



Villa Roccollina Travelzine

découvrir - savourer - se détendre



Ferrere



*Le petit village paisible de **Ferrere**, dans le Piémont, est le berceau de la Villa Roccollina. Ici, le temps s'écoule plus lentement et nos hôtes découvrent l'authentique art de vivre piémontais. Ferrere est une commune italienne d'environ 1 500 habitants, dans la province d'Asti, région du Piémont. Ce village chaleureux s'étend sur plusieurs collines, à environ 30 km à l'ouest d'Asti et 45 km au sud-est de Turin.*

*Que faire à **Ferrere***

- *Explorer le centre historique : flânez dans les ruelles, découvrez l'église et les maisons traditionnelles, admirez l'œuvre « L'Elogio dell'Imperfezione », une fresque murale qui retrace l'histoire géologique et la tradition apicole de la région, et profitez tout simplement du calme ambiant.*
- *Randonnée & nature : les environs de Ferrere se prêtent aux balades et randonnées à travers les collines du Monferrato, entre vignes, noisetiers et champs, avec de belles vues jusqu'aux Alpes par temps clair. De petites boucles partent directement de la villa.*
- *Un café en toute tranquillité : pour une petite pause, le village compte des cafés comme LA VIE EN ROSE ou la PASTICCIERA MOLINO, avec de nombreuses douceurs maison, ainsi que le Bistrot L'ARANGIUMA, où l'on savoure un bon café mais aussi un excellent déjeuner.*
- *Visiter FERRERE MIELE : un temps fort incontournable, Ferrere Miele est une foire dédiée au miel et aux produits typiques. Elle a lieu chaque année le troisième week-end d'octobre, sur la place devant l'église.*

Faire ses courses à Ferrere



- *Supermarché SPAR très bien achalandé au village*
- *À l'AGRISALUMERIA LUISET, vous pouvez déguster et acheter des produits régionaux typiques et des spécialités issues de « cochons heureux », que l'on peut observer au pâturage. <https://www.agrisalumeria.it>*
- *Excellente petite boucherie typiquement piémontaise, la ❤️ MACELLERIA ACCOSSATO, avec une petite épicerie – ici, en faisant vos courses avec Anna et Silvano, on commente les dernières nouvelles du village (en piémontais). Particulièrement réputée pour son bœuf Fassona Piemontese et une spécialité locale, le « Salame del Citu » - Silvano n'en fait qu'une seule sorte !*
- *Caviste MAROLO - Vous pouvez y déguster et acheter différents vins Tél. : 39 0141 934 126*



À FAIRE à Ferrere & alentours



- *Accessible à pied depuis notre villa, l'AGRILATTERIA DEL PIANALTO vous invite à une savoureuse escapade à la campagne. Son propre lait donne naissance à des produits régionaux de qualité et à de délicieuses glaces maison bien crémeuses. Une jolie destination pour une petite promenade. Sur la pelouse devant, une petite aire de jeux charmante avec vue sur les Alpes.*
- *À quelques kilomètres de Ferrere, à Villafranca d'Asti, IL FILO ROSSO <https://www.ilfilorosso.eu> est une ferme où l'on peut acheter des produits uniques au safran, des noisettes, du miel et des confitures de fruits bio cultivés sur place. Visites guidées et dégustations y sont organisées.*
- *Dans le même village de Villafranca d'Asti se trouve l'Azienda Agricola BRIC BORDONE. Gianfranco est spécialisé dans les noisettes du Piémont certifiées IGP. Tous les produits sont sans farine : biscuits et gâteaux délicieux, pâte à tartiner aux noisettes et pralines. <https://visitlmr.it/it/azienda/bric-bordone>*



À FAIRE à Ferrere & alentours

- *ASTUCE : près de l'Agrilatteria se trouve un BIGBENCH / banc géant offrant une vue splendide sur les montagnes et la campagne environnante ; il existe plusieurs big benches dans le Piémont - <https://bigbenchcommunityproject.org/en/home>*



- *Location de vélos - Cikli Giorgio - BIKE RENT ALBA*
Chez Luca, vous pouvez louer des vélos électriques. Sa boutique se trouve à San Damiano d'Asti, à 8 km de Ferrere. Tél. : +39 33 565 755 89
- *Location de Vespa RENTYOURVESPA*
Vespa LX 125 cc, casque et assurance inclus.
Livraison de la Vespa à domicile possible. Tél. :
+39 0175 979 086 www.rentyourvespa.com
- *Padel - PADELLANDS*
www.padellands.com
Non loin de notre villa, vous pouvez louer un terrain de padel !
Via Albanj 19
2 terrains - 40€ l'heure par terrain
Tél. : Marco +39 348 794 5418

À FAIRE à Ferrere & alentours

Carte de randonnée Samuele

À FAIRE à Ferrere & alentours

- PISCINE PUBLIQUE

20 - 25 km en voiture

Piscina Comunale Asti

Bassin olympique de 50 mètres, pataugeoire avec toboggan, bar avec terrasse Tél. +39 0141 345 04

- Par temps de pluie : AIRE DE JEUX

COUVERTE à 20 - 25 km en voiture

Enjoy Centre Asti

300 m² de jeux couverts pour enfants, trampoline, bowling, gaming Tél. :

- LAC NATUREL AVEC PONTON EN BOIS

15 minutes en voiture

Lago Stella

Lac naturel avec aires de pique-nique, petit kiosque, coins ombragés

- RIVIÈRE BELBO

35 minutes en voiture

Petites plages de galets, eau claire et beau paysage au milieu des vignes - parfait pour se rafraîchir les pieds et pique-niquer

- PISCINE NATURELLE

45 minutes en voiture, 45 minutes à pied

GOJA DE PIS

Une cascade de 14 mètres plonge dans un bassin naturel vert émeraude. Superbe spot photo.

Fêtes à Ferrere

- *Fête de Sant'Agostino – la fête patronale traditionnelle de Ferrere a lieu le 28 août 2026, accompagnée d'autres journées festives autour de cette date.*
- *Ferrere Miele, le troisième week-end d'octobre – un événement dédié au miel et à l'apiculture. Différents miels du Piémont y sont présentés et des produits régionaux proposés.*
- *Sagra del Fritto Misto Piemontese – une fête gourmande consacrée à une spécialité piémontaise typique. Ferrere est réputé pour ces événements gastronomiques traditionnels ; date : avant-dernier week-end de juin*



Bien manger à & autour de Ferrere



Qu'est-ce que la cuisine piémontaise typique ?

La cuisine piémontaise est régionale, plutôt copieuse, et allie tradition paysanne et ingrédients de qualité

Quelques classiques :

Antipasti :

Vitello Tonnato - *finest tranches de veau, sauce crémeuse au thon et aux câpres*

Carne Cruda - *bœuf cru très finement haché au couteau, avec garniture*

Bagna Cauda - *sauce chaude aux anchois, à l'ail et à l'huile d'olive, où l'on trempe des légumes*

Primo:

Tajarin - *très fines pâtes aux œufs faites main, au beurre et à la sauge, au ragù ou à la truffe* Agnolotti del plin - *petits raviolis farcis*

Risotto - *aux champignons, au fromage Castelmagno ou aux légumes de saison*

Secondo

Brasato al Barolo - *bœuf braisé au Barolo* Fritto Misto

Piemontese - *viandes et légumes panés et frits*

Finanziera - *plat traditionnel à base de différents abats*

Dessert

Torta di Nocciole - *gâteau aux noisettes sans gluten* Bonet - *flan au chocolat et aux amaretti* Zabaione au Moscato

Restaurants à Ferrere

- CASCINA MONTICONE - Agriturismo (avec hébergement) et restaurant. Dans un cadre rustique et simple, on y sert une cuisine piémontaise typique en menu du jour. Prix : 20-30 €. Réservation indispensable. Tél. +39 328 743 1747
- SETTE COLLI - Agriturismo (avec hébergement) et restaurant. Cette petite affaire familiale propose un menu piémontais en 3 plats pour environ 30 €. Ici, c'est encore la Nonna qui cuisine. Tél. 39 333 313 8442
- L'AGRITURISMO LE VERNE se situe entre Ferrere et Valfenera. Produits maison ou issus de fermes locales. Le restaurant propose une cuisine piémontaise classique dans un cadre soigné et classique. Prix : 20-30 € Tél. +39 366 5295959

Pour une petite pause, le village compte des cafés comme

- LA VIE EN ROSE ou
- la PASTICCIERA MOLINO, avec de nombreuses douceurs maison
- le Bistrot L'ARANGIUMA, où l'on savoure un bon café mais aussi un excellent déjeuner.

Envie d'une pizza ? Quand il faut faire vite. À emporter ou en livraison :

- ROBBY - le pizzaiolo sicilien du village. Tél. 00393271943217

ou

- PAOLO 'd NANDU à Valfenera - livre aussi très rapidement, service au top ! Tél. : +39 342 692 0357 18h30 - 22h00, fermé le mardi.

