



Villa Roccollina Travelzine

ontdekken - genieten - ontspannen



Ferrere



*Het kleine, rustige **Ferrere** in Piëmont is de thuisbasis van Villa Roccollina. Hier tikt de klok trager en beleven onze gasten het authentieke Piëmontese leven. Ferrere is een Italiaanse gemeente met zo'n 1.500 inwoners in de provincie Asti, in de regio Piëmont. Het gezellige dorp strekt zich uit over meerdere heuvels en ligt ongeveer 30 kilometer ten westen van Asti en 45 km ten zuidoosten van Turijn.*

*Wat je in **Ferrere** kunt doen*

- *Het historische centrum verkennen: wandel door de smalle straatjes, ontdek de kerk en de traditionele huizen, bewonder het kunstwerk “L'Elogio dell'Imperfezione” – een muurschildering over de geologische geschiedenis en de honingtraditie van de streek – en geniet gewoon van de rustige sfeer van het dorp.*
- *Wandelen & natuur: de omgeving van Ferrere leent zich uitstekend voor wandelingen door het heuvellandschap van de Monferrato, met wijngaarden, hazelaars, velden en bij helder weer prachtige uitzichten tot aan de Alpen. Korte rondwandelingen starten direct vanaf de villa.*
- *Gezellig koffie drinken: voor een korte pauze zijn er in het dorp cafés zoals LA VIE EN ROSE of PASTICCIERA MOLINO met veel huisgemaakte lekkernijen, en Bistrot L'ARANGIUMA, waar je heerlijke koffie drinkt maar ook prima kunt lunchen.*
- *FERRERE MIELE bezoeken: een bijzonder hoogtepunt is Ferrere Miele, een beurs rond honing en typische streekproducten. Ze vindt elk jaar plaats in het derde weekend van oktober op het plein voor de kerk.*

Winkelen in Ferrere



- zeer goed gesorteerde SPAR-supermarkt in het dorp
- Bij AGRISALUMERIA LUISET kun je typische streekproducten en specialiteiten van “gelukkige varkens”, die je in de wei kunt zien lopen, proeven en kopen. <https://www.agrisalumeria.it>
- Uitstekende, typisch Piëmontese kleine slagerij ❤️ MACELLERIA ACCOSSATO met kleine supermarkt – hier worden bij het boodschappen doen met Anna en Silvano de laatste nieuwtjes uit het dorp (in het Piëmontees) besproken. Vooral bekend om het Fassona Piemontese-rund en een lokale specialiteit: “Salame del Citu” - Silvano maakt er maar één soort van!
- MAROLO wijnhandel - hier kun je verschillende wijnen proeven en kopen Tel.: 39 0141 934 126



TE DOEN in & rond Ferrere



- *Te voet bereikbaar vanaf onze villa nodigt AGRILATTERIA DEL PIANALTO uit tot een smakelijk bezoek op het platteland. Van de eigen melk worden hoogwaardige streekproducten en heerlijk romig huisgemaakt ijs gemaakt. Een fijn doel voor een korte wandeling. Op de wei ervoor ligt een kleine maar heel mooie speeltuin met uitzicht op de Alpen.*
- *Op enkele kilometers van Ferrere, in Villafranca d'Asti, ligt IL FILO ROSSO <https://www.ilfilorosso.eu>, een boerderij waar je unieke saffraanproducten, hazelnoten, honing en jam van zelf geteelde biologische vruchten kunt kopen. Er worden rondleidingen en proeverijen georganiseerd.*
- *In hetzelfde dorp Villafranca d'Asti vind je Azienda Agricola BRIC BORDONE. Gianfranco is gespecialiseerd in Piëmontese hazelnoten met IGP-certificaat. Alle producten worden zonder bloem gemaakt – de lekkerste koekjes en taarten, hazelnootpasta en pralines. <https://visitlmr.it/it/azienda/bric-bordone>*



TE DOEN in & rond Ferrere

- *TIP: vlak bij de Agrilatteria staat een BIGBENCH / reuzenbank met een prachtig uitzicht op de bergen en het omliggende landschap. Er staan verschillende bigbenches in Piëmont - <https://bigbenchcommunityproject.org/en/home>*



- *Fietsverhuur - Cicli Giorgio - BIKE RENT ALBA*
Bij Luca kun je elektrische fietsen huren. Zijn winkel ligt in San Damiano d'Asti, op 8 km van Ferrere. Tel.: +39 33 565 755 89
- *Vespaverhuur RENTYOURVESPA*
Vespa LX 125 cc incl. helm en verzekering.
Levering van de Vespa aan de deur is mogelijk.
Tel.: +39 0175 979 086 www.rentyourvespa.com
- *Padel - PADELLANDS*
www.padellands.com
Niet ver van onze villa kun je een padelbaan huren! Via Albanj 19
2 banen - 40€ per uur per baan
Tel.: Marco +39 348 794 5418

TE DOEN in & rond Ferrere

Wandelkaart Samuele

TE DOEN in & rond Ferrere

- OPENBAAR ZWEMBAD

20 - 25 km met de auto

Piscina Comunale Asti

Olympisch bad van 50 meter, kinderbad met glijbaan, bar met terras

Tel. +39 0141 345 04

- Bij regenweer INDOOR SPEELTUIN 20 - 25

km met de auto

Enjoy Centre Asti

300 m² indoor voor kinderen: trampoline,

bowling, gaming Tel.:

- NATUURMEER MET HOUTEN STEIGER

15 minuten met de auto

Lago Stella

Natuurmeer met picknickplekken, kleine kiosk en schaduwrijke plekjes

- RIVIER DE BELBO

35 minuten met de auto

Kleine kiezelstrandjes, helder water en een prachtig landschap tussen de wijngaarden – perfect om je voeten te verkoelen en te picknicken

- NATUURBAD

45 minuten met de auto, 45 minuten te voet

GOJA DE PIS

Een 14 meter hoge waterval stort zich in een smaragdgroen natuurlijk bekken.

Topplek voor foto's.

Feesten in Ferrere

- *Feest ter ere van Sant'Agostino – het traditionele patroonsfeest van Ferrere vindt plaats op 28 augustus 2026, met nog meer feestdagen rond die datum.*
- *Ferrere Miele, derde weekend van oktober – een evenement rond honing en imkerij, waar verschillende honingsoorten uit Piëmont worden voorgesteld en streekproducten worden aangeboden.*
- *Sagra del Fritto Misto Piemontese – een culinair feest rond een typisch Piëmontese specialiteit. Ferrere staat bekend om zulke traditionele gastronomische evenementen. Datum: voorlaatste weekend van juni*



Lekker eten in & rond
Ferrere



Wat is de typisch Piëmontese keuken eigenlijk?

De Piëmontese keuken is regionaal, eerder hartig en combineert boerentradities met hoogwaardige ingrediënten

Enkele klassiekers op een rij:

Antipasti :

Vitello Tonnato - dun gesneden kalfsvlees met romige tonijn-kappertjessaus

Carne Cruda - zeer fijn met de hand gesneden rauw rundvlees met garnituur

Bagna Cauda - warme saus van ansjovis, knoflook en olijfolie om groenten in te dippen

Primo:

Tajarin - zeer fijne, handgemaakte eiernoedels met boter en salie, ragù of truffel Agnolotti del plin - kleine gevulde pastapakketjes

Risotto - met paddenstoelen, Castelmagno-kaas of seizoensgroenten

Secondo

Brasato al Barolo - rundvlees gestoofd in Barolo

Fritto Misto Piemontese - gepaneerd en gefrituurd vlees en groenten

Finanziera - traditioneel gerecht met verschillende soorten orgaanvlees

Dessert

Torta di Nocciole - glutenvrije hazelnoottaart Bonet - chocoladepudding met amaretti-koekjes Zabaione al Moscato

Restaurants in Ferrere

- CASCINA MONTICONE - Agriturismo (met overnachtingsmogelijkheden) met restaurant. In een eenvoudige, landelijke omgeving wordt hier typisch Piëmontese keuken geserveerd als dagmenu. Prijzen tussen 20-30 €. Reserveren is een must. Tel. +39 328 743 1747
- SETTE COLLI - Agriturismo (met overnachtingsmogelijkheden) met restaurant. Dit kleine familiebedrijf biedt een Piëmontees driegangenmenu voor zo'n 30 €. Hier kookt de nonna nog zelf. Tel. 39 333 313 8442
- AGRITURISMO LE VERNE ligt tussen Ferrere en Valfenera. Producten uit eigen productie of van lokale boerderijen. Het restaurant serveert klassieke Piëmontese keuken in een verzorgd, klassiek interieur. Prijzen tussen 20-30 € Tel. +39 366 529599

Voor een korte pauze zijn er in het dorp cafés zoals

- LA VIE EN ROSE of
- PASTICCIERA MOLINO met veel huisgemaakte lekkernijen
- Bistrot L'ARANGIUMA, waar je heerlijke koffie drinkt maar ook prima kunt lunchen.

Zin in pizza? Als het eens snel moet. Afhalen of laten bezorgen:

- ROBBY - de Siciliaanse pizzabakker van het dorp. Tel. 00393271943217

of

- PAOLO 'd NANDU in Valfenera - bezorgt ook supersnel met topservice! Tel.: +39 342 692 0357 18.30 - 22.00 uur, dinsdag gesloten.

Restaurants in Cisterna d'Asti

8 KM van Ferrere

met de auto ca. 11 minuten van Ferrere

vind je maar liefst drie bijzondere restaurants vlak bij elkaar

- ALBERGO RISTORANTE GARIBALDI – gevestigd in een prachtig gebouw uit 1875, is dit restaurant een van de meest klassieke adressen voor regionale keuken. Het schitterend ingerichte interieur is een reis terug in de tijd en vormt een harmonieuze setting om gegarandeerd te genieten van traditionele Piëmontese gerechten. Ongeveer 30–50 €
Tel. +39 0141 979 118
-  RAS-CIA MURAJE RISTORANTE – laat je het verhaal achter deze naam vertellen en geniet van een culinaire avond in een bijzondere ambiance. Het ambitieuze team combineert de Piëmontese keuken met fusion-elementen en geeft haar zo een moderne twist. Ongeveer 30–50 €. Reserveren is een must, want het aantal tafels is beperkt. Tel. +39 0141 979330
- LA CA'ROSSA – landelijke herberg met een sensationeel panoramaterras met uitzicht op de wijnheuvels van de Roero. De traditionele Piëmontese keuken staat centraal. Zeer vriendelijke, ongedwongen sfeer. Ongeveer 30–40 €. Tel. +39 0141 979528

Restaurants rond Ferrere

Villanova d'Asti - 9 km van Ferrere

- IL JOLLY - Pizzeria & Ristorante

In een prachtige pizzaoven worden hier meesterlijke creaties gebakken. Naast pizza staan er ook vlees-, vis-, schelpdier- en pastagerechten op de kaart. Dankzij de altijd goede service en het constant lekkere eten is dit restaurant een vaste waarde geworden voor ons en onze gasten. Leuk detail: de prosecco wordt hier in een karaf geserveerd – superlekker! Ongeveer 20–30 € Tel. +39 0141 948119

- FOREVER - Pub & Pizza

Heel basic: een mix tussen pub en pizzeria, met vooral locals. De kaart is gevarieerd – pizza, pasta, burgers, vleesgerechten, bier – in een losse sfeer. Je kunt hier ook een voetbalwedstrijd op groot scherm meekijken. Eenvoudig en goed. In de zomer een groot terras. Budget 10 - 20 €. Tel. +39 0141 937530

Canale - 25 km van Ferrere

- FUORITEMPO Pizzeria & Ristorante

Wil je eens iets heel anders proberen op het gebied van pizza? Dan moet je hier zijn: gourmetpizza, contemporary pizza – geen gewone pizza meer... wij vinden het gewoon geweldig! Als echte pizzameester tilt de eigenaar pizza naar gourmetniveau. Hij speelt met verschillende deegsoorten en jongleert met ingrediënten – een feest voor oog en smaak. Ongeveer 20 - 25 € voor een gourmetpizza. Tel.: +39 0173 979555

POIRINO - 13 km van Ferrere

- OSTU PIZZERIA & BOTEGA & ENOTECA

Modern en ongecompliceerd worden hier creatieve pizza's gemaakt – 48 uur gerezen deeg, verschillende deegsoorten, gastronomische focaccia en ook typisch Piëmontese gerechten. Een sommelier helpt je de juiste wijn bij je eten te kiezen. Budget 20 - 30 €
Tel.: +39 3299392288

TE DOEN in & rond Ferrere

PANORAMATOCHT MET DE AUTO

*Vertrek in Ferrere en rijd zuidwaarts via **San Damiano d'Asti** richting **Alba** of **Canale**. Van daaruit kun je perfect de beroemde **Strada Romantica delle Langhe e del Roero** oprijden. De route voert langs pittoreske plaatsjes als **Vezza d'Alba**, **Neive** en **La Morra***

PANORAMATOCHT MET DE FIETS:

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

UITSTAPJES naar SAN DAMIANO D'ASTI:

***San Damiano d'Asti** is een stadje op zo'n 10 kilometer van **Villa Roccollina**. Ideaal voor een ontspannen wandeling onder de arcaden en om te genieten van de rust van het landleven.*

*Het charmante stadje heeft heel wat bezienswaardigheden. Zo kun je de belangrijkste kerk van de stad bezoeken, de **Parrocchia Dei Santi Cosma e Damiano**, of de kleinere maar historisch even belangrijke **Chiesa di San Vincenzo**.*

Naast kerken valt er natuurlijk nog veel meer te ontdekken: op zondag de weekmarkt met lokale specialiteiten, groenten en fruit, maar ook musea, markten, winkeltjes, cafés & bars, wijnproeverijen of kinderboerderijen.

Wijnproeverijen

- *La Ribota / <https://laribotavini.it/> Biologisch wijndomein tussen Asti en Alba. Op 20 hectare produceert dit familiebedrijf Barbera, Nebbiolo, Arneis en Chardonnay.*
- *Franco Francesco Casa Vinicola, opgericht in 1911, ligt idyllisch en rustig; hier kun je edele wijnen uit de streek proeven/ www.francofrancescovini.com/*
- *Fratelli Ponte Vini/ <https://www.fratellipontevini.it/en/>*

Meer bezienswaardigheden en activiteiten

- *Het stadsmuseum van **San Damiano d'Asti** – collecties over meetinstrumenten, biotechniek en techniekgeschiedenis*
- *Cinema Lux – kleine bioscoop*
-  *Ook een bezoek aan **Valentina**, de charmante eigenares van **Da Vale**, is de moeite waard: een gezellige delicatessenzaak met bar, waar je kunt genieten van een heerlijk glas prosecco en superlekkere hartige en zoete specialiteiten: **Piazza Libertà 5/E, 14015 AT***

Alba



Alba is een charmante stad in het hart van Piëmont en geldt als een van de mooiste parels van de Langhe. Ze is vooral bekend om haar witte truffels, uitstekende wijnen zoals Barolo en Barbaresco en haar rijke Piëmontese keukentraditie. Het historische centrum met middeleeuwse torens, elegante pleinen en kronkelende steegjes nodigt uit tot ontspannen slenteren en ontdekken. Omringd door glooiende wijngaarden en pittoreske heuvels biedt Alba in elk seizoen indrukwekkende landschappen en bijzondere genietmomenten. Als UNESCO Creatieve Stad van de Gastronomie verbindt Alba culinaire traditie, cultuur en levensvreugde op unieke wijze.

Alba kijkt terug op een geschiedenis van meer dan 2.000 jaar en was al vóór onze jaartelling bewoond. Onder de Romeinen was de stad als Alba Pompeia een belangrijk centrum in de regio. In de middeleeuwen bepaalden kerken, torens en machtige families het stadsbeeld. Vandaag verbindt Alba haar historisch erfgoed met een wereldberoemde genietcultuur rond truffel, wijn en de Piëmontese keuken.

*Toeristenbureau Alba <https://www.visitlrmr.it/de/ibr-urlaub/tourismusburos/fremdenverkehrsburo-alba> Ente Turismo Alba Bra Langhe & Roero Piazza Risorgimento, 2 12051 - Alba (Cuneo) Tel.+39.0173.35833.
Fax+39.0173.363878 info@langheroero.it*

Alba musea



Alba musea

- **Alba Sotterranea – Alba onder de grond.** Ervaren archeologen nemen je mee op een boeiende reis door meer dan duizend jaar geschiedenis. Onder de straten van Alba ontdek je verborgen sporen uit de tijd van het antieke Rome en de middeleeuwen en beleef je de stad vanuit een heel bijzonder perspectief.
- **TIP MUDET – Alba Truffle Museum.** Een absolute must voor alle truffelliefhebbers en wie dat wil worden! Het multimediale truffelmuseum is gewijd aan een van Alba's beroemdste symbolen en tegelijk een belangrijk natuurlijk, culinair en cultureel erfgoed van de streek: de truffel. Een gevarieerde route brengt wetenswaardigheden, boeiende verhalen en verrassende inzichten in de wereld van de Alba-truffel.
- **Wall of Sound Gallery – Guido Harari Photography Gallery.** In 2011 richtten Guido Harari en Cristina Pelissero in Alba de Wall of Sound Gallery op – een bijzondere plek waar kunst, fotografie en muziek samensmelten. Je ziet er indrukwekkende foto's van beroemde muzikanten en iconen uit de muziekgeschiedenis, die een boeiende inkijk geven in de wereld van de internationale muziekscene.
- **Alba Walking Tour:** ontdek Alba tijdens een rondleiding door de geschiedenis van deze UNESCO Creatieve Stad van de Gastronomie. De tour leidt langs de belangrijkste historische gebouwen in het centrum – van de kathedraal San Lorenzo via de kerk San Domenico tot het barokke complex van de kerk La Maddalena. Onder begeleiding van een gekwalificeerde, tweetalige gids gaat het verder via de Via Cavour met de historische Loggia dei Mercanti, over de Piazza Pertinace met haar Romeinse opgravingen, tot aan de kerk San Giovanni. De route is volledig toegankelijk en verbindt geschiedenis, architectuur en de bijzondere sfeer van de oude binnenstad.

Alba restaurants



- OSTERIA DELL'ARCO – klassiek & regionaal

Een uitstekend adres voor traditionele keuken en regionale specialiteiten. De osteria ligt centraal en wordt ook door de Michelin-gids aanbevolen om haar goede keuken. Prijs ongeveer €30–60. (Zondag en maandag gesloten)

- OSTERIA DEI SOGNATORI – degelijk & huiselijk

Authentieke, ongecompliceerde Piëmontese keuken in een heel ontspannen sfeer. Ideaal voor een gezellig diner zonder “fine dining”-poespas. Prijs ongeveer €20–30.

- VOGLIA DI VINO - traditioneel

In het hart van Alba ontvangt Voglia di vino zijn gasten 's middags en 's avonds met authentieke Piëmontese keuken. Traditionele gerechten en regionale smaken staan hier centraal. Op de eerste verdieping is bovendien een klein, charmant gastenverblijf met drie kamers die het hele jaar door te boeken zijn.

- ACQUASALE - familiebedrijf

Acquasale valt op door de hartelijke, huiselijke sfeer. Hier ontmoeten de culinaire tradities van de Cilento en de Langhe elkaar en versmelten ze tot creatieve gerechten met smaken van land en zee. Een interessant adres voor wie de regionale keuken eens vanuit een ander perspectief wil beleven.

- LA PIOLA – verfijnde trattoria

Direct aan de Piazza Risorgimento gelegen en bijzonder fijn voor gasten die op zoek zijn naar de klassieke keuken van de Langhe met hoogwaardige streekproducten. De kaart volgt het seizoen en het marktaanbod.

- ❤️ BOVES - Piëmont meets steakhouse

Dit familierestaurant, dat oorspronkelijk uit een slagerij voortkomt, ligt midden in het centrum. Steakhouse-sfeer met Italiaanse flair. De blik in de open keuken en de indrukwekkende wijnkamer zijn twee opvallende elementen die bijzonder interessant zijn. De bediening is heel vriendelijk en het eten superlekker. Steaks, hamburgers, maar ook heerlijke pasta- en risottogerechten – een kleurrijke, interessante mix. Alles perfect gepresenteerd. Rolstoeltoegankelijk!

Alba bars



- HEMINGWAY Cocktail Restaurant

Een populaire cocktailbar met een ontspannen sfeer en een goede selectie cocktails en regionale wijnen. Ideaal voor een aperitivo of een drankje 's avonds.

- SANGIOVANNI Cocktail Wine Socialize

Moderne cocktail- en wijnbar waar Piëmontese smaken en internationale invloeden samenkomen. Met tapas en een mooie wijnselectie.

- TUMBO - Cocktail Bar & Plant Food

Een moderne cocktailbar met een bijzonder concept en plantaardige keuken. Vooral leuk voor een stijlvolle avond met creatieve drankjes.

- VINOTECA LA SACRESTIA

Een goed adres voor wijnliefhebbers om in een ontspannen sfeer van regionale wijnen te genieten.

Alba markten



- **De zondagsmarkt** : een echt sociaal evenement – elke week weer een belevenis!
- De legendarische **zaterdagmarkt** (hoofdmarkt), ca. 06:30 tot 14:00 uur, strekt zich uit over de hele historische binnenstad, met meer dan 200 kramen. Hier speelt het dagelijkse leven zich af: je vindt kleding, furnituren en huishoudartikelen, maar vooral fantastische lokale producten. De sfeer is levendig en bruisend.
 - Tip: parkeer op zaterdag en zondag iets buiten de oude binnenstad, want het centrum is dan volledig autovrij en enorm druk.
- **Mercato della Terra Slow Food-boerenmarkt** (zaterdag) Piazza Elvio Pertinace. Hier verkopen uitsluitend producenten uit een straal van 50 kilometer hun ambachtelijke producten: inheemse rauwmelkse kazen, ambachtelijke salami, Piëmontese hazelnoten, verse groenten en wijnen
- **De overdekte levensmiddelenmarkten** (Piazza Marconi & Piazza Prunotto): op zaterdag erg druk, kleinere edities ook op dinsdag- en donderdagochtend.

Rond Alba



WIJNDOMEINEN & WIJNBELEVENISSEN

- *Tenuta Baràc* <https://barac.it/de/das-landgut/>: in het hart van de Langhe wacht het historische Tenuta Baràc op je. Naast rondleidingen in de kelder en wijnproeverijen kun je hier ook overnachten in een stijlvolle agriturismo – ideaal om in alle rust van de sfeer van de Langhe te genieten.
- *Abellonio Roberto – Cascina Piccaluga* - <https://robertoabellonio.it/>. Op enkele kilometers van Alba, in de zachte heuvels van Altavilla, ligt het familiedomein Cascina Piccaluga. Tijdens rondleidingen en proeverijen maak je kennis met klassieke Langhe-wijnen zoals Barbaresco, Nebbiolo, Barbera en Moscato, vergezeld van geselecteerde streekspecialiteiten. Ook voor gezinnen met kinderen zijn er passende activiteiten.
- *Mario Rivetti – Cascina Serre* / <https://mariorivetti.it/en>. Boven Alba ligt Cascina Serre, waar je stap voor stap ontdekt hoe Piëmontese wijn ontstaat. Het bezoek begint in de wijngaarden en gaat daarna verder in de wijnkelder, waar je meer leert over de verschillende fasen van het wijnmaken. Tot slot volgt een persoonlijk samengestelde wijnproeverij, volledig afgestemd op de wensen van de gasten.

Rond Alba



De mooiste dorpen rond Alba

geniet van adembenemende uitzichten op prachtige landschappen, ontdek dromerige dorpjes en het hart van Piëmont

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

TIP: panoramatocht met de auto:

Alba → Neive → Treiso → Barbaresco → Alba

Een van de mooiste wijnroutes van Italië

Fietsroutes rond Alba: <https://www.komoot.com/de-de/guide/542170/radtouren-rund-um-alba>

Wandeltochten rond Alba: <https://www.bergfex.de/sommer/alba-piemont/touren/wandern/>

Alba evenementen



EVENEMENTEN

Hoogtepunt in de herfst: de wereldberoemde truffelmarkt

- *Wanneer: elk weekend in oktober en november (tijdens de Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba).*
- *Waar: in de centrale tentoonstellingstent (Cortile della Maddalena).*
- *Wat: 's werelds belangrijkste markt voor gecertificeerde witte Alba-truffels, gecombineerd met edele wijnen en delicatessen uit de streek. Een absolute must voor fijnproevers.*

Hét evenement in Alba tijdens het truffelseizoen is de Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

- *Data 2026: van 10 oktober tot 6 december 2026/ <https://www.fieradeltartufo.org/> - De beurs en de bijbehorende wereldtruffelmarkt (Mercato Mondiale del Tartufo) zijn uitsluitend open in de weekends (zaterdag en zondag) en op de feestdag (Allerheiligen, 1 november).*
- *Hoogtepunten uit het programma:*
 - *Truffelmarkt (Cortile della Maddalena): de centrale plek waar gecertificeerde truffelzoekers (trifolau) hun knollen verkopen. Elke knol wordt vóór de verkoop door een commissie van experts gekeurd.*
 - *Alba Truffle Show: dagelijks wisselende showcookings met topchefs, sensorische analyses (hoe ruikt/smaakt truffel?) en exclusieve wijnproeverijen.*
 - *De ezelrace (Palio degli Asini)/ <https://italien.news/travel/piemont/palio-degli-asini-alba/>: vindt traditioneel plaats tijdens het openingsweekend (meestal begin oktober). Een humoristisch, historisch spektakel als parodie op de serieuze paardenpalio in het naburige Asti.*

Asti



Asti

De prachtige stad ligt in een schilderachtig landschap dat vooral bekendstaat om zijn groene wijngaarden en glooiende heuvels. In de historische binnenstad ontdek je talloze oude gebouwen, kerken en middeleeuwse torens. Een bijzonder evenement is de traditionele paardenrace Palio di Asti, die elk jaar veel internationale bezoekers trekt. Al slenterend door de stad kun je in cafés, restaurants en op markten typische streekspecialiteiten proeven. Asti verbindt geschiedenis, cultuur en Italiaanse levenskunst en is daarom een mooie bestemming voor bezoekers uit de hele wereld.

Geschiedenis:

De geschiedenis van Asti gaat terug tot de Romeinse tijd. De Romeinen noemden de stad “Hasta” en het was een belangrijke handelsplaats. In de middeleeuwen groeide Asti uit tot een rijke en belangrijke stad, gevormd door vele machtige families en kooplieden. Daarvan getuigen nog altijd de talrijke middeleeuwse torens en historische gebouwen in de binnenstad. Vandaag herinnert het historische centrum aan het bewogen verleden en maakt het Asti tot een boeiende bestemming in Piëmont.

De paleizen van Asti dateren grotendeels uit de middeleeuwen en de renaissance en werden gebouwd door welgestelde koopmans- en adellijke families die door handel en bankzaken grote rijkdom hadden vergaard. De prachtige gebouwen moesten hun rijkdom en macht tonen. Vandaag zijn deze paleizen belangrijke getuigen van de geschiedenis en de welvaart van Asti.

Toeristenbureau

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

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

tourismusburos/fremdenverkehrsburo-asti +39

0141 433307

Maandag–vrijdag: 09:00–13:00 uur

Asti musea

Musea/ bezienswaardigheden

Asti heeft een aantal interessante musea. Vooral tijdens een stadswandeling zou ik deze aanraden:

TIP: bij het toeristenbureau koop je een voordelig combiticket voor 2 torens, het Palazzo Mazzetti, de zeer bezienswaardige Cripta en het Museo Alfieriano, stand 2026: 10€/ persoon

Online of bij het toeristenbureau kun je ook rondleidingen in verschillende talen boeken

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

- Palazzo Mazzetti - Pinacoteca Civica – een kunstmuseum in een historisch paleis met schilderijen, beelden en andere kunstwerken. Het is een van de belangrijkste musea van Asti en absoluut de moeite waard
- Cripta di Sant'Anastasio – een middeleeuwse crypte waar je meer te weten komt over de religieuze en archeologische geschiedenis van Asti; vroeger werd hier ook wijn bewaard.
- Museo Alfieriano nel Palazzo Alfieri – het museum bevindt zich in het geboortehuis van de beroemde Italiaanse dichter Vittorio Alfieri en vertelt over zijn leven en werk.
- Museo Paleontologico Territoriale dell'Astigiano – hier ontdek je fossielen en resten van dieren die vroeger in de regio leefden.
- Domus Romana dei Varroni – een archeologische opgravingsite die een inkijk geeft in het Romeinse Asti.



Asti

Tip: stadswandeling met een stop in een bar of restaurant

1. Start: Piazza San