeggiata Piccola grande Italia. Festa patronale di Sant'Antonio a luglio. In agosto si svolge la Cicloturistica e a settembre la suggestiva rievocazione della Festa delle masche. In novembre la rassegna dedicata alla "*bagna cauda*".



Piazza Roma, 1
 Tel. 0141 932008
www.comune.ferrere.at.it
ferrere.ragioneria@libero.it
 Abitanti: 1.571
 Altitudine: m 270 s.l.m.

Cenni storici

Il toponimo Ferreria compare per la prima volta nel 1034 in una carta di permuta fra il monastero di Nonantola e i conti di Pombia. È del 1142 la prima notizia storica di questa famiglia signorile insediata a Ferrere. Succederono poi i De Ferraris, che si allearono ad Asti, diventando cittadini e vassalli della città e nel '300 i Garretti che costruirono il Castelvecchio, e più tardi il Castel Rosso. Nel 1920 i Levi Montalcini, subentrarono ai conti Gromis, e vi restano fino al 1939. Il complesso del Castelvecchio fu donato dalla famiglia Montalcini al Comune, che ne ha ristrutturato, in parte, l'ala medievale.

Territorio

Il Comune, sito a 21 km da Asti, si adagia su sette colli, dove risiede la maggior parte della popolazione trasferitasi dalla valle nel '600 in seguito ad una catastrofica inondazione. Il centro del paese, non molto popolato, è situato nella vallata, alla confluenza del rio della Val Battista con il rio Stavanasso. Il paesaggio alterna campi a coltura e zone boschive. Da visitare il castello ristrutturato nel '700 da Filippo Castelli e la secentesca chiesa parrocchiale di San Secondo.

Sapori e tradizione

Piatto caratteristico dei menù locali è il fritto misto alla piemontese. Importante la produzione di miele. Nella Bottega comunale del vino e dei prodotti tipici si possono degustare salumi, miele, carne bovina e vini propri della zona. Nel territorio non mancano anche pregiati tartufi bianchi e neri.

Manifestazioni

All'inizio di giugno Concerto rock sotto le stelle; all'evento seguono la Sagra del fritto misto e la Fiera bovina. Ad agosto si svolge la Pedalaferrere, passeggiata in mountain bike. L'ultima domenica di ottobre appuntamento con l'apicoltura nell'ambiente astigiano.

Historical notes

The place name Ferreria appears for the first time in 1034 in a property exchange deed between Nonantola monastery and the Counts of Pombia. The first records of this aristocratic family, which settled down in Ferrere, are dated 1142. They were succeeded by the De Ferraris, who allied with Asti, becoming citizens and vassals of the city, then came the Garretti's in the 300's who built Castelvecchio, and Castel Rosso later on. The Levi Montalcini's, replaced the Counts of Gromis in 1920, and stayed there until 1939. The Montalcini family donated the Castelvecchio complex to the council, which has partly reconstructed the medieval wing.

Territory

The village, located 21 km from Asti, is set on seven hills where most of the population lives after leaving the valley in the 600's after catastrophic flooding. The centre of the village, with very few residents, stands in the valley where two streams Val Battista and Stavanasso flow in to each other. The landscape alternates between cultivated fields and woods. The castle, reconstructed in the 700's by Filippo Castelli, and the seventeenth century parish church of San Secondo are worthwhile a visit.

Flavours and tradition

A typical dish on local menus is Piedmont mixed fry. A lot of honey is produced here. There are samples of cold sausage meats, honey, beef and local wines to be had at the council shop selling local wines and products. This district is also the home of the precious black and white truffles.

Events

A rock concert under the stars at the beginning of June; followed by the Mixed Fry Festival and beef Fair. The Pedalaferrere, a trip on mountain bike, is held in August. An appointment with the bee keeping in the Asti area the last Sunday in October.

Piazza Monte Cervino, 1
Tel. 0141 938170
www.comune.maretto.at.it
maretto@ruparpiemonte.it
Abitanti: 382
Altitudine: m 240 s.l.m.

Historical notes

The place name Maretto comes from the Latin *Maletum/Meletum, meleto*, a place with lots of apple trees. Probably of Roman origin, there is a votive statue to Saint Michael in memory of the vanished church where the ancient village once stood; there are also the remains of an ancient cemetery here. With the end of the Carolingian empire *Maletum* passed under the jurisdiction of the Bishops of Asti. From 1417 it belonged to the Pelletta's from Montafia and became part of the State of the House of Savoy in 1577. The history of Maretto is intertwined with the vicissitudes of the House of Savoy from then onwards.