Restaurants à Cisterna d'Asti

À 8 KM de Ferrere

environ 11 minutes en voiture depuis Ferrere

on trouve trois restaurants remarquables à deux pas les uns des autres

- ALBERGO RISTORANTE GARIBALDI – installé dans un superbe bâtiment de 1875, ce restaurant compte parmi les adresses les plus classiques de la cuisine régionale. Magnifiquement aménagé, il offre un voyage dans le temps et un cadre harmonieux pour savourer à coup sûr des plats piémontais traditionnels. Environ 30–50 € Tél. +39 0141 979 118
-  RAS-CIA MURAJE RISTORANTE – faites-vous raconter l'histoire de ce nom et profitez d'une soirée gourmande dans un cadre singulier. L'équipe ambitieuse associe cuisine piémontaise et touches fusion, pour un twist moderne. Environ 30–50 €. Réservation indispensable, le nombre de tables étant limité. Tél. +39 0141 979330
- LA CA'ROSSA, auberge de campagne avec une sensationnelle terrasse panoramique sur les collines viticoles du Roero. La cuisine piémontaise traditionnelle y est à l'honneur. Ambiance très chaleureuse et décontractée. Environ 30–40 €. Tél. +39 0141 979528

Restaurants autour de Ferrere

Villanova d'Asti - à 9 km de Ferrere

- IL JOLLY - Pizzeria & Ristorante

Dans un superbe four à pizza naissent ici de véritables chefs-d'œuvre. Outre les pizzas, on y sert aussi viandes, poissons, coquillages et pâtes. Grâce à un service toujours excellent et une cuisine d'une qualité constante, ce restaurant est devenu une adresse fétiche pour nous et nos hôtes. Petit plus amusant : ici, le prosecco est servi en carafe - un régal ! Environ 20-30 € Tél. +39 0141 948119

- FOREVER - Pub & Pizza

Très simple, c'est un mélange de pub et de pizzeria, fréquenté surtout par les gens du coin. La carte est variée - pizzas, pâtes, burgers, viandes, bières - ambiance décontractée. On peut aussi y regarder un match de foot sur grand écran. Simple et bon. En été, grande terrasse. Budget 10 - 20 €. Tél. +39 0141 937530

Canale - à 25 km de Ferrere

- FUORITEMPO Pizzeria & Ristorante

Si vous avez envie d'une pizza vraiment différente, c'est ici qu'il faut venir : pizza gastronomique, pizza contemporaine - bien plus qu'une pizza... nous adorons ! Véritable maître pizzaiolo, le patron hisse la pizza au rang de la gastronomie. Il joue avec différentes pâtes et jongle avec les ingrédients - un régal pour les yeux et le palais. Environ 20 - 25 € la pizza gastronomique. Tél. : +39 0173 979555

POIRINO - à 13 km de Ferrere

- OSTU PIZZERIA & BOTEGA & ENOTECA

Moderne et sans chichis, on y prépare des pizzas créatives - pâte maturée 48 heures, différentes pâtes, focaccias gastronomiques et aussi des plats piémontais typiques. Un sommelier vous aide à choisir le vin idéal. Budget 20 - 30 €

Tél. : +39 3299392288

À FAIRE à Ferrere & alentours

BALADE PANORAMIQUE EN VOITURE

*Partez de Ferrere et prenez la direction du sud via **San Damiano d'Asti** vers **Alba** ou **Canale**. De là, rejoignez facilement la célèbre **Strada Romantica delle Langhe e del Roero**. L'itinéraire traverse des villages pittoresques comme **Veza d'Alba**, **Neive** et **La Morra***

BALADE PANORAMIQUE À VÉLO :

<https://www.komoot.com/de-de/guide/587645/radtouren-rund-um-ferrere>

EXCURSIONS à SAN DAMIANO D'ASTI :

***San Damiano d'Asti** est une petite ville à une dizaine de kilomètres de la **Villa Roccollina**. Idéale pour une promenade tranquille sous les arcades et pour goûter au calme de la vie à la campagne.*

*Cette ville charmante offre de nombreux sites à visiter, comme l'église principale, la **Parrocchia Dei Santi Cosma e Damiano**, ou la **Chiesa di San Vincenzo**, plus petite mais tout aussi importante sur le plan historique.*

Au-delà des églises, il y a bien plus à découvrir : le marché du dimanche, avec spécialités locales, fruits et légumes, mais aussi musées, marchés, petites boutiques, cafés & bars, dégustations de vin ou fermes pédagogiques.

Dégustations de vin

- *La Ribota / <https://laribotavini.it/> Domaine bio entre Asti et Alba. Sur 20 hectares, cette entreprise familiale produit Barbera, Nebbiolo, Arneis et Chardonnay.*
- *Franco Francesco Casa Vinicola, fondée en 1911, dans un cadre idyllique et paisible ; on peut y déguster de grands vins de la région / www.francofrancescovini.com/*
- *Fratelli Ponte Vini / <https://www.fratellipontevini.it/en/>*

Autres sites et activités

- *Le musée municipal de San Damiano d'Asti – collections d'instruments de mesure, de biotechnique et d'histoire des techniques*
- *Cinema Lux – petit cinéma*
-  *Une visite chez Valentina, la charmante propriétaire de **Da Vale**, vaut aussi le détour : une épicerie fine conviviale avec bar, où savourer un délicieux verre de prosecco et de succulentes spécialités salées et sucrées : **Piazza Libertà 5/E, 14015 AT***

Alba



Alba est une ville charmante au cœur du Piémont, considérée comme l'une des plus belles perles des Langhe. Elle est surtout célèbre pour ses truffes blanches, ses grands vins comme le Barolo et le Barbaresco, ainsi que pour sa cuisine piémontaise riche en traditions. Le centre historique, avec ses tours médiévales, ses places élégantes et ses ruelles sinueuses, invite à la flânerie et à la découverte. Entourée de douces collines et de vignobles pittoresques, Alba offre en toute saison des paysages saisissants et des moments gourmands uniques. Ville créative UNESCO de la gastronomie, Alba unit de façon unique tradition culinaire, culture et joie de vivre.

Alba possède plus de 2 000 ans d'histoire et était déjà habitée avant notre ère. Sous les Romains, la ville, alors appelée Alba Pompeia, était un centre important de la région. Au Moyen Âge, églises, tours et familles puissantes façonnèrent son visage. Aujourd'hui, Alba allie son héritage historique à une culture gourmande mondialement connue autour de la truffe, du vin et de la cuisine piémontaise.

Office de tourisme Alba <https://www.visitlmr.it/de/ihr-urlaub/tourismusburos/fremdenverkehrsburo-alba> Ente Turismo Alba Bra Langhe & Roero Piazza Risorgimento, 2 12051 - Alba (Cuneo) Tél. +39.0173.35833. Fax +39.0173.363878 info@langheroero.it

Alba – musées



Alba – musées

- **Alba Sotterranea – Alba souterraine.** Des archéologues expérimentés vous emmènent dans un fascinant voyage à travers plus de mille ans d'histoire. Sous les rues d'Alba, découvrez des vestiges cachés de la Rome antique et du Moyen Âge, et voyez la ville sous un angle tout à fait unique.
- **ASTUCE MUDET – Alba Truffle Museum.** Un must absolu pour tous les amateurs de truffe et ceux qui veulent le devenir ! Ce musée multimédia est consacré à l'un des emblèmes les plus célèbres d'Alba, mais aussi à un patrimoine naturel, culinaire et culturel majeur de la région : la truffe. Un parcours varié livre connaissances, histoires passionnantes et éclairages surprenants sur l'univers de la truffe d'Alba.
- **Wall of Sound Gallery – Guido Harari Photography Gallery.** En 2011, Guido Harari et Cristina Pelissero ont fondé à Alba la Wall of Sound Gallery, un lieu hors du commun où art, photographie et musique se rencontrent. On y découvre d'impressionnantes photographies de musiciens célèbres et d'icônes de l'histoire de la musique, véritable plongée dans l'univers de la scène musicale internationale.
- **Alba Walking Tour :** découvrez Alba lors d'une visite guidée retraçant l'histoire de la ville créative UNESCO de la gastronomie. La visite mène aux principaux monuments historiques du centre – de la cathédrale San Lorenzo à l'église San Domenico, jusqu'à l'ensemble baroque de l'église La Maddalena. Accompagné d'un guide qualifié et bilingue, vous poursuivez le long de la Via Cavour et de sa Loggia dei Mercanti historique, puis par la Piazza Pertinace et ses vestiges romains jusqu'à l'église San Giovanni. Le parcours est entièrement accessible et allie histoire, architecture et charme de la vieille ville.

Alba – restaurants



- OSTERIA DELL'ARCO – classique & régional

Une très bonne adresse pour la cuisine traditionnelle et les spécialités régionales. L'osteria, située en plein centre, est aussi recommandée par le Guide Michelin pour sa bonne cuisine. Environ 30–60 €. (Fermé dimanche et lundi)

- OSTERIA DEI SOGNATORI – cuisine familiale

Une cuisine piémontaise authentique et sans chichis, dans une ambiance très détendue. Idéal pour un dîner convivial, loin du cérémonial « fine dining ». Environ 20–30 €.

- VOGLIA DI VINO - traditionnel

En plein centre d'Alba, le Voglia di vino accueille ses hôtes midi et soir avec une cuisine piémontaise authentique. Plats traditionnels et saveurs régionales y sont à l'honneur. Au premier étage se trouve en outre une petite maison d'hôtes pleine de charme, avec trois chambres à réserver toute l'année.

- ACQUASALE - familial

L'Acquasale séduit par son atmosphère chaleureuse et familiale. Les traditions culinaires du Cilento et des Langhe s'y rencontrent pour donner des plats créatifs aux saveurs de terre et de mer. Une adresse intéressante pour découvrir la cuisine régionale sous un autre angle.

- LA PIOLA – trattoria raffinée

Située sur la Piazza Risorgimento, idéale pour qui recherche la cuisine classique des Langhe avec des produits régionaux de qualité. La carte suit les saisons et le marché.

- ❤️ BOVES - le Piémont version steakhouse

Issu d'une boucherie, ce restaurant familial se trouve en plein centre. Ambiance steakhouse et touche italienne. La cuisine ouverte et l'impressionnante cave à vin sont deux éléments marquants et passionnants. Le service est très aimable et la cuisine délicieuse. Steaks, burgers, mais aussi de superbes pâtes et risottos - un mélange varié et intéressant. Le tout parfaitement présenté. Accessible en fauteuil roulant !

Alba – bars



- HEMINGWAY Cocktail Restaurant

Un bar à cocktails prisé, à l'ambiance détendue, avec un bon choix de cocktails et de vins régionaux. Idéal pour un aperitivo ou un verre en soirée.

- SANGIOVANNI Cocktail Wine Socialize

Bar à cocktails et à vins moderne où les saveurs piémontaises rencontrent des influences internationales. Avec des tapas et une belle sélection de vins.

- TUMBO - Cocktail Bar & Plant Food

Un bar à cocktails moderne au concept original, avec une cuisine végétale. Idéal pour une soirée élégante autour de boissons créatives.

- VINOTECA LA SACRESTIA

Une bonne adresse pour les amateurs de vin, pour savourer des vins régionaux dans une ambiance détendue.

Alba – marchés



- Le **marché du dimanche** : un vrai grand rendez-vous social - chaque semaine une nouvelle expérience !
- Le légendaire **marché du samedi** (marché principal), env. de 6h30 à 14h00, s'étend dans toute la vieille ville, avec plus de 200 étals. La vie quotidienne s'y mêle : vêtements, mercerie et articles ménagers, mais surtout de fantastiques produits locaux. L'ambiance est vivante et animée.
 - Astuce : le samedi et le dimanche, garez-vous un peu en dehors de la vieille ville, car le centre est entièrement fermé aux voitures et extrêmement bondé.
- Mercato della Terra **marché paysan Slow Food** (samedi) Piazza Elvio Pertinace. Seuls des producteurs situés dans un rayon de 50 km y vendent leurs produits artisanaux : fromages au lait cru, salamis artisanaux, noisettes du Piémont, légumes frais et vins
- Les **marchés alimentaires couverts** (Piazza Marconi & Piazza Prunotto) très fréquentés le samedi, en plus petit également le mardi et le jeudi matin.

Autour d'Alba



DOMAINES & EXPÉRIENCES VITICOLES

- *Tenuta Baràc <https://barac.it/de/das-landgut/> : au cœur des Langhe, la Tenuta Baràc historique vous attend. Outre les visites guidées des caves et les dégustations, le domaine propose aussi de séjourner sur place dans un élégant agriturismo – idéal pour savourer en toute quiétude l'atmosphère des Langhe.*
- *Abellonio Roberto – Cascina Piccaluga - <https://robertoabellonio.it/>. À quelques kilomètres d'Alba, sur les douces collines d'Altavilla, se trouve le domaine familial Cascina Piccaluga. Lors des visites guidées et dégustations, découvrez les grands classiques des Langhe tels que Barbaresco, Nebbiolo, Barbera et Moscato, accompagnés de spécialités régionales choisies. Des activités adaptées aux familles avec enfants sont également proposées.*
- *Mario Rivetti – Cascina Serre/ <https://mariorivetti.it/en>. Au-dessus d'Alba se trouve la Cascina Serre, où vous découvrirez pas à pas la naissance du vin piémontais. La visite commence dans les vignes, puis se poursuit en cave, où vous en apprendrez plus sur les différentes étapes de la vinification. Elle se termine par une dégustation sur mesure, adaptée aux envies des hôtes.*

Autour d'Alba



*Les plus beaux villages autour d'Alba
profitez de vues à couper le souffle sur des paysages magnifiques, découvrez
des villages de rêve et le cœur du Piémont*

- Neive
- La Morra
- Barolo
- Monforte d'Alba
- Barbaresco
- Treiso

*ASTUCE : balade panoramique en voiture :
Alba → Neive → Treiso → Barbaresco → Alba
L'une des plus belles routes des vins d'Italie*

Itinéraires vélo autour d'Alba : <https://www.komoot.com/de-de/guide/542170/radtouren-rund-um-alba>

Randonnées autour d'Alba : <https://www.bergfex.de/sommer/alba-piemont/touren/wandern/>

Alba – événements



ÉVÉNEMENTS

Le temps fort de l'automne : le célèbre marché aux truffes

- *Quand : chaque week-end d'octobre et de novembre (dans le cadre de la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba).*
- *Où : sous le chapiteau d'exposition central (Cortile della Maddalena).*
- *Quoi : le plus important marché au monde de truffes blanches d'Alba certifiées, associé aux grands vins et aux délices de la région. Un must absolu pour les gourmets.*

Le grand événement d'Alba pendant la saison des truffes est la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

- *Dates 2026 : du 10 octobre au 6 décembre 2026/ <https://www.fieradeltartufo.org/> - La foire et le Marché mondial de la truffe associé (Mercato Mondiale del Tartufo) sont ouverts uniquement le week-end (samedi et dimanche) ainsi que le jour férié (Toussaint, 1er novembre).*
- *Temps forts du programme :*
 - *Marché aux truffes (Cortile della Maddalena) : le lieu central où les chercheurs de truffes certifiés (Trifolau) vendent leurs tubercules. Chaque truffe est contrôlée par une commission d'experts avant la vente.*
 - *Alba Truffle Show : chaque jour, des show-cookings avec de grands chefs, des analyses sensorielles (quelle odeur, quel goût a la truffe ?) et des dégustations de vin exclusives.*
 - *La course d'ânes (Palio degli Asini)/ <https://italien.news/travel/piemont/palio-degli-asini-alba/> : a lieu traditionnellement le week-end d'ouverture (généralement début octobre). Un spectacle historique plein d'humour, parodie du très sérieux palio équestre de la ville voisine d'Asti.*

Asti



Asti

Cette magnifique ville s'inscrit dans un paysage pittoresque, réputé avant tout pour ses vignes verdoyantes et ses douces collines. Dans le centre historique, on découvre de nombreux bâtiments anciens, églises et tours médiévales. Un événement à part : la course de chevaux traditionnelle du Palio di Asti, qui attire chaque année de nombreux visiteurs internationaux. En flânant dans la ville, on peut goûter aux spécialités typiques de la région dans les cafés, restaurants et marchés. Alliant histoire, culture et art de vivre à l'italienne, Asti est une belle destination pour les visiteurs du monde entier.

Histoire :

L'histoire d'Asti remonte à l'époque romaine. Les Romains appelaient la ville « Hasta » et en avaient fait un important lieu de commerce. Au Moyen Âge, Asti devint une ville riche et influente, marquée par de nombreuses familles puissantes et des marchands. En témoignent aujourd'hui encore les nombreuses tours médiévales et les bâtiments historiques de la vieille ville. Le centre historique rappelle ce passé mouvementé et fait d'Asti une destination passionnante du Piémont.

Les palais d'Asti datent pour la plupart du Moyen Âge et de la Renaissance. Ils furent bâtis par de riches familles de marchands et de nobles, enrichies par le commerce et la banque. Ces somptueux édifices devaient afficher leur richesse et leur pouvoir. Aujourd'hui, ils sont de précieux témoins de l'histoire et de la prospérité d'Asti.

Office de tourisme

Viale alla Vittoria 119, 14100 Asti (AT), Italie

<https://www.visitlmar.it/de/ihr-urlaub/>

tourismusburos/fremdenverkehrsburo-asti +39

0141 433307

Lundi–vendredi : 09h00–13h00

Asti – musées

Musées / sites à voir

Asti compte plusieurs musées intéressants. Pour une visite de la ville, je recommande particulièrement ceux-ci :

ASTUCE : un billet combiné avantageux pour 2 tours, le Palazzo Mazzetti, la très belle Cripta et le Museo Alfieriano est en vente à l'office de tourisme, 10€/personne (tarif 2026)

En ligne ou à l'office de tourisme, vous pouvez aussi réserver des visites guidées en plusieurs langues

<https://www.visitlmr.it/de/erfahrungen/asti-walking-tour>

- Palazzo Mazzetti - Pinacoteca Civica – un musée d'art installé dans un palais historique, avec peintures, sculptures et autres œuvres. L'un des musées majeurs d'Asti, à voir absolument
- Cripta di Sant'Anastasio – une crypte médiévale où l'on découvre l'histoire religieuse et archéologique d'Asti ; on y stockait autrefois aussi du vin.
- Museo Alfieriano nel Palazzo Alfieri – le musée se trouve dans la maison natale du célèbre poète italien Vittorio Alfieri et retrace sa vie et son œuvre.
- Museo Paleontologico Territoriale dell'Astigiano – on y découvre des fossiles et des restes d'animaux qui vivaient autrefois dans la région.
- Domus Romana dei Varroni – un site de fouilles archéologiques qui offre un aperçu de l'Asti romaine.



Asti

Astuce : balade en ville avec pause au bar ou au restaurant

1. Départ : Piazza San Secondo

La balade commence ici. Sur cette jolie place se dresse la Collegiata di San Secondo, l'une des plus anciennes églises de la ville. L'hôtel de ville donne aussi sur la place.

2. Piazza Statuto

De là, on rejoint la Piazza Statuto par la Via Cavour. On y voit d'anciens bâtiments et tours médiévales, qui donnent une bonne idée de l'histoire d'Asti.

3. Corso Vittorio Alfieri

On continue ensuite par le Corso Vittorio Alfieri, l'une des principales rues du centre historique, bordée de nombreux commerces, cafés, bars et restaurants.

4. Torre Troyana

On arrive ensuite à la Torre Troyana. Cette tour médiévale, l'un des emblèmes les plus connus de la ville, offre une belle vue sur Asti.

5. Cathédrale d'Asti

Enfin, la grande cathédrale Santa Maria Assunta vaut le détour. C'est l'un des monuments historiques majeurs de la ville et une belle conclusion à la partie culturelle de la balade.

La balade dure environ 2 à 3 heures si l'on prend le temps d'admirer les monuments. Ensuite, goûtez aux spécialités piémontaises typiques dans un restaurant et terminez la soirée autour d'un verre.



Asti – restaurants



Nos restaurants coups de cœur :

pour une cuisine typiquement piémontaise, rendez-vous au Campanarò. On y sert des plats traditionnels du Piémont, parfaits pour clore la balade en ville autour d'un bon repas

- *Viotti Ristorante & Burger House (env. 15 € – 25 €) L'option la plus abordable de la liste. Les menus burgers créatifs avec accompagnements coûtent généralement entre 12 € et 18 €. Parfait pour un repas rapide et économique.*
- *La Piola di Garibaldi (env. 25 € – 35 €) Des prix typiques et honnêtes de « piola ». Des classiques piémontais simples mais excellents. Les primi piatti (pâtes) démarrent souvent sous les 10 €.*
- *Osteria del Diavolo (env. 30 € – 40 €) Un très bon rapport qualité-prix pour le centre-ville. Les pâtes maison et les viandes restent dans une gamme de prix moyenne, typique des osterias italiennes.*
- *I Bugianèn (env. 35 € – 50 €) Ici, on paie un peu plus pour la qualité exceptionnelle des produits et la vue splendide. Un menu complet en 3 plats de spécialités régionales tourne généralement autour de 40 € à 45 € par personne.*
- *Vicolo Battisti (env. 35 € – 60 €) Très flexible : si vous optez pour la pizza napolitaine, l'addition reste très douce (env. 15 € – 20 € boisson comprise). Si vous choisissez la spécialité maison – un steak dry-aged d'exception –, le prix grimpe vite vers 50 €+ par personne.*
- *Il Cavallo Scosso (env. 60 € – 90 €) Haute gastronomie. Des menus dégustation parfaitement composés y sont proposés (souvent entre 60 € et 80 €). Pour une créativité culinaire de niveau Michelin, le rapport qualité-prix est toutefois excellent.*

Asti – bars

Nos bars coups de cœur :

Asti étant mondialement célèbre pour ses vins, ces adresses proposent les meilleurs crus locaux et de superbes planches apéritives :

- *Enoteca Assetati : bar à vins remarquable avec plus de 400 références. Savourez des vins locaux accompagnés de planches traditionnelles de charcuterie et fromages piémontais (taglière). Comptez généralement entre 20 € et 50 € pour un verre entre amis ou une dégustation.*
- *Enoteca Alza Calici (Piazza Libertà, 10) : parfait pour une dégustation abordable et experte. Le patron est connu pour sa passion et initie les visiteurs en profondeur à la culture viticole locale. Prix très doux, de 1 € à 10 €.*
- *Humilis Enoteca (Corso Vittorio Alfieri, 417) : un bar à vins calme, tenu avec amour. Idéal pour un après-midi détente, avec un service excellent et de fines spécialités.*
- *Si vous cherchez des cocktails créatifs, des variations du classique spritz italien ou une terrasse animée :*
- *Hard Café : une adresse très prisée avec une agréable terrasse en pleine ville. Réputée pour ses cocktails généreusement servis, son bon espresso et ses prix honnêtes (env. 1–10 €).*
- *Lo Stregatto (Via dei Cappellai, 1) : un café historique et bar à cocktails en plein centre, avec vue sur la Collegiata San Secondo. Un endroit idéal pour observer les passants autour d'un aperitivo al vino ou d'un cocktail.*
- *Wellness Lounge Bar : un lounge moderne, surtout apprécié des habitants pour ses excellents cocktails et son duo pinsa & gin (variantes de pizza associées à des gins premium, à partir d'env. 7–15 €).*
- *Bar El Bigote (Via Astesano, 9) : un bar charmant qui associe tapas espagnoles, vin local, bière et cocktails. Parfait pour glisser en douceur de l'après-midi à la soirée*



Asti – marchés



Marchés

- *grand marché hebdomadaire (mercredi & samedi jusqu'à 14h) sur la Piazza Alfieri centrale et le Campo del Palio attenant ; avec plus de 300 étals, c'est l'un des plus grands marchés de la région. Outre fruits, légumes, fromages et charcuteries, on y trouve aussi vêtements, articles ménagers et textiles*
- *Marché quotidien le matin sur la Piazza Catena (du lundi au samedi). Un marché plus petit, à taille humaine, avec près de 100 étals, essentiellement tourné vers l'alimentation du quotidien.*
- *La halle de la Piazza Libertà (Mercato Coperto) lundi, mardi et vendredi (matin & après-midi) ; mercredi et samedi (en continu de 08h00 à 19h30). Fermée le dimanche.*

Shopping :

La vieille ville piétonne offre le shopping italien par excellence, entre tours médiévales et palais baroques :

- **Corso Vittorio Alfieri** : l'élégante artère principale de la ville est bordée de boutiques de mode comme la Boutique Lacoste, de marques italiennes (p. ex. Rinascimento), de cafés et de parfumeries.
- **Piazza San Secondo & rues adjacentes** : autour de cette place historique et dans les ruelles voisines comme la Via Cavour, la Via Garibaldi et la Via Pelletta, vous trouverez de petites boutiques indépendantes, des artisans, de l'art et des antiquités.
- **Via Garetti** : l'adresse incontournable des gourmets. Enoteches traditionnelles et épicerie fines s'y succèdent ; vous pourrez y déguster et acheter des crus célèbres comme l'Asti Spumante ou le Barbera d'Asti

Asti & truffes



Foires aux truffes autour d'Asti

Autour d'Asti aussi, la culture de la truffe est célébrée à l'automne. Les foires des petits villages du Monferrato sont souvent encore plus intimes et authentiques qu'à Alba.

- *Fiera di Autunno (ville d'Asti) : le 11 octobre 2026 se tient à Asti la traditionnelle foire d'automne, consacrée aux premières truffes et aux spécialités automnales.*
- *Fiera Nazionale del Tartufo di Montiglio Monferrato (province d'Asti) : les 4 et 11 octobre 2026. Une foire très traditionnelle dans les collines au nord d'Asti.*
- *Fiera del Tartufo di Moncalvo (province d'Asti) : les deux derniers dimanches d'octobre (probablement les 18 et 25 octobre 2026). Moncalvo accueille l'une des plus anciennes foires aux truffes de la région, avec de superbes concours récompensant les plus belles truffes*

ASTUCE : les meilleurs restaurants pour les plats à la truffe à Asti

- *Golden Truffle : un restaurant moderne et très apprécié, en plein Asti. Spécialisé dans la truffe, il propose entre autres de la truffe noire (Tartufo Nero) fraîchement râpée sur des pâtes maison. Plus d'infos et réservations sur <https://www.thefork.at/restaurant/golden-truffle-r823692>*
- *Trattoria I Bùgianèn : cette trattoria authentique se trouve à quelques kilomètres d'Asti. Sa particularité : on n'y sert que des truffes blanches issues de ses propres truffières voisines. Infos sur le menu actuel directement auprès de la Trattoria I Bùgianèn/ <https://ibugianen.com/en/asti-white-truffle-in-trattoria/>*
- *ASTUCE : Agriturismo Cascina Vignole : un superbe domaine près d'Asti qui propose en été des menus à la truffe noire et en automne à la célèbre truffe blanche d'Alba. Les plats sont associés aux légumes du potager et aux vins de la maison. Réservations sur <https://cascinavignole.com/de/restaurant-asti-agriturismo/>*

Asti – événements



ÉVÉNEMENTS

Billets et infos Palio 2026 le 6 septembre <https://visit.asti.it/en/september-in-asti/the-palio-of-asti/>

ASTUCE : le Palio di Asti - l'une des courses de chevaux les plus riches en traditions et en émotions d'Italie - transforme chaque année en septembre la ville en une fête impressionnante. Des cavaliers en costumes historiques défilent dans les rues et les chevaux luttent pour la victoire. Tradition séculaire, fierté et passion s'y rencontrent. Pour les habitants d'Asti, le Palio est bien plus qu'une course : un moment unique qui fait revivre l'histoire et unit toute la ville.

Foire aux vins Douja d'Or 2026 du 11 au 20 septembre
<https://www.doujador.it/>

La Douja d'Or est une célèbre fête du vin et de la gastronomie à Asti, qui a lieu chaque année en septembre. Les visiteurs peuvent y déguster de nombreux vins du Piémont et d'autres régions d'Italie et savourer des spécialités typiques. Mêlant vin, gastronomie, culture et divertissement, cette fête est un pilier de la tradition d'Asti.

Festival delle Sagre 2026 12 & 13 septembre <https://visit.asti.it/en/september-in-asti/festival-of-festivals/>

Chaque année en septembre, le Festival delle Sagre transforme Asti en une fête vibrante de parfums, de couleurs et de joie de vivre à l'italienne. De nombreux villages de la région y présentent leurs plats traditionnels et font découvrir l'authentique cuisine du Piémont avec tous les sens. Point d'orgue : le grand défilé historique, où des habitants en costumes traditionnels font revivre l'histoire et la vie rurale de la région. Une fête de partage, de saveurs et d'émotions, qui révèle l'âme singulière d'Asti et du Monferrato.

Asti et ses environs



Fly high, dive deep

Asti – domaines viticoles

Domaines viticoles

Domaines familiaux authentiques

- Tenuta La Meridiana (Montegrosso d'Asti) <https://tenutalameridiana.com> : domaine légendaire dirigé par le vigneron Federico. Réputé pour sa vue splendide, ses caves historiques et ses excellentes explications en anglais.
- Cascina Brichetto (Asti / Portacomaro) <https://www.cascinabrichetto.com/> : une véritable adresse confidentielle, qui existe depuis 1923. Le propriétaire Francesco guide ses hôtes avec passion lors de dégustations très personnelles.
- La Briusa Winery (Vigliano d'Asti) <https://labriusa.it/> : la vigneronne Clara propose des dégustations de vins et de mets. Les soirées incluent souvent une promenade dans les vignes et des spécialités piémontaises maison.
- Azienda Vinicola Caldera Fabrizia (Portacomaro) <https://vinicaldera.it/> : dirigée par Fabio, cinquième génération. Idéale pour découvrir, outre la Barbera, le Ruchè di Castagnole Monferrato, vin aromatique typique de la région.

Domaines historiques & expériences

- Castello del Poggio (Asti) <https://castellodelpoggio.com/> : un superbe domaine chargé d'histoire, avec des visites de cave professionnelles. Les dégustations de Nebbiolo rosé et de Moscato y sont particulièrement appréciées.
- Tenuta La Pergola (San Matteo) <https://www.tenutalapergola.com/> : située à la frontière entre Roero et Monferrato. Propose des visites guidées classiques avec des planches de fromages et charcuteries régionaux.

Pour un achat rapide en ville

- Enoteca La Cantina (en plein cœur d'Asti) <https://www.enotecalacantina.eu/> : si vous n'avez pas le temps de visiter les domaines, cette enoteca propose un immense choix de vignerons locaux à prix justes, avec d'excellents conseils.

Asti et ses environs



Asti et ses environs

Circuit panoramique en voiture

L'un des plus beaux itinéraires au départ d'Asti est la « route panoramique de l'Asti Spumante ». Elle vous emmène à travers les collines du Basso Monferrato et les paysages classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, entre châteaux médiévaux, villages historiques et vignes à perte de vue. Le circuit panoramique idéal pour une excursion d'une journée (env. 85 kilomètres) se décompose en plusieurs étapes :

- Étape 1 : d'Asti à Montechiaro d'Asti - Vous quittez Asti, la ville historique aux tours, vers le nord. La route vous mène vite dans les douces collines. À Montechiaro d'Asti, faites une courte halte à l'église romane San Nazario, perchée de façon pittoresque sur une colline à l'extérieur du village.
- Étape 2 : vers l'Abbazia di Vezzolano (Albugnano) - par de petites routes sinueuses (comme la SP22), vous continuez vers l'ouest jusqu'à Albugnano. Nichée dans la verdure, l'Abbazia di Santa Maria di Vezzolano est l'un des plus importants monuments romano-gothiques du Piémont. Le trajet vallonné offre de superbes points de vue à photographier.
- Étape 3 : route de crête jusqu'à Cocconato - d'Albugnano, une magnifique route panoramique sur les crêtes mène à Cocconato. Le village est surnommé la « Riviera du Monferrato », car son climat doux lui offre une végétation luxuriante.
- Conseil : flânez dans les ruelles escarpées et goûtez le célèbre fromage local au lait de vache, la Robiola di Cocconato.
- Étape 4 : retour à Asti par Moncalvo - Vous suivez la route de crête vers l'est jusqu'à Moncalvo, la plus petite ville d'Italie. Depuis les vestiges de l'ancienne enceinte du château, la vue à 360 degrés sur les vignes en terrasses est majestueuse. Puis la pittoresque SP457 vous ramène en boucle vers le sud jusqu'à Asti.

Balades à vélo autour d'Asti : <https://www.komoot.com/de-de/guide/11374/radtouren-in-asti>

<https://www.bikemap.net/de/l/3182714/>

Bra & Slow Food



Les origines de Bra remontent à l'époque romaine, avec la fondation de la ville voisine de Pollentia. Au Moyen Âge, Bra devint une commune autonome sous la domination des Visconti, puis de la maison de Savoie. Mais c'est à l'époque moderne que la ville acquit sa renommée mondiale : en 1986, Carlo Petrini y fonda le mouvement international Slow Food. Depuis, Bra est considérée comme le centre mondial du plaisir responsable, de l'agriculture durable et des traditions culinaires.

Office de tourisme de Bra : Via Cavour, 6 - Bra – CN, +39 0173 240036

Shopping

- sur les marchés hebdomadaires, ou d'excellents fromages régionaux chez Giolito - <https://giolitocheese.it/>
- Spécialités locales : la célèbre saucisse Salsiccia di Bra dans les boucheries traditionnelles de la vieille ville (p. ex. Macelleria Aprato).
- Fromage (Bra DOP) : dans les épicerie fines autour de la Via Manno et de la Via Pollenzo, vous trouverez le fromage de Bra, protégé par une appellation, à différents stades d'affinage.
- Boutiques : les rues piétonnes du centre historique invitent à la flânerie avec leurs charmantes boutiques de mode indépendantes.

Bra – marchés



Le principal jour de marché à Bra est le vendredi. Ce jour-là, le grand marché hebdomadaire envahit tout le centre-ville de 7h à 13h. Plus de 200 stands proposent un immense choix de fromages régionaux, de Salsiccia di Bra fraîche, de fruits, légumes, poisson, pain, ainsi que des vêtements et articles ménagers. Marchés hebdomadaires plus petits (marchés de producteurs), chaque mercredi de 7h00 à 13h00, Piazza XX Settembre et Corso Garibaldi : un marché authentique, centré sur les produits locaux et la vente directe des producteurs.

Le célèbre « Mercato della Terra » de Slow Food (marché paysan) a lieu chaque troisième dimanche du mois de 9h00 à 17h00 (sauf en août) sous les halles historiques du Corso Giuseppe Garibaldi. Seuls des producteurs Slow Food des environs proches y vendent leurs produits artisanaux, légumes rares et fromages au lait cru

Bra – à voir



Musées

- *Palazzo Traversa : un impressionnant palais gothique du XVe siècle. Il abrite le musée archéologique et ses vestiges de l'époque romaine.*
- *Museo Civico Craveri di Storia Naturale : l'un des plus importants musées d'histoire naturelle de la région, fondé en 1843. Il présente des collections historiques sur la flore et la faune.*
- *Museo del Giocattolo : un charmant musée du jouet, aux collections allant du XVIIIe siècle à nos jours (idéal en famille).*

Incontournables du centre

- *Chiesa di Santa Chiara : un chef-d'œuvre spectaculaire du baroque piémontais, conçu en 1672 par le célèbre architecte Bernardo Vittone.*
- *La Zizzola : l'emblème de Bra. Un édifice néoclassique circulaire sur la plus haute colline de la ville, qui offre une vue panoramique fantastique.*

Bra – à voir



CONSEIL : le château de Pollenzo et la Banca del Vino/ <https://www.bancadelvino.it/en/> : à six minutes de Bra. Cette ancienne résidence de la maison de Savoie (patrimoine mondial de l'UNESCO) abrite aujourd'hui l'Université des sciences gastronomiques et la Banca del Vino (banque du vin). Dans ses caves voûtées souterraines, on peut déguster et acheter tous les vins d'Italie. Dans les fraîches caves en briques chargées d'histoire de la Banca del Vino bat le cœur de la culture viticole italienne. Là où le roi Carlo Alberto de Savoie posa la première pierre au XIXe siècle reposent aujourd'hui bien plus de 75 000 bouteilles des vigneronns les plus renommés du pays. Chaque pas sous ces épaisses voûtes est un voyage à travers les terroirs d'Italie – du caractère austère d'un Barolo mûri à l'élégance d'un Brunello. Avec la Wine Card (en vente à la caisse), dégustez librement et à votre rythme 32 grands vins sélectionnés par Slow Wine et régulièrement renouvelés.

Campus du goût : à la prestigieuse Università di Scienze Gastronomiche voisine étudient de futurs chefs étoilés du monde entier



Bra – restaurants



Restaurants & osterias

- *CONSEIL Osteria del Bocondivino : un arrêt incontournable ! Cette osteria historique se trouve dans la cour du siège de Slow Food. À goûter absolument : la Salsiccia di Bra (saucisse de veau locale, traditionnellement mangée crue), les Tajarin maison et la légendaire Panna Cotta.*
- *Ristorante Battaglino dal 1919 : une affaire familiale depuis plus d'un siècle. Parfait pour la cuisine piémontaise classique, comme le Vitello Tonnato ou le bœuf braisé au Barolo.*

Bars & aperitivo

- *Cru d'Bra : un superbe bar à vins au cœur de la ville. On y savoure d'excellents vins régionaux (Barolo, Barbaresco, Nebbiolo) accompagnés de plateaux de fromages locaux.*

Bra – cafés



L'Antico Caffè Boglione est considéré comme le plus ancien établissement encore en activité de toute la province de Cuneo.

Sa particularité : avec ses lustres anciens, il dégage un grand charme historique, tout en étant devenu un lieu de rencontre vivant et moderne.

L'offre : café classique en journée, il se transforme le soir en bar à cocktails et osteria très prisés, avec une belle terrasse. Idéal pour un aperitivo ou un burger au fromage de Bra local.

Adresse : Via Cavour 12.

Caffè Pasticceria Converso (fondé en 1901)

Le Caffè Converso est un café historique officiellement reconnu, plusieurs fois distingué par le célèbre guide Gambero Rosso comme l'un des meilleurs bars du Piémont.

Sa particularité : un intérieur élégant et magnifique qui vous transporte aussitôt au début du XXe siècle.

L'offre : réputé pour sa pâtisserie piémontaise traditionnelle, son fantastique gelato artisanal et ses spécialités de café.

Conseil : commandez absolument un Caffè Marocchino – une délicieuse spécialité piémontaise à base d'espresso, de chocolat noir fondu et de mousse de lait onctueuse.

Bra – cafés



Bra – événements



- *Cheese (tous les deux ans en septembre – années impaires) : le plus important festival international des fromages au lait cru, organisé par Slow Food. Toute la vieille ville se transforme en un gigantesque comptoir à fromages.*
- *Fiera di Pasquetta (lundi de Pâques) : immense foire de Pâques avec foire aux bestiaux traditionnelle, street food locale, artisanat et musique live.*
- *Bra's (automne / octobre) : un festival culinaire dédié à la Salsiccia di Bra et aux produits régionaux – avec de grands chefs étoilés qui proposent des créations street food.*

Les Langhe et leurs vins

*Vivez des paysages merveilleux,
laissez-vous aller au fil d'une randonnée ou
d'une balade à vélo dans les vignes, suivie d'une
dégustation de vins*



Les Langhe et leurs vins

Les vins des Langhe reflètent le terroir unique du Piémont et se distinguent par leur élégance et leur profondeur inimitables. Tandis que des rouges de renommée mondiale comme le puissant Barolo et le plus délicat Barbaresco offrent des tanins expressifs, des cépages régionaux comme la Barbera et le plus frais Langhe Nebbiolo apportent une vivacité fruitée et accessible. Des cépages autochtones comme l'Arneis, un blanc frais, sont aussi cultivés dans cette célèbre région

Découvrez la région et ses producteurs authentiques directement dans les domaines suivants :

- *Tibaldi : réputées pour leur « girl power », les sœurs qui gèrent ce domaine produisent des vins connus pour leur style délicat, séduisant et extrêmement fin. Nous avons particulièrement aimé l'Arneis. Très sympathique dégustation avec les propriétaires en personne*
<https://www.cantinatibaldi.com/en/>
- *Gaja : l'un des domaines les plus renommés au monde, le nom Gaja est synonyme de vins d'exception et de précision absolue.*
<https://www.gaja.com/>
- *Comm. G.B. Burlotto : ce domaine familial de tradition est profondément ancré dans l'histoire de la région et apprécié dans le monde entier pour ses vins remarquables, empreints de leur terroir.*
<https://www.burlotto.com/en/>
- *Bruno Giacosa : un producteur culte de la région, réputé pour ses Barolo vinifiés de main de maître et d'une remarquable aptitude au vieillissement.*
<https://brunogiacosa.it/it/index.php>

Barolo



Le petit village se découvre merveilleusement à pied, au fil de ses ruelles pittoresques. Tout autour, les douces collines des Langhe invitent à la randonnée dans les vignes. Pour une vue panoramique encore plus spectaculaire, faites un petit détour par le Belvedere di La Morra tout proche

Sites historiques & musées

- *Castello Comunale Falletti : l'imposant château médiéval trône au cœur du village et offre, depuis sa terrasse panoramique, une vue fantastique sur les vignobles alentour.*
- *CONSEIL : Wi.Mu. – Museo del Vino : ce musée du vin moderne se trouve à l'intérieur même du château. Conçu par le designer François Confinio, il propose un parcours interactif et instructif à travers l'histoire et la culture du vin.*
- *Musée du tire-bouchon (Museo dei Cavatappi) : un petit musée original juste à côté du château. Il expose quelque 500 tire-bouchons historiques et insolites du monde entier, dont les plus anciens remontent à la seconde moitié du XVIIIe siècle.*

Barolo



Barolo – restaurants



Bon marché € sans chichis (env. 20–40 € par personne)

- *Bistrot Collina Verde (Barolo) : ce bistrot chaleureux, tenu par des femmes, se trouve à l'entrée de Barolo. Sous une nouvelle direction, il propose une cuisine piémontaise traditionnelle et sincère à des prix très justes. À ne pas manquer : le Risotto al Barolo parfaitement préparé, les pâtes maison et les spécialités à la truffe fraîche. L'ambiance est détendue et très chaleureuse.*
- *Petti't Bistrot : un charmant petit lieu sur la Piazza Castello, avec un fantastique balcon donnant sur les vignes. Parfait pour un déjeuner léger avec d'excellents vins au verre à partir d'env. 8–9 € et de délicats Ravioli del Plin.*

Milieu de gamme supérieur (env. 40–80 € par personne)

- *Le Torri (Castiglione Falletto) : à quelques minutes de Barolo, dans le village voisin de Castiglione Falletto. Ce restaurant familial propose une cuisine locale raffinée. Sa terrasse offre une vue panoramique à couper le souffle sur les collines du Barolo. La carte des vins est monumentale, avec un immense choix de crus de Barolo locaux. À recommander tout particulièrement : la joue de veau braisée (Guancia di Vitello).*
- *Locanda in Cannubi (Barolo) : ce restaurant occupe une élégante ferme du XVIII^e siècle, au cœur du cru le plus célèbre de la région (« Cannubi »). Dans un cadre raffiné, on y sert des plats classiques de haut niveau (comme les Agnolotti al Tovagliolo ou le Vitello Tonnato). Ici aussi, la vue sur les vignes est absolument spectaculaire.*

Gastronomie € étoilé Michelin (à partir de 100 € par personne)

- *Guido Ristorante (Serralunga d'Alba / Fontanafredda) : un restaurant chargé d'histoire, récompensé d'une étoile Michelin, installé dans l'ancien pavillon de chasse royal du domaine Fontanafredda. Le chef y réinterprète les classiques piémontais avec beaucoup d'élégance et de modernité. Sa glace Fior di Latte incomparable, servie en dessert, est notamment célèbre. Un lieu magique pour une soirée d'exception.*

Barolo – vins



Vin & plaisirs

- *Enoteca Regionale del Barolo* : elle se trouve dans les caves historiques du Castello Falletti. Vous pourrez y déguster et acheter un immense choix de Barolo de producteurs locaux.
- *Domaines historiques* : visitez des caves de tradition comme Marchesi di Barolo (où commença l'histoire du Barolo moderne) ou le domaine historique Borgogno pour des visites guidées et des dégustations.
- *Les meilleurs vignerons de Barolo recommandés par Falstaff* <https://www.falstaff.com/de/listings/die-besten-winzer-aus-barolo>
- *Monumento ao Vinho* : une sculpture moderne dédiée au vin, sujet photo très prisé des touristes.



Barolo – alentours



CONSEIL : la célèbre chapelle colorée du Piémont – officiellement Cappella del Barolo (ou Cappella delle Brunate) – se dresse au milieu des vignes de la fameuse région des Langhe, sur la commune de La Morra
Adresse exacte : Località Fontanazza, 12064 La Morra CN, Italie. En face se trouve le nouveau restaurant « Le Brunate » [https:// www.lebrunate.com/](https://www.lebrunate.com/), avec une vue spectaculaire sur les vignobles environnants

- Châteaux et villages : des lieux comme Barolo, Barbaresco, Grinzane Cavour et Monforte d'Alba.
- Randonnées et road trips : la Route romantique des Langhe et du Roero traverse les plus beaux coins de la région.

CONSEIL : randonnées dans les vignes avec vue panoramique <https://www.komoot.com/de-de/highlight/1033885>

Barolo – circuits



- Le classique du Barolo : un itinéraire pittoresque en voiture mène d'Alba à Barolo via Roddi, Verduno et La Morra (vue sur la vallée des Langhe), puis continue vers Castiglione Falletto et Grinzane Cavour
- Bar to Bar (Barbaresco-Barolo) <https://www.visitlrm.it/de/reiserouten/outdoor-und-natur/trekking/btb/bar-to-bar-barbaresco-barolo> : un circuit réputé à travers les Langhe, à vélo électrique, en gravel ou à pied, qui relie les principaux villages viticoles.
- Circuits à vélo électrique <https://www.visitlrm.it/de/was-zu-erleben/routen/outdoor-routen/e-bike-routen> : prestataires locaux et domaines viticoles organisent des sorties guidées dans les vignes, souvent avec dégustation et pique-nique.

Turin



Turin

Turin (Torino en italien) est la capitale de la région du Piémont, dans le nord-ouest de l'Italie, et la quatrième ville du pays. Cette élégante métropole au pied des Alpes allie un riche passé royal à un dynamisme moderne ; on la surnomme le « petit Paris » de l'Italie et elle est le berceau de la FIAT et de la Juventus

Histoire

Turin fut fondée sous l'empereur Auguste en tant que colonie romaine Augusta Taurinorum, sur un territoire auparavant peuplé de tribus celto-ligures. En 1563, la ville devint la brillante capitale de la maison de Savoie, ouvrant une époque de somptueuse architecture baroque et de construction de nombreux palais. Cette importance historique culmina en 1861, lorsque Turin fut proclamée toute première capitale du nouveau royaume d'Italie après l'unification. Au XXe siècle, avec la fondation du constructeur automobile FIAT, la métropole devint le cœur industriel du pays et un centre culturel moderne.

Office de tourisme

Piazza Castello/Via Garibaldi - 10121, Torino

011 535181

info.torino@turismotorino.org



Turin

Proposition de promenade reliant sans détour les grandes artères architecturales, les musées de renommée mondiale et les cafés historiques.

1^{re} étape : le prélude royal (matin)

- Itinéraire : vous quittez la gare de Porta Nuova et remontez l'élégante Via Roma, bordée d'arcades.
- Temps fort : vous arrivez sur la splendide Piazza San Carlo, le « salon » de Turin.
- Pause café : buvez un Bicerin traditionnel au Caffè Torino, chargé d'histoire, directement sur la place. N'oubliez pas de marcher sur le taureau de bronze incrusté dans le pavé devant la porte – cela porte bonheur !

2^e étape : le royaume des pharaons (fin de matinée) Depuis la Piazza San Carlo, tournez à droite dans la Via Maria Vittoria pour rejoindre directement le Museo Egizio (Via Accademia delle Scienze 6).

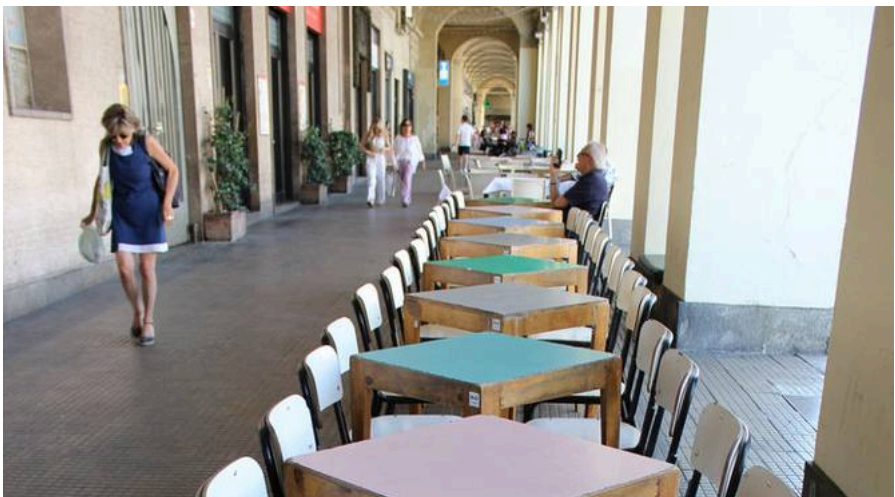
Conseil : réservez absolument votre billet en ligne, les créneaux étant souvent complets plusieurs jours à l'avance ! Après 2-3 heures, on poursuit

3^e étape : le cœur du pouvoir & pause déjeuner (midi)

- Itinéraire : continuez tout droit et vous voilà sur la gigantesque Piazza Castello.

Musée n° 2 : visitez les Musei Reali (Musées royaux). Le complexe comprend le somptueux Palazzo Reale, l'Armurerie royale et la chapelle baroque du Saint-Suaire.

- Déjeuner : offrez-vous ensuite un déjeuner rapide (p. ex. des tramezzini typiques) au Caffè Mulassano, minuscule joyau Art nouveau sous les arcades de la Piazza Castello.



Turin

4^e étape : l'emblème & l'usine à rêves (après-midi)

- Itinéraire : descendez la Via Po historique (la rue aux superbes arcades continues) et tournez à gauche dans la Via Montebello.
- Musée n° 3 : vous voici devant la Mole Antonelliana, emblème architectural de Turin. Elle abrite le Museo Nazionale del Cinema (Musée national du cinéma), absolument unique. Temps fort : montez dans l'ascenseur de verre suspendu qui traverse l'immense coupole jusqu'à la plateforme panoramique – d'ici, vous avez la plus belle vue sur la ville et les Alpes.

5^e étape : final au bord du fleuve (soir)

- Revenez sur la Via Po et suivez-la jusqu'au bout. Vous arrivez sur l'immense Piazza Vittorio Veneto, ouverte sur le fleuve. Installez-vous au Caffè Elena historique (Piazza Vittorio Veneto 5) pour un aperitivo bien mérité ou un vermouth traditionnel, avec vue sur le Pô et l'église Gran Madre di Dio en face.

Conseils pour cette promenade

- La carte musées : si vous visitez le Museo Egizio, les Musei Reali et le Musée du cinéma le même jour, la Torino+Piemonte Card est presque toujours rentable, car toutes les entrées sont incluses.
- Règle du lundi : le lundi, le Museo Egizio ferme souvent plus tôt et de nombreux autres musées sont fermés toute la journée. Prévoyez donc cette promenade de préférence du mardi au dimanche.



Turin – musées



CONSEIL : Torino Piemonte Card, transports gratuits et entrée libre dans de nombreux musées
réservable directement en ligne <https://turismotorino.org/en/acquista/bundle/1>

Musées

Museo Egizio (Musée égyptien) : c'est le plus ancien musée au monde entièrement consacré à l'égyptologie. Il abrite des dizaines de milliers de pièces, dont des momies parfaitement conservées, des statues monumentales et des papyrus.

CONSEIL : Museo Nazionale del Cinema (Musée national du cinéma) : réparti sur plusieurs niveaux dans l'emblème de la ville, la Mole Antonelliana. L'exposition associe décors de films, caméras historiques et affiches de cinéma à un impressionnant spectacle de lumière. L'ascenseur vous mène au sommet de la tour pour profiter d'une magnifique vue à 360 degrés sur la ville

Musei Reali (Musées royaux) : cet immense complexe comprend le Palais royal, les jardins royaux, la Galleria Sabauda et la somptueuse Armeria Reale (l'une des plus grandes collections d'armes d'Europe). Museo Nazionale dell'Automobile (MAUTO) : un musée moderne et interactif pour les passionnés d'automobile. Il retrace l'évolution de l'automobile, des premières calèches aux Formule 1 modernes de Ferrari.

Turin – marchés



le cœur du Mercato di Porta Palazzo, sur la gigantesque Piazza della Repubblica. Avec quelque 50 000 mètres carrés, il est considéré comme le plus grand marché en plein air d'Europe et se compose d'un immense espace extérieur et de plusieurs halles historiques et modernes. On y trouve de merveilleux souvenirs gourmands, comme du gin aux myrtilles.

Les principaux espaces des halles

- Mercato Centrale Torino (la halle gourmande) : le temps fort moderne des gourmets se trouve dans le bâtiment de verre et d'acier conçu par Massimiliano Fuksas. Sur 4 500 mètres carrés, des artisans culinaires d'exception présentent leurs spécialités. Un mélange de marché street food, de restaurants et de bars – idéal pour goûter pizzas, pâtes, plats de viande et de poisson ainsi que pâtisseries turinoises.
- Tettoia dell'Orologio (la halle de l'Horloge) : cette magnifique structure historique en fer de style Art nouveau, datant de 1916, abrite le marché alimentaire traditionnel. Vous y trouverez un choix impressionnant de viandes fraîches, de fins fromages piémontais, de charcuteries et de produits fins.
- Mercato Ittico (la halle aux poissons) : un pavillon historique séparé, où poissons et fruits de mer tout juste pêchés dans la mer Ligure voisine sont vendus chaque jour à la criée.
- Le marché paysan (extérieur) : juste devant les halles s'étend l'immense espace en plein air, coloré et multiculturel, avec des centaines d'étals de fruits, légumes et fleurs frais à des prix imbattables.

Turin – marchés



Horaires & conseils

- Marché extérieur & halles traditionnelles : du lundi au vendredi d'env. 7h00 à 14h00, le samedi en continu de 7h00 à 19h00 (fermé le dimanche).
- Mercato Centrale (halle gourmande) : ouvert tous les jours, généralement de 8h00 jusqu'à minuit sans interruption – parfait aussi pour dîner.
- Ambiance : le marché est bruyant, animé et une véritable expérience pour les sens. Dans la cohue du marché extérieur, veillez bien à vos objets de valeur.

Turin – shopping

Turin est un véritable paradis du shopping qui marie à merveille, sous ses kilomètres d'arcades historiques (portici), boutiques de luxe élégantes, marchés animés et charmants quartiers vintage.

Les 3 grandes rues commerçantes

- Via Roma : la plus élégante des grandes artères, pour les marques de luxe internationales (Gucci, Hermès) et les grandes enseignes de mode.
- Via Lagrange : la Mecque de la haute couture. Ici se trouve le grand magasin haut de gamme RINASCENTE, avec mode de créateurs et food hall raffiné.
- Via Garibaldi : l'une des plus longues rues piétonnes d'Europe. Jeune, animée et idéale pour la mode du quotidien, les magasins de sport et les glaciers.

Galleries & quartiers secrets

- Galleria San Federico & Subalpina : de superbes galeries historiques sous coupoles de verre, pleines de cafés traditionnels et de galeries d'art.
- Quadrilatero Romano : un quartier charmant aux rues pavées, avec bijoux artisanaux et boutiques de seconde main.

Marchés & outlets

- Porta Palazzo : le plus grand marché en plein air d'Europe, avec produits frais et vêtements. Le Mercato Centrale propose de la street food jusqu'à minuit.
- Centro Commerciale Lingotto : un centre commercial dans une ancienne usine FIAT, avec sa légendaire piste d'essai sur le toit.

Souvenir gourmand

- Gianduiotti : achetez les célèbres chocolats à la noisette chez des chocolatiers de tradition comme Guido Gobino ou Stratta.
 -  **PASTIFICIO SAPORI** : Alessandra, originaire de Sicile, propose d'excellentes pâtes artisanales et des ateliers de pâtes dans sa boutique à Turin, et volontiers aussi dans notre villa. Via Giuseppe Mazzini, 36, 10123 Torino, Tél. +39 392 171 9337
www.pastificiosapori.it

Conseil

- Horaires : les grandes enseignes ouvrent en continu d'env. 10h00 à 20h00. Les petites boutiques ferment souvent à midi (13h00–15h30).
- Voiture : le centre est en zone à trafic limité (ZTL). Utilisez des parkings centraux comme le Parking Giolitti.

Turin – shopping



Pastificio Saponi



A photograph of a cafe interior. In the foreground, a table is set with a cup of coffee, a small cake, a fruit tart, and a glass of water. A decorative metal tray holds a small vase with flowers and a glass. In the background, a display case filled with pastries is visible on the left, and a counter with two staff members is in the center. The walls are decorated with framed pictures and a menu board.

- **CONSEIL** Cabaret Café avec menu du midi : gâteaux et biscuits faits avec amour, délicieuses boissons au café et au cacao. Ce joyau caché se trouve dans la vieille ville historique, Via dei Mercanti 8b. Avec son intérieur douillet, il se distingue nettement des imposants cafés royaux de la ville :



Turin – restaurants

- Brün - Buona Pasta Fresca : un lieu chaleureux et moderne en plein centre. Tout tourne ici autour des pâtes fraîches aux œufs maison, à base de céréales anciennes bio moulues sur pierre. Parfait pour un déjeuner rapide et incroyablement savoureux (p. ex. Agnolotti classiques ou Tagliatelle) à prix justes.
- Piola da Cianci : une Piola turinoise (taverne traditionnelle) culte et animée, sur le charmant Largo IV Marzo. Elle sert d'authentiques classiques piémontais comme le Vitello Tonnato ou le Bonet à des prix imbattables. Les réservations n'étant pas possibles, attendez-vous souvent à une petite file d'attente – mais elle en vaut la peine !
- Gamme de prix moyenne (env. 20–40 €)
- Date n'Andi : un minuscule restaurant plein de charme, tout près de la place de l'hôtel de ville. Le concept repose sur la « street food » piémontaise traditionnelle et des spécialités maison servies en petites portions raffinées. Le service est extrêmement chaleureux et attentionné.
- Le Vitel Etonné : niché dans une rue tranquille du centre, ce merveilleux restaurant est réputé pour sa grande qualité. Comme son nom le suggère, le Vitello Tonnato y est un pur délice. S'y ajoutent d'excellentes pâtes fraîches (comme les Tajarin aux 36 jaunes d'œuf) et une superbe sélection de vins.
- Cuisine raffinée (env. 40–90 €)
- Plin E Tajarin : un petit joyau familial où père et fille reçoivent leurs hôtes comme des rois. Le restaurant se consacre avec maestria aux deux pâtes les plus célèbres de la région (raviolis plin et tajarin). Le menu dégustation (env. 40– 50 €) offre un rapport qualité-prix sensationnel pour une telle qualité.
- Marchese : un restaurant élégant et raffiné, à l'atmosphère tamisée et romantique, dans le quartier de San Salvario. On y sert une cuisine gastronomique italienne aux influences saisonnières et régionales – des viandes les plus fines aux excellents fruits de mer. Idéal pour un dîner spécial avec un service de premier ordre.

Turin – cafés



- Les cafés historiques de Turin sont célèbres dans le monde entier pour leur élégance majestueuse de cristal, de marbre et de velours. Au XIXe siècle, ils servaient de lieux de rencontre aux rois, poètes et hommes d'État qui y préparaient l'unification de l'Italie.
- Caffè Al Bicerin (depuis 1763) : le plus ancien et le plus charmant café de la ville. C'est ici qu'a été inventée la boisson culte de Turin, le Bicerin (espresso, chocolat et crème). Parmi ses habitués figuraient le philosophe Friedrich Nietzsche et le compositeur Giacomo Puccini.
- Caffè Mulassano (depuis 1907) : un minuscule et époustouffant joyau Art nouveau de seulement 31 mètres carrés sur la Piazza Castello. C'est le berceau du tramezzino italien, inventé ici en 1925 comme en-cas salé.
- Baratti & Milano (depuis 1858) : cette maison de tradition opulente brille de miroirs, de dorures et de marbre à l'entrée de la superbe Galleria Subalpina. Ancien fournisseur officiel de la maison royale de Savoie, elle est célèbre pour ses chocolats raffinés.
- Caffè Torino (depuis 1903) : situé sur la splendide Piazza San Carlo, ce café séduit par son élégant intérieur Belle Époque. Sur le pavé, juste devant l'entrée, se trouve un taureau de bronze – selon la croyance populaire turinoise, marcher sur son arrière-train porte bonheur.
- Caffè San Carlo (depuis 1822) : le premier café de la ville entièrement éclairé au gaz. Avec ses immenses lustres de cristal, ses statues classiques et ses banquettes de velours rouge, il ressemble à un salon de palais royal.
- **CONSEIL** : astuce pour économiser – comme presque partout en Italie, dans les cafés historiques de Turin aussi, boire son espresso ou son Bicerin « al banco » (debout au comptoir) ne coûte souvent qu'une fraction du prix. Dès que vous vous asseyez à une table pour être servi (servizio al tavolo), un supplément de service notable s'ajoute.

Turin – vermoutheries & bars



- Vermoutheria Peliti's : ce lieu stylé se trouve au bord du Pô, sur les célèbres Murazzi. Outre un superbe décor vintage plein de caractère, il séduit par une excellente création de vermouth maison, introuvable ailleurs, et de délicates tapas à la piémontaise.
- Affini : un lieu incontournable du quartier animé de San Salvario. Le bar occupe, fort à propos, les anciens entrepôts de la célèbre marque de vermouth Anselmo. On y trouve bien plus de 20 variétés de vermouth, des cocktails innovants (comme le Sunshine Negroni) et un excellent menu dégustation en 3 plats signé du chef.

Turin – vermoutheries & bars



CONSEIL : Café Elena – le berceau du vermouth

Le café occupe une place unique dans l'histoire culinaire italienne : entre 1889 et 1902, le distillateur Giuseppe Carpano utilisa ses locaux comme laboratoire. Il y perfectionna la recette historique du célèbre vin aromatisé (vermouth) de son ancêtre Antonio Benedetto Carpano. Comme d'autres grands cafés turinois, l'Elena fut aussi un important lieu de rencontre des intellectuels. Des générations d'artistes, de musiciens, d'étudiants de l'Académie des beaux-arts voisine (Accademia Albertina) et de l'université s'y retrouvaient pour débattre de culture. Parmi ses habitués les plus célèbres figurait l'écrivain italien Cesare Pavese, qui s'installait à ses tables pour écrire ses œuvres.

Turin – vermoutheries & bars



Turin – événements

Tout au long de l'année, Turin propose un calendrier prestigieux d'événements internationaux dans les domaines de la culture, de la gastronomie, de la musique et du sport de haut niveau :

- Torino Comics (avril) : l'immense parc des expositions Lingotto Fiere se transforme en paradis de la pop culture, du cosplay, de la BD et du gaming.
- Salone Internazionale del Libro (mai) : le plus important salon du livre d'Italie attire chaque année des centaines de milliers de visiteurs et de grands auteurs internationaux.
- Été (juin – août) - Festa di San Giovanni (24 juin) : en l'honneur du saint patron de la ville, saint Jean-Baptiste, défilés historiques, régates sur le Pô et gigantesque feu d'artifice nocturne (souvent combiné à des spectacles de drones).
- Kappa FuturFestival (juillet) : l'un des plus importants festivals de musique électronique d'Europe. Il se déroule dans le spectaculaire décor industriel du Parco Dora et attire des DJ de classe mondiale.
- Terra Madre Salone del Gusto (septembre, biennal) : organisé par le mouvement Slow Food, ce festival culinaire est une fête mondiale de l'alimentation durable, avec des centaines de stands du monde entier.
- Cioccolatò (octobre/novembre) : capitale du chocolat, Turin célèbre sur ses grandes places un festival de rue de plusieurs jours autour des gianduiotti, des pralines et de l'art artisanal du cacao.
- Artissima & Luci d'Artista (novembre) : en novembre, Turin devient une métropole de l'art. Artissima est l'un des principaux salons d'art contemporain, tandis que les Luci d'Artista transforment la ville, tout l'hiver, en une mer de lumières à ciel ouvert faite d'installations artistiques.
- ATP Finals (novembre) : le temps fort absolu de la saison du tennis masculin (les huit meilleurs joueurs en simple et équipes de double au monde) se dispute à l'Inalpi Arena.
- Marchés de Noël & Nouvel An (décembre/janvier) : marchés artisanaux classiques sur les places, patinoire et grands concerts en plein air pour le passage à la nouvelle année.
- Torino Film Festival (TFF) (novembre/décembre) : l'un des festivals de cinéma les plus importants et les plus anciens d'Italie, axé sur le cinéma indépendant et d'avant-garde.

Turin



Votre Villa Roccollina Travel *Zine* *1RE ÉDITION*

a été réalisé par
Andreas Bohn (photos)
Susan Bohn (photos/ texte/ design)

et par Bettina, Hartwig & Marc -
qui nous ont accueillis et choyés à la Villa Roccollina pendant
notre semaine de recherches

© Créé en 2026. Des mises à jour régulières sont prévues.