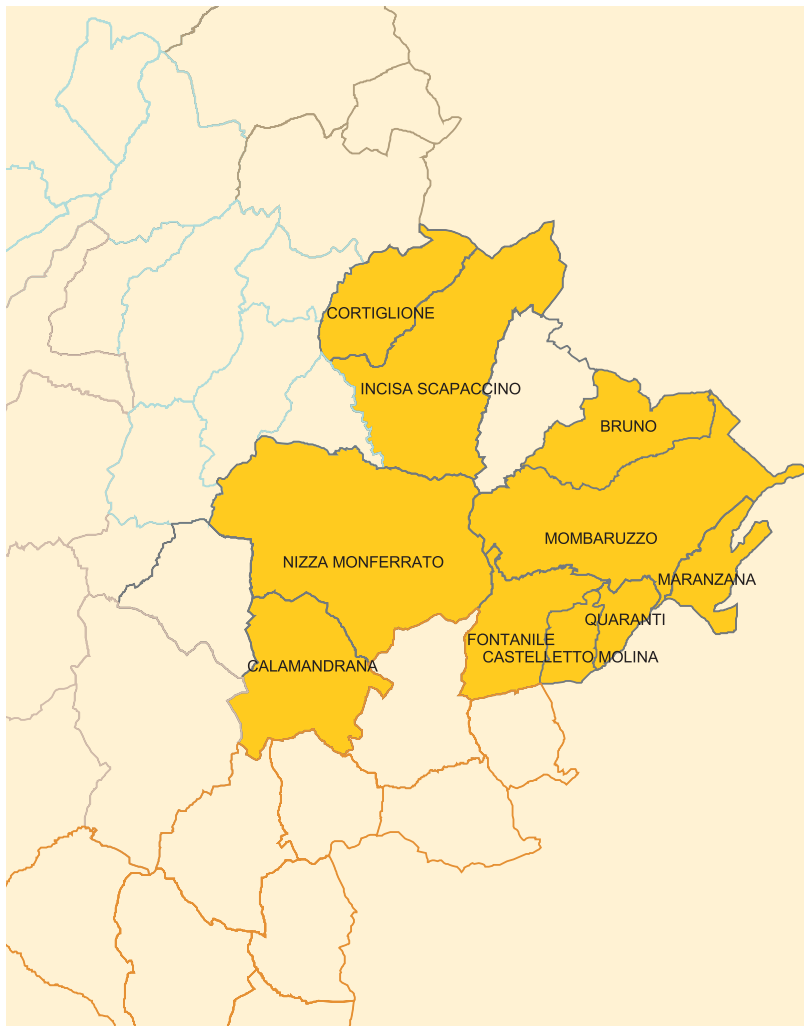




COMUNITÀ COLLINARE VIGNE & VINI

via Molino, 10
14045 Incisa Scapaccino
tel. 0141 747766 – 0141 747863
fax 0141 747831
www.vignevini.at.it
info@vignevini.at.it



Via Duca d'Aosta, 32
Tel. 0141 764124
www.comune.bruno.at.it
bruno@rupapiemonte.it
Abitanti: 375
Altitudine: m 189 s.l.m.

Historical notes

Founded in the IV century B.C. by tribes of Gauls of the Acqui territory, it derives its name from the Celtic *brigodunum*, which means a fortress, castle, or bastion hill. In the VII century it hosted Lombard settlements. From 967 it was ruled by Aleramo, then passed under the marquises of Monferrato and subsequently under the jurisdiction of the Paleologi dynasty. In 1526 it was acquired by the dukes of Mantua, who maintained the control over it until 1708, when it became part of the Savoy's Kingdom.

Territory

The village, located 20 km to the south-east of Asti, lies on the offshoots of the first hills of the High Monferrato (towards the Langhe).

The economy is mainly agricultural, with varied crops: maize, wheat and forage, sunflowers and soya. Vineyards produce some of the noblest "cru" wines of Piedmont, among which Barbera and Moscato undoubtedly stand out. There are also extensive hazelnut groves, included in the specification of the "Nocciola Tonda e Gentile del Piemonte" (Round and Gentle Hazelnut of Piedmont). Chestnut, oak and acacia woods are part of the naturalist context of the "Bosco delle Sorti - La Communa". The medieval Castle, the little XVI century church of the Mercy and the church of St. Bartholomew with annexed bell-tower are worth seeing.

Flavours and tradition

The local cooking offers the tourist a varied series of recipes typical of the territory, among which mention should be made of the minestrone soup and the *bagna cauda* (a garlic and anchovy dip).

Events

The calendar opens in May with the *Bugie* (deep fried ribbons of pastry dusted in icing sugar) day. The Patron Saint is celebrated in August with a kermis of wine-and-food and musical events. The period preceding Christmas is characterised by the "Living crib" event.



Cenni storici

Fondato nel IV secolo a.C. da tribù di Galli dell'Acquese, deriva il proprio nome dal celtico *brigodunum*, che significa colle della fortezza, castello, rocca. Nel VII secolo accolse insediamenti longobardi. Dal 967 fu governato dagli Aleramo, passò poi ai marchesi del Monferrato e in seguito sotto la giurisdizione della dinastia Paleologa. Nel 1526 fu acquisito dai duchi di Mantova, che ne detennero il controllo fino al 1708, quando entrò a far parte del regno dei Savoia.

Territorio

Il paese, a 20 km sud-est di Asti, si adagia sulle propaggini delle prime colline dell'Alto Monferrato (verso le Langhe). L'economia è prevalentemente agricola, con coltivazioni di tipo variegato: mais, grano e foraggio, girasoli e soia. I vigneti producono alcuni fra i più nobili "cru" piemontesi, fra i quali primeggiano senza dubbio Barbera e Moscato. Estesi anche i nocciolieti che rientrano nel disciplinare della "Nocciola Tonda e Gentile del Piemonte". I boschi di castagni, querce ed acacie fanno parte dell'ambito naturalistico "Bosco delle Sorti - La Communa". Da vedere il castello medievale, la chiesetta della Misericordia del XVI secolo e la chiesa di San Bartolomeo con annesso campanile.

Sapori e tradizione

La cucina locale offre al turista una variegata serie di ricette tipiche del territorio tra cui si ricordano il minestrone e la bagna cauda.

Manifestazioni

Il calendario si apre a maggio con la Festa delle bugie. Il Santo patrono è festeggiato ad agosto con una kermesse di appuntamenti enogastronomici e musicali. Il periodo prenatalizio è caratterizzato dall'appuntamento con il "Presepe vivente".



Via Roma, 83
Tel. 0141 75114
www.comune.calamandrana.at.it
calamand@tin.it
Abitanti: 1.562
Altitudine: m 151 s.l.m.

Cenni storici

Il nome deriva probabilmente da una quercia nana chiamata "calamandrina". Fu prima abitata da popolazioni di origine celtica e poi dai Romani. Fece parte dei possedimenti del marchesato del Monferrato, in seguito concessi al marchesato di Incisa e infine agli Asinari. Nel 1682, sotto la giurisdizione del ducato di Mantova, il territorio fu assegnato al calamandrano Francesco Maria Cordara, che iniziò la costruzione del castello con annessa l'antica torre. Nel XVIII secolo entrò a far parte dei possedimenti di casa Savoia.

Territorio

Il Comune, a 20 km ad est di Asti, si suddivide in due parti: Calamandrana Alta e Calamandrana Bassa. Avamposto fra le terre del Monferrato e le terre di Langa, fonda la propria economia sulle risorse agricole, con aziende vivaistiche nella parte più pianeggiante del territorio e aziende vitivinicole (soprattutto di Barbera e Moscato) in quella collinare. Da vedere la chiesa del Sacro Cuore con la particolare tessitura muraria in pietra e mattoni e, poco distante dal paese, la chiesa romanica di San Giovanni delle Conche. Diversi gli itinerari per escursionisti tracciati tra i boschi percorsi da acque limpide, come quelle del Rio "Rocche Lunghe", e una ricca fauna selvatica.

Sapori e tradizione

I piatti della cucina locale sono accompagnati dall'ottima Barbera prodotta in zona. Tra le portate caratteristiche si ricordano il bollito misto alla piemontese e le barbatelle.

Manifestazioni

La terza domenica di gennaio vi è il Raduno dei "Trifolau". In marzo appuntamento con "Aperitivando", percorsi tra botteghe e cantine, ed "Echi di Cori". Ad aprile ancora "Aperitivando". Dopo metà luglio Festival "Teatro e colline" e Fiera del bestiame. A novembre "Officina delle Tre b", mostre e degustazioni dei prodotti.

Historical notes

Its name probably derives from a scrub oak called "calamandrina". It was at first inhabited by populations of Celtic origin, and later by Romans. It was included in the possessions of the Monferrato Marquisate, subsequently granted to the Marquisate of Incisa and lastly to the Asinari family. In 1682, under the jurisdiction of the dukedom of Mantua, the territory was assigned to Francesco Maria Cordara from Calamandrana, who started the construction of the Castle with the annexed ancient tower. In the XVIII century it was included among the possessions of the Savoy's Family.

Territory

The district, located 20 km to the east of Asti, is subdivided into two parts: High Calamandrana and Low Calamandrana. An outpost between the lands of the Monferrato and the lands of the Langa, it founds its economy on agricultural resources, with nursery-gardening farms in the plain part of the territory and wine-growing farms (mostly of Barbera and Moscato) in the hilly area. Places to be seen are the Sacred Heart church with its particular stone and brick wall texture and, at a short distance from the village, the Romanesque church of Saint John of Conche. Various itineraries for excursionists are marked out among the woods, which are run through by clear waters like those of the "Rocche Lunghe" stream and have a rich wild fauna.

Flavours and tradition

The recipes of the local cooking are accompanied by the very good Barbera produced in the zone. Among the typical dishes mention should be made of the Piedmont mixed boiled meat and of the *barbatelle* (vine rootlets).

Events

On the third Sunday of January is held the "Trifolau" (truffle collectors) rally. In March "Aperitivando", itineraries among shops and wineries, and "Choir Echoes". In April, "Aperitivando" again. After mid-July "Theatre and hills" festival and Cattle fair. In November "Workshop of the Three B (Barbera, Boiled Meat and Barbatelle)", shows and tasting of products.

CASTELLETTO MOLINA

Piazza IV Novembre, 4

Tel. 0141 739198

www.comune.castellettomolina.at.it

castellettomolina@tin.it

Abitanti: 169

Altitudine: m 227 s.l.m.

Historical notes

The name could derive from *castelletum*, a small castle. The second part of the toponym seems to be ascribable to the adoption of the surname most spread in the village. The first settlements date back to the Roman age. After the passage of Lombards, it was included in the Monferrato Marquisate entrusted to the Aleramo family. Later on, it passed under the jurisdiction of the Paleologi, of the dukes of Mantua and lastly of the Savoy's.

Territory

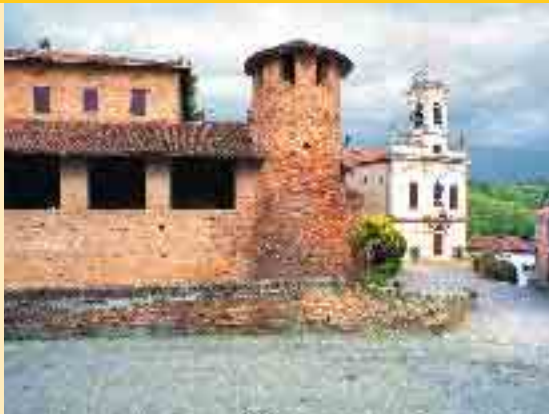
Located among the hills of the High Monferrato, it grazes with its borders the province of Alessandria. In the latest decades the local economy has seen a revival of agriculture, and particularly of the wine-growing activity. The succession of long vine-rows is also a mark of its landscape, with the abundant presence of vines from which are obtained very good productions of wines doc (denomination of controlled origin) and docg (denomination of controlled and guaranteed origin). Among the buildings to be seen we mention the 18th century parish church of St. Bartholomew and the Castle dating to the 1400, surrounded by impressive walls. Two buildings are located within the complex of the ancient castle: "Il Palazzo" and "La Casa rustica" (country house).

Flavours and traditions

The village is renowned for the very good and diversified production of wines, among which mention should be made of: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui, Dolcetto d'Asti, Cortese dell'Alto Monferrato and Chardonnay. These "reds" and "whites" accompany the typical recipes of the Piedmont tradition, from starters to sweets.

Events

The celebrations for St. Bartholomew's patron saint are held on the third weekend of August with wine-and-food events, music, games and procession with the statue of the saint along the village streets. On 25th December Christmas housey-house game with toasts and *panettone* (Christmas cake) at the "Wine Shop".



Cenni storici

Il nome potrebbe derivare da *castelletum*, piccolo castello. La seconda parte del toponimo sembra sia da attribuire all'adozione del cognome maggiormente diffuso nel paese. Primi insediamenti risalgono all'epoca romana. Dopo il passaggio dei Longobardi entrò a far parte del marchesato del Monferrato affidato agli Aleramo. Successivamente fu sotto la giurisdizione dei Paleologi, dei duchi di Mantova e in ultimo dei Savoia.

Territorio

Situato tra le colline dell'Alto Monferrato, lambisce con i suoi confini la Provincia di Alessandria. Negli ultimi anni l'economia locale ha registrato una ripresa dell'attività agricola, in particolare modo quella vitivinicola. Il susseguirsi di lunghi filari ne caratterizza anche il paesaggio, con la copiosa presenza di vitigni, da cui si ricavano ottime produzioni di vini doc e docg. Tra gli edifici da visitare si ricordano la settecentesca parrocchiale di San Bartolomeo e il castello del 1400 circondato da imponenti muraglioni. All'interno del complesso dell'antico maniero si trovano due edifici: "Il Palazzo" e "La Casa rustica".

Sapori e tradizioni

Il paese è noto per l'ottima e diversificata produzione di vini tra cui si ricordano: Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui, Dolcetto d'Asti, Cortese dell'Alto Monferrato e Chardonnay. Questi "rossi" e "bianchi" accompagnano dagli antipasti ai dolci le ricette della tradizione tipica piemontese.

Manifestazioni

I festeggiamenti patronali di San Bartolomeo si svolgono il terzo weekend di agosto con appuntamento enogastronomico, musica, giochi e processione con la statua del santo per le vie del paese. Il 25 dicembre tombolata di Natale con brindisi e panettone alla "Bottega del Vino".



Piazza Vittotio Emanuele II, 7
Tel. 0141 765106
www.comune.cortiglione.at.it
comune_cortiglione@libero.it
Abitanti: 568
Altitudine: m 211 s.l.m.

Historical notes

The village (anciently "Corticelle", small court) owes its origin to the Romans (about 200 B.C.). In 1155 the fee of Corticelle was occupied by Alberto, marquis of Incisa. Subsequently governed by a few lords, in 1202 it was subjected to the District of Asti and later on to the Marquis of Monferrato. After a number of transfers, in the XVII century it became a property of the duke of Mantua. Lastly, in 1738 it passed on to Charles Emanuel III, king of Sardinia.

Territory

A little agricultural village, situated at about fifteen kilometres from Asti to the south-east. It is surrounded by the lush vegetation of the Sarmassa Valley. The economy has registered in the latest years an increase in the number of small family businesses. Besides the abundant production of cereals, there is also a good trade of wood. From the priest's house, it is possible to admire the magnificent view surrounding the residential centre. Among the buildings of historical-artistic interest you can visit the parish church of St. Siro with a XIII century bell-tower and the Sanctuary of Fatima, ancient church of the Beaten.

Flavours and tradition

The typical recipes of the Piedmont cooking can be tasted in the local restaurants, eating-places and holiday farms (there are as many as four). The butcher's and the delicatessen shop sell guaranteed genuine products of their own manufacture.

Events

The most important event in the calendar is the Threshing Day, held at the end of June: homage to the cultivation of wheat in which the whole village takes part. On the first Sunday of October there is Our Lady of the Rosary's patron Saint's Day.

Cenni storici

Il paese (anticamente "Corticelle", piccola corte) deve le proprie origini ai Romani (circa 200 a.C.). Nel 1155 il feudo di Corticelle venne occupato da Alberto, marchese di Incisa. Governato poi da alcuni signori, nel 1202 fu sottomesso al Comune di Asti ed in seguito al marchese del Monferrato. Dopo diversi passaggi di proprietà, nel XVII secolo divenne possesso del duca di Mantova. Infine, nel 1738 passò a Carlo Emanuele III re di Sardegna.

Territorio

Piccolo paese agricolo, situato ad una quindicina di chilometri da Asti in direzione sud-est, è circondato dalla rigogliosa vegetazione della Val Sarmassa. L'economia ha visto negli ultimi anni crescere nel numero le piccole aziende a conduzione familiare. Accanto all'abbondante produzione di cereali, buono è anche il commercio di legna. Dalla casa del parroco si può ammirare lo splendido panorama che circonda il centro abitato. Tra gli edifici di interesse storico-artistico si possono visitare la parrocchiale di San Siro con campanile del XIII secolo e il santuario di Fatima, ex chiesa dei Battuti.

Sapori e tradizione

Le ricette tipiche della cucina piemontese si possono degustare in ristoranti, trattorie e agriturismi locali (sono ben quattro). La macelleria e la salumeria vendono prodotti di produzione propria di cui ne è garantita la genuinità.

Manifestazioni

L'appuntamento più importante del calendario è la Festa della Trebbiatura, che si tiene a fine giugno: un omaggio alla coltivazione del grano a cui partecipa tutto il paese. La prima domenica di ottobre c'è la festa patronale della Madonna del Rosario.

Piazza San Giovanni Battista, 1
Tel. 0141 739100
www.comune.fontanile.at.it
fontanil@provincia.asti.it
Abitanti: 563
Altitudine: m 276 s.l.m.

Historical notes

Its name comes from “Fontanil” or “Fontanilis”, i.e. a land rich in water springs. The residential nucleus originated around the IV-V century A.D. It was then occupied by the Saracens. In 1532 it had its own “statutes” approved by the Gian Giorgio Marquis of Monferrato. In 1559 it passed under the jurisdiction of Casale. The Gonzaga family, in 1606, elevated the fee to a marquisate and assigned it to the Bevilacqua family. In the XVIII century the territory passed under the control of the House of Savoy.

Territory

The District, situated at about 25 km to the south-east of Asti, is characterised by a rich presence of spring waters. The landscape consists of clayey hill systems between Belbo and Bormida, the “domain” of the Barbera grape. The residential centre stands on the ridge of a narrow hill, dominated by the monumental neo-Gothic parish church of Saint John the Baptist. Other points of interest are the Ansaldo tower, the Sanctuary of Our Lady of Neirano, as well as the former drawbridge, the Rocca well, the Archivolt of the Anerdi, the Wall under the church glacis. In the hamlet of Croci there is a country church dating back to the XIV century. Various itineraries can be taken by tourists, either on foot or on horseback.

Flavours and tradition

The local products are the basis of tasty recipes rooted in the Piedmont gastronomic culture.

Events

The patron saint is celebrated on 24th of June, in the same month Wine Day at the Winegrowers’ Cooperative. Every second Sunday from May to August “Divinarte” show, with antique and second-hand market. In mid-August celebration of Our Lady of the Assumption, whilst on the first Sunday of September is held the Fair’s day. From October to March is held the dialect theatre festival “U nos teatro”.



Cenni storici

Il nome deriva da “Fontanil” o “Fontanilis”, terra ricca di sorgive. Il nucleo abitativo ha origine intorno al IV-V secolo d.C. Venne poi occupato dai Saraceni. Nel 1532 ebbe “statuti” propri approvati dal marchese Gian Giorgio del Monferrato. Nel 1559 passò sotto la giurisdizione di Casale. I Gonzaga, nel 1606, elevarono il feudo a marchesato e lo cedettero alla famiglia Bevilacqua. Nel XVIII il territorio passò sotto il controllo di casa Savoia.

Territorio

Il Comune, posto a circa 25 km sud-est di Asti, si caratterizza per la presenza abbondante di acque sorgive. Il paesaggio è costituito da sistemi collinari argillosi tra Belbo e Bormida, “dominio” del vitigno Barbera. L’abitato sorge sul crinale di una stretta collina, su cui s’impono la monumentale chiesa parrocchiale neogotica di San Giovanni Battista. Altri punti di interesse sono la torre Ansaldo, il santuario Nostra Signora di Neirano, e ancora l’ex ponte levatoio, il pozzo della Rocca, l’Archivolt degli Anerdi, il Muraglione sotto lo spalto della chiesa. In frazione Croci, c’è una pieve di campagna risalente al secolo XIV. Diversi gli itinerari per i turisti da percorrere a piedi o a cavallo.

Sapori e tradizione

I prodotti locali sono alla base di gustose ricette radicate nella cultura culinaria piemontese.

Manifestazioni

Il Santo patrono si festeggia il 24 giugno; nello stesso mese Festa del vino alla Cantina sociale. La seconda domenica da maggio ad agosto rassegna “Divinarte”, con mercatino dell’antiquariato e dell’usato. A metà agosto Festa della Madonna Assunta mentre la prima domenica di settembre c’è Festa in fiera. Da ottobre a marzo si tiene la rassegna dialettale “U nos teatro”.



Piazza Ferraro, 13
Tel. 0141 74040
www.comune.incisascapaccino.at.it
incisa.scapaccino@ruparpiemonte.it
Abitanti: 2.033
Altitudine: m 131 s.l.m.

Historical notes

The history of the village has ancient origins. The first certain documents date to the second half of the X century. After the invasions of the Hungarians from the east and of the Saracens from the south, in the second half of the X century it became part of the Monferrato Marquisate. At the end of the XVII century the territory passed under the control of the House of Savoy. From then on, its history coincided at first with that of the Kingdom of Sardinia, and then with that of United Italy.

Territory

The village is about 25 km far from Asti and 15 km far from Ovada. The linchpin of the local economy is agriculture, with fruit (apples and peaches), vegetable (beets, soya, bent thistles) and vineyard cultures with the presence of a number of high-level farms. The industrial activity is also flourishing. An important specimen of Gothic-Lombard religious architecture is the church of Our Lady of Carmine in Borgo Villa, built in the XV century. Then there are two parish churches: the one of St. John the Baptist, also in Borgo Villa, a 17th century reconstruction of a more ancient church, and the one of the Saints Victor and Corona in Borgo Madonna, rich in frescoes. As regards the civil architecture, remarkable are the impressive late-Middle Ages walls surrounding a good part of Borgo Villa and the solid structure of palazzo Serbelloni Busca, which now hosts the Town Hall in Borgo Chiare. There are various paths in green surroundings with equipped areas.

Flavours and tradition

Very good local cooking with the typical dishes of the Piedmont gastronomy, including the famous “*bagna cauda*”, accompanied by bent thistle.

Events

In mid-August “Ferragosto incisiano” (Assumption Day in Incisa). In the first week of October Barbera and bent thistle festival.

Cenni storici

La storia del paese ha origini antiche. I primi documenti certi risalgono alla seconda metà del X secolo. Dopo le invasioni degli Ungheri da levante e dei Saraceni da mezzogiorno, nella seconda metà del X secolo divenne parte del marchesato di Monferrato. Alla fine dell’XVII secolo il territorio passò sotto il controllo di casa Savoia. Da allora, la sua storia coincise con quella del regno di Sardegna prima e dell’Italia unitaria poi.

Territorio

Il paese dista circa 25 km da Asti e 15 da Ovada. Perno dell’economia locale è l’agricoltura con coltivazioni frutticole (mele e pesche), orticole (barbabietole, soia, cardi gobbi) e vitivinicole con la presenza di numerose aziende di elevato livello. Fiorente anche l’attività industriale. Importante esempio di architettura religiosa gotico lombarda è la chiesa di Nostra Signora del Carmine a Borgo Villa, edificata nel secolo XV. Vi sono poi due chiese parrocchiali: quella di San Giovanni Battista sempre a Borgo Villa, ricostruzione settecentesca di una più antica, e quella dei Santi Vittore e Corona a Borgo Madonna, ricca di affreschi. Per quanto riguarda l’architettura civile degne di nota sono le imponenti mura basso medievali che circondano buona parte di Borgo Villa e la solida struttura di palazzo Serbelloni Busca, ora sede del Municipio a Borgo Chiare. Diversi i sentieri nel verde con aree attrezzate.

Sapori e tradizione

Ottima la cucina locale con i piatti caratteristici della cucina piemontese tra cui la famosa “*bagna cauda*”, a cui si accompagna il cardo gobbo.

Manifestazioni

A metà agosto appuntamento con il “Ferragosto incisiano”. La prima settimana di ottobre Sagra della Barbera e del cardo storto.

Via Giacomo Bove, 36
Tel. 0141 77931
www.comune.maranzana.at.it
maranzana@rupapiemonte.it
Abitanti: 307
Altitudine: m 272 s.l.m.

Historical notes

It was established as a small settlement of shepherds and farmers at the time of Cisalpine Gallia. With the barbaric invasions (until the VIII century) it suffered several devastations. In 951

it was included in the possessions of the Aleramici dynasty, which gave origin to the Monferrato marquisate. In 1536 such marquisate passed on to the Gonzaga family from Mantua and in 1713 to Victor Emanuel of Savoy's.

From then on, Maranzana followed the destiny of the House of Savoy.

Territory

The district is located on the farthest edge to the south east of the Asti province, at the border with the Alessandria province. The hilly landscape consists of woods and orderly vine-rows. The economy is mainly based on viticulture and on agricultural resources, with excellent productions. The territory in fact has been subdivided into "sub-zones", each specialising in the cultivation of a certain type of grapes, and therefore in the production of a certain kind of wine. Places deserving to be seen are the church of San Rocco, which was used as a leprosarium, the Civic tower (XIII century), the oratory of the Annunciation of the Flagellants, the church of St. Sebastian and the Town Hall, which was the home where the famous explorer Giacomo Bove was born. There are two itineraries to be covered on foot, by bike or on horseback.

Flavours and tradition

The typical local cooking – which counts among its specialities the risotto with Barbera, the bagna cauda and the hazelnut cake – is accompanied by the very good wines produced in the sub-zones: Moscato, Cortese, Barbera, Dolcetto, Brachetto and Chardonnay.

Events

In April "Giacomo Bove Day". At the end of May "Spring Day" with a wine contest. The "New wine day" is held in early November.



Cenni storici

Nacque come piccolo insediamento di pastori e agricoltori al tempo della Gallia Cisalpina. Con le invasioni barbariche (fino all'VIII secolo) subì ripetute devastazioni. Nel 951 entrò a far parte dei possedimenti della dinastia aleramica che diede origine al marchesato del Monferrato. Nel 1536 questo marchesato passò ai Gonzaga di Mantova e nel 1713 a Vittorio Emanuele di Savoia. Da quella data Maranzana seguì le sorti della casa Savoia.

Territorio

Il Comune è situato all'estremo lembo sud-est della Provincia di Asti, al confine con quella di Alessandria. Il paesaggio collinare è composto da boschi e ordinati filari. L'economia è basata principalmente sulla viticoltura e sulle risorse agricole con produzioni d'eccellenza. Il territorio è stato infatti suddiviso in "sottozone", ognuna delle quali specializzata nella coltivazione di un determinato tipo di uva e quindi nella produzione di un determinato tipo di vino. Da vedere la chiesa di San Rocco, che venne adibita a lazzeretto, la torre Civica (XIII secolo), l'oratorio dell'Annunziata (1600), già sede della confraternita dei Flagellanti, la chiesa di San Sebastiano e il Palazzo comunale, casa natale dell'illustre esploratore Giacomo Bove. Due gli itinerari da percorrere a piedi, in bicicletta o a cavallo.

Sapori e tradizione

La cucina tipica locale – tra le specialità il risotto al Barbera, la bagna cauda e la torta di nocchie – si accompagna agli ottimi vini prodotti nelle sottozone: Moscato, Cortese, Barbera, Dolcetto, Brachetto e Chardonnay.

Manifestazioni

Ad aprile appuntamento con la rassegna "Giacomo Bove Day". A fine maggio "Festa di primavera" con concorso enologico. La "Festa del novello" si svolge ai primi di novembre.



Piazza Marconi, 1
Tel. 0141 77002
www.comune.mombaruzzo.at.it
mombaruzzo@provincia.asti.it
Abitanti: 1.208
Altitudine: m 321 s.l.m.

Historical notes

The origin of the community is unknown: its antiquity is testified by the numerous Ligurian, Celtic and Roman toponyms, as well as the presence of a country church of the Roman late imperial period. In the Middle Ages it was included in the Monferrato marquisate. Subsequently it was a battleground in the Franco-Spanish war. In the XVII century it passed under the jurisdiction of the Kingdom of Sardinia.

Territory

The residential centre develops on a hill situated on the left side of the Cervino stream, a tributary of the Bormida torrent. The village is about 25 km far from Asti to the south-east. The landscape is characterised by rich wood vegetation. The economy of the area is based on agricultural production with vegetable and fruit cultures. There are quite a few buildings of historical-architectural interest to be visited: the church of St. Mary Magdalene and nearby the piazzetta of the old graveyard and the castle well, the church of the Confraternity of St. Andrew, the Romanesque churches of St. Anthony Abbot and the ex-parish church of St. Martian, the civic tower and palazzo Pallavicini.

Flavours and tradition

Very much renowned is the "Mombaruzzo Amaretti" (small almond biscuits similar to macaroons) which Francesco Moriondo, baker at the Savoy's court who moved to this village at the end of the '700s, began to produce and market, obtaining gold medals in Naples (1882), Milan and Turin (1884), Rome (1887-1895). Today local artisans, who still use strictly traditional methods, are looking at the European market for the sale of this prestigious product.

Events

At the end of June Minestrone Soup festival. The Beer day is in early-July. In the second week of August, Salamino festival; the month ends with the "Six-day food events" in the hamlet of Bazzana.

Cenni storici

L'origine della comunità è ignota: ne testimoniano l'antichità i numerosi toponimi liguri, celti e romani, nonché la presenza di una pieve del tardo periodo imperiale romano. Nel periodo medievale entrò a far parte del marchesato di Monferrato. In seguito fu terreno di scontro nella guerra franco-spagnola. Nel XVII secolo passò sotto la giurisdizione del regno di Sardegna.

Territorio

L'abitato si sviluppa su di una altura situata sul lato sinistro del rio Cervino, affluente del Bormida. Il paese dista circa 25 km dal capoluogo astigiano in direzione sud-est. Il paesaggio è connotato da una ricca vegetazione boschiva. L'economia della zona si basa sulla produzione agricola con coltivazioni orticole e frutticole. Diversi gli edifici di interesse storico-architettonico da visitare: la chiesa di Santa Maria Maddalena e nelle vicinanze la piazzetta del vecchio cimitero e il pozzo del castello, la chiesa della Confraternita di Sant'Andrea, le romaniche chiese di Sant'Antonio Abate e l'ex parrocchiale di San Marziano, la torre civica e il palazzo Pallavicini.

Sapori e tradizione

Famoso è "L'amaretto di Mombaruzzo" che Francesco Moriondo, pasticcere della corte dei Savoia trasferitosi in paese alla fine del 1700, cominciò a produrre e a mettere sul mercato ottenendo medaglie d'oro a Napoli (1882), Milano e Torino (1884), Roma (1887-1895). Oggi gli artigiani locali, con metodi rigorosamente tradizionali, guardano al mercato europeo per la collocazione del prestigioso prodotto.

Manifestazioni

A fine giugno Sagra del minestrone. La Festa della birra è ad inizio luglio. La seconda settimana di agosto appuntamento con la Sagra del salamino; il mese si conclude con la "Sei giorni gastronomica" in frazione Bazzana.

NIZZA MONFERRATO

Piazza Martiri di Alessandria, 19
Tel. 0141 720511
www.comune.nizza.asti.it
nizza@tin.it
Abitanti: 10.081
Altitudine: m 137 s.l.m.

Historical notes

The toponym probably takes origin from a woman owner of estates called "Nice" or "Nicia", which name in turn derived from the Greek goddess Nike (Victory). The town was founded in 1225. It then passed under the aegis of the Aleramici family of the Monferrato until the 15th century. Later on, the Nizza territory belonged to the Gonzaga. At the beginning of the '700s the District passed under the House of Savoy and by a decree dated 23rd July 1703 it was acknowledged as a "Ducal Town".

Territory

The village (20 km from Asti) has a commerce-agriculture-based economy, with heights of absolute excellence for example in the wine-growing production: the principal vine in these hills is the Barbera. The buildings to be visited are quite a number. In piazza Garibaldi there is the Cattle Market dating to the end of the 19th century with full-centre arches and trussed roof: here are hosted folk and wine-and-food events. Then there are the town hall in bricks at sight (XIV-XV centuries), the bell tower which the inhabitants call "El campanon" and two 18th century buildings: palazzo De Benedetti and palazzo Crova. The Bersano Museum hosts tools of the wine-peasant civilisation with a collection of prints and labels of the last four centuries; the "Sugar house" of the Pero family documents the "sugar topic" and the business history of the "Pinin Pero & sons" company.

Flavours and tradition

The excellent production of Barbera d'Asti Superiore accompanies typical products such as bent thistle and Piedmont-breed beef. Among the recipes, mention can be made of the "belecauda" (a chick-pea bake).

Events

In April fair of the Holy Christ and Green cake festival. The "Nizza is Barbera" show is held on the second Sunday of May. The famous "Cask race" is at the beginning of June. In November St. Charles' Fair with truffle, bent thistle and Barbera bake.



Cenni storici

Il toponimo trae origine probabilmente da una proprietaria di fondi chiamata "Nice" o "Nicia", denominazione a sua volta derivata dalla dea greca Nike (vittoria). Nel 1225 venne fondata la città. Passò sotto l'egida dei monferrini Aleramici e vi rimase fino al quindicesimo secolo. Il territorio nicese fu poi dei Gonzaga. All'inizio del '700 il Comune passò sotto casa Savoia e con decreto del 23 luglio 1703 fu riconosciuto quale "Città Ducale".

Territorio

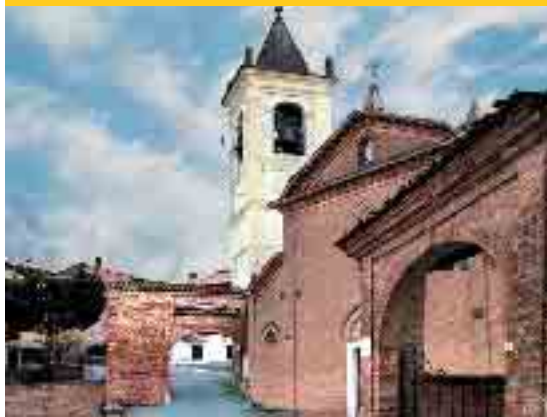
Il paese (20 km da Asti) ha un'economia di tipo commerciale-agricolo, con punte di assoluta eccellenza quali la produzione vitivinicola: il principale vitigno di queste colline è la Barbera. Diversi gli edifici da visitare. In piazza Garibaldi c'è il Foro Boario della fine dell'800 con archi a tutto sesto e copertura a capriate: qui vengono ospitate manifestazioni folcloristiche ed enogastronomiche. Vi sono poi il Palazzo comunale in mattoni a vista (secoli XIV-XV), la torre campanaria detta dai nicesi "El campanon" e due edifici settecenteschi: Palazzo De Benedetti e palazzo Crova. Il Museo Bersano ospita strumenti della civiltà enoico-contadina con raccolta di stampe ed etichette degli ultimi quattro secoli; la "Sugar house" della famiglia Pero documenta "l'argomento zucchero" e la storia aziendale della "Figli di Pinin Pero".

Sapori e tradizione

L'eccellente produzione di Barbera d'Asti Superiore si accompagna a prodotti tipici quali il cardo gobbo e la carne bovina di razza piemontese. Tra le ricette si ricorda la "belecauda" (farinata).

Manifestazioni

Ad aprile fiera del Santo Cristo e Sagra della torta verde. La rassegna "Nizza è Barbera" si svolge la seconda domenica di maggio. La famosa "Corsa delle botti" è all'inizio di giugno. A novembre Fiera di San Carlo con giornata del tartufo, del cardo gobbo e della Barbera.



Via Roma, 14
Tel. 0141 793910
www.comune.quaranti.at.it
comune.quaranti@libero.it
Abitanti: 199
Altitudine: m 273 s.l.m.

Historical notes

The origin of the toponym is uncertain: "a centre founded by forty Roman freedmen", or "a place 40 mile far from Asti and Alba", or, again, "a division of lands in forty-juger plots". Established therefore as a *fundus* in Roman age, it was under the jurisdiction of the Bishops of Asti and subsequently of the Marquis of Monferrato and of the Duke of Mantua, lastly converging under the Savoy's in the '700s, and following the destiny of their Kingdom.

Territory

The village, situated at 25 km from Asti to the south-east, is known as the smallest "Wine Town" in Italy. The landscape alternates wood areas and ample vine-row extensions. The economy, in fact, is almost exclusively agricultural and in particular linked to vine-growing with the production of doc wines — such as Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Cortese Alto Monferrato — and docg wines — such as Moscato d'Asti and Brachetto d'Acqui. Places worth a visit are the 18th century parish church of St. Lawrence and the little church of the Saints Kosmas and Damian, built in the XVI century, situated in an elevated position in respect of the residential area and surrounded by vineyards.

Flavours and traditions

Local wines accompany the recipes of the Piedmont tradition; famous are the cake of the roses and the chick-pea soup.

Events

On the third Sunday of May chickpea and cotechino and cake of the roses festival. In August St. Lawrence's patron saint's day with tasting of local wines and products. In October thanksgiving day at the little church of the Saints Kosmas and Damian with *vin brulé* and roast chestnuts.

Cenni storici

L'origine del toponimo è incerta: "un centro fondato da quaranta liberti romani", o "un luogo distante 40 miglia da Asti e Alba", o ancora "una spartizione dei terreni in appezzamenti di quaranta iugeri". Sorta dunque come *fundus* in epoca romana, fu sotto la giurisdizione dei vescovi d'Asti e successivamente del marchese di Monferrato e del duca di Mantova, per poi confluire nel '700 sotto i Savoia e seguire le sorti del regno.

Territorio

Il paese, situato a 25 km a sud-est di Asti, è noto come la più piccola "Città del Vino" d'Italia. Il paesaggio alterna aree boschive ad ampie distese di filari. L'economia infatti è quasi esclusivamente agricola ed in particolare vitivinicola con la produzioni di vini doc — quali Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Cortese Alto Monferrato — e di vini docg — quali il Moscato d'Asti e il Brachetto d'Acqui. Da visitare la parrocchiale settecentesca di San Lorenzo e la chiesetta dei Santi Cosma e Damiano, costruita nel XVI secolo, situata in posizione elevata rispetto all'abitato e circondata da vigneti.

Sapori e tradizioni

I vini locali accompagnano le ricette della tradizione piemontese; famosa è la torta delle rose e la zuppa di ceci.

Manifestazioni

La terza domenica di marzo Sagra dei ceci e cotechini e torta delle rose. Ad agosto Festa patronale di San Lorenzo con degustazione di vini e prodotti locali. Ad ottobre Festa del ringraziamento alla chiesetta dei Santi Cosma e Damiano con *vin brulé* e caldaroste.