Territory

The village stands on the hills west of Asti (18 km). It is made up of hamlets and houses scattered around the centre of the built up area. Farming has still a primary role in local economy, conserving a character of continuity with the past in the landscape. The hillsides have in fact that typical geometrical pattern of areas given over to farming. The eighteenth century parish church named after Saints Mary and Michael, with adjacent spire and the medieval church of the Confraternita di Santa Croce (Holy Cross Confraternity) (XII century) rebuilt in 1680, are worth visiting.

Flavours and tradition

Typical Piedmont cooking recipes are offered at the table, primarily to enhance local products: from vegetables to fruit. The excellent "reds" production, particularly Freisa and Barbera, accompany the items on the menu.

Events

The Sunday before Ash Sunday, venue with Maretto Carnival. The last weekend in May a mouth watering appointment with the Cake Festival. A programme full of events, music and shows on the patron saint's day at the end of July.



Cenni storici

Il toponimo Maretto deriva dal latino *Maletum/Meletum, meleto*, luogo caratterizzato dalla rilevante presenza di alberi di melo. Di probabile origine romana, sul sito dell'antico centro abitato si trova un pilone dedicato a San Michele, che ricorda la chiesa scomparsa, qui si possono ancora rilevare resti dell'antico cimitero. Con la fine dell'impero carolingio *Maletum* passò sotto la giurisdizione dei vescovi di Asti. Dal 1417 fu dei Pelletta di Montafia e nel 1577 divenne parte dello stato sabaudo. Da allora la storia di Maretto si intreccia alle vicissitudini di casa Savoia.

Territorio

Il paese è situato in posizione collinare ad ovest di Asti (18 km). Attorno al concentrico l'abitato si sviluppa in frazioni e case sparse. L'agricoltura riveste ancora un ruolo primario nell'economia locale, conservando nel paesaggio un carattere di continuità con il passato. I versanti delle colline sono infatti connotati dalla classica divisione geometrica degli spazi che definiscono le colture. Si possono visitare la settecentesca parrocchiale, dedicata ai Santi Maria e Michele, con adiacente campanile e la medioevale chiesa della Confraternita di Santa Croce (XII sec.) ricostruita nel 1680.

Sapori e tradizione

La tavola propone le ricette della cucina tipica piemontese in cui prevale la valorizzazione dei prodotti locali: dagli ortaggi alla frutta. Alle voci dei menù si accompagna l'ottima produzione di "rossi" in particolare Freisa e Barbera.

Manifestazioni

La domenica prima delle Ceneri appuntamento con il Carnevale di Maretto. L'ultimo weekend di maggio appuntamento goloso con il Festival delle torte. Un programma ricco di eventi, musica, spettacoli accompagna a fine luglio la festa patronale.



Piazza Vittorio Emanuele II, 1
Tel. 0141 669131 – 0141 650001
www.comune.monale.at.it
monale@ruparpiemonte.it
Abitanti: 975
Altitudine: m 200 s.l.m.

Cenni storici

Il nome Monale sembra derivare dall'espressione latina *Mons Natalis*, Monte di Natale, la denominazione potrebbe essere giustificata dall'appartenenza dell'insediamento ad una proprietà feudataria di antica origine, assegnata ad un personaggio di nome Natale. Nel 1310, nella piazza di Monale, veniva imposta dal conte di Savoia una sentenza di pace tra i guelfi di Asti e un gruppo di cittadini astesi ghibellini rifugiatisi in quel castello. Il 18 aprile 1667 fu convocato il primo Consiglio Comunale.

Territorio

Situato a 14 km da Asti, alterna ai declivi coltivati la forte presenza di aree boschive prevalentemente situate nella vallata compresa tra queste colline (Selva Andona). Come altre terre astigiane, il sottosuolo è di interesse paleontologico e vi si possono trovare numerose conchiglie fossili. Il castello, costruito alla fine del Trecento ad opera degli Scarampi, sorge poco più in basso del precedente, distrutto nel 1305. I lati più antichi conservano il fregio a dente di sega sotto la merlatura. I resti del mainiero sono in un parco composto da frutteto, piccolo giardino all'italiana e il giardino vero e proprio con semplici prati che si alternano a gruppi di alberi. Di epoca secentesca: la Bastita, a forma di L, la chiesa parrocchiale, il palazzo municipale, la chiesa di San Grato e quella di San Carlo.

Sapori e tradizione

La gastronomia locale presenta accanto alle antiche ricette della cucina piemontese un famoso dolce: il tirà. I menù sono accompagnati da una pregevole produzione di vini locali tra cui Freisa e Barbera.

Manifestazioni

Gli appuntamenti si aprono a fine gennaio con la rassegna di due giorni dedicata alla bagna cauda. Carnevale monalese la prima domenica dopo le Ceneri. Nella seconda metà di giugno "Festa delle Rose", festa in piazza con ballo a palchetto con grandi orchestre e specialità gastronomiche. I festeggiamenti patronali di Santa Caterina si tengono l'ultimo week-end di novembre con fiera di merci varie organizzata dal Comune.

Historical notes

The name Monale probably comes from the Latin expression *Mons Natalis*, Monte di Natale, the name could be justified by the fact that the village belonged to a fiefdom with ancient roots, assigned to a person called Natale. In 1310 in Monale square, the Count of Savoy imposed a peace sentence between the Guelphs of Asti and a group of Asti Ghibelline citizens, who had taken refuge in the castle. The first Town Council was called on 18 April 1667.

Territory

Located at 14 km from Asti, it alternates thickly wooded areas, mainly in the valley at the bottom of these hills (Selva Andona), with cultivated hillsides. The subsoil is of paleontological interest where there are many fossilized shells, like many other parts in the Asti district. The castle, built at the end of the 300's by the Scarampi's, stands a little below the first one destroyed in 1305. The oldest parts still conserve the sawtooth frieze under the crenellation. The remains of this manor house are in a parkland made up of an orchard, a small Italian garden and true and proper garden with simple lawns alternating with groups of trees. The L-shaped *Bastita* (bastion), parish church, town hall, the church of San Grato and another church of San Carlo, all belong to the seventeenth century.

Flavours and tradition

Aside from ancient Piedmont recipes, local good food also offers a famous dessert called *tirà* (country pie). Menus are accompanied by excellent locally produced wines such as Freisa and Barbera.

Events

Appointments start at the end of January with a Bagna Cauda Show lasting for two days. Monale carnival is held on the first Sunday after Ash Sunday. "The Rose Festival" in the second half of June, entertainments and dancing in the square with great orchestras and special dishes. Saint Katherine's patron saint's day festivities are held on the last weekend in November, with stalls selling all kinds of goods, organized by the town council.

Piazza Piemonte, 2
Tel. 0141 938114
www.comune.roatto.at.it
comuneroatto@libero.it
Abitanti: 386
Altitudine: m 256 s.l.m.

Historical notes

Some experts believe that the place name *Roatto* comes from *rubus*, brambles, but according to the most ancient records it appears to go back to *ruá* from the medieval Frankish dialect, meaning quarter/village.

A marble altar from 200 AD, dedicated to Neptune found here gives evidence of Roman feudalism in the zone. Roatto was put under the Asti town council jurisdiction in the second half of XII. The fiefdom was then passed on to the lords of Montafia to be included in the Dukedom of Savoy afterwards.

Territory

Situated in a hilly area, at 20 km from Asti, the district is crossed by the central part of the Trivera stream and includes part of the two hilly belts running parallel that extend northwards from the Villafranca basin.

The economy has been closely linked for centuries with exploiting the natural resources of the hills and valleys and also with agriculture, which is not so commonly practiced nowadays. Roatto Castle rises up on the top of a hill in the middle of the village with the emblem of the Marquises Raggi, present owners. The parish church, named after Saints Michael and Radegonda, was built in a neo-renaissance style between 1888 and 1890.

It conserves a precious high altar inside.

Flavours and traditions

Local wine-and-food mainly offers courses focused on samples of local products.

The characteristic *Mun*, a thick block of chocolate and biscuits, is something to be remembered from amongst the confectionary products. The menus are accompanied by samples of typical wines from the area: Freisa and Barbera.

Events

Carvè vejj is on the calendar the first Sunday of Lent. The 'Those of the Freisa' show is held at the beginning of July. The appointment on the first week of August with a festive Roatto is full of events, music and shows.



Cenni storici

Secondo alcuni studiosi, il toponimo Roatto è derivato da *rubus*: rovo, ma dalle più antiche attestazioni sembrerebbe risalire al dialetto medioevale di origine franca *ruá*, avente il significato di contrada/borgata. La presenza di feudi romani nella zona è attestata dal ritrovamento di un'ara in marmo del 200 d.C., dedicata a Nettuno. Nella seconda metà del secolo XII Roatto entrò nell'ambito giurisdizionale del Comune di Asti. Il feudo passò quindi ai signori di Montafia per poi essere ricompreso nel ducato di Savoia.

Territorio

Situato in zona collinare, a 20 km da Asti, il territorio comunale è attraversato dal medio corso del rio Trivera e comprende parte delle due fasce collinari parallele che, dalla conca di Villafranca, si sviluppano verso nord. L'economia è rimasta per secoli strettamente legata allo sfruttamento delle risorse naturali del territorio collinare e vallivo e quindi all'agricoltura, attualmente meno praticata. Al centro dell'abitato, sulla sommità del colle, si erge il castello di Roatto con lo stemma dei marchesi Raggi, attuali proprietari. La chiesa parrocchiale, dedicata ai Santi Michele e Radegonda, fu costruita in stile neo-rinascimentale tra il 1888 ed il 1890. Conserva al suo interno un pregevole altare maggiore.

Sapori e tradizione

L'enogastronomia locale propone prevalentemente portate che valorizzano la degustazione di prodotti locali. Tra i dolci si ricorda il caratteristico *Mun* con cioccolato e biscotti. I menù sono accompagnati dalla degustazione dei vini tipici della zona: Freisa e Barbera.

Manifestazioni

In calendario la prima domenica di quaresima il *Carvè vejj*. Ad inizio luglio la rassegna *Quelli che il Freisa*. Ricco di eventi, musica, spettacoli l'appuntamento della prima settimana di agosto con Roatto in festa.



Via Roma, 50
Tel. 0141 943071 – 0141 943885
www.comune.villafrancadasti.at.it
Abitanti: 3.098
Altitudine: m 200 s.l.m.

Cenni storici

Il territorio oggi occupato da Villafranca è ben noto ai paleontologi, che in questa zona hanno ritrovato tanti reperti fossili da denominare "villafranchiano" un periodo geologico dell'era Quaternaria. Abitata fin dall'epoca romana, fu fondata dal Comune di Asti e il suo nome "*Villafrancha*" compare per la prima volta in un atto del 25 febbraio 1257. Fu teatro di un violento combattimento svoltosi nel settembre 1554 ai piedi del colle di Vulpilio, durante le guerre tra Francesi e Spagnoli.

Territorio

Il Comune è situato a 40 km da Torino e a 15 da Asti, al centro di una valle circondata dai torrenti Stanavasso, Traversole, Riomaggiore e Triversa. Oggi l'economia di Villafranca è basata soprattutto sul commercio, anche se l'agricoltura svolge ancora un ruolo determinante. Da visitare la chiesa di Santa Maria Assunta (1645-1679): progettata su disegno dell'architetto Amedeo di Castellamonte, dedicata ai Santi Elena ed Eusebio, fu voluta da monsignor Gorla, vescovo di Vercelli. Vi è poi la chiesa dei Disciplinati, costruita nel 1701, dedicata a San Giovanni Battista, oggi sconsacrata ed adibita a teatro, e la cappella romanica della Madonna della Neve o di Vulpilio (XII secolo), sul colle in borgata Sant'Antonio.

Sapori e tradizione

La cucina locale si caratterizza per la presenza in menù di prelibate portate quali: agnolotti col plin, *fricandò* (piatto con carne). Le ricette sono accompagnate dalla degustazione dei vini locali tra cui Freisa e Barbera. Ottima la produzione di miele, vino e salumi.

Manifestazioni

Aprile il calendario degli appuntamenti il *Maiale d'Autore*, manifestazione enogastronomica che si svolge il terzo weekend di maggio. Vi è poi il *Settembre Villafranchese* (inizio settembre), altro appuntamento enogastronomico, e a fine novembre la *Giornata del Tartufo*, per pranzare con il celebre tartufo bianco.

Historical notes

The territory now occupied by Villafranca is well known to palaeontologists who have found so many fossils in this area that even a geological period of the Quaternary era has been called "villafranchiano". Inhabited since Roman times, it was founded by Asti and its name "*Villafrancha*" appears for the first time in an act dated 25 February 1257. It was the scene of a violent battle fought in September 1554 during the Franco-Spanish wars at the foot of the Vulpilio Hills.

Territory

The district, located 40 km from Turin and 15 from Asti, is in the centre of a valley surrounded by the Stanavasso, Traversole, Riomaggiore and Triversa streams. Villafranca economy is currently based above all on trade, even though agriculture still plays a decisive role. It is well worthwhile visiting the church of Saint Mary of the Assumption (1645-1679): planned to a design by the architect Amedeo di Castellamonte and dedicated to Saints Elena and Eusebio, it was ordered by monsignor Gorla, Bishop of Vercelli. The church of the Disciplinati also stands here, built in 1701 and dedicated to Saint John the Baptist, but now deconsecrated and used as a theatre and the Romanesque style chapel of the Madonna della Neve or Vulpilio (XII century), standing on the hill in the Sant'Antonio quarter.

Flavours and tradition

Local cooking features delicious courses in the menu such as: *agnolotti col plin* (pinched ravioli), *fricandò* (stewed meat). The recipes are accompanied by samples of local wines including Freisa and Barbera. There is an excellent local production of honey, wine and cold sausage meats.

Events

The *Maiale d'Autore* (pork work of art) opens the calendar of appointments, a wine-and-food event held on the third weekend in May. Then comes *Settembre Villafranchese* (beginning of September), another wine-and-food venue, and the *Giornata del Tartufo* at the end of November, for dining out on the famous white truffle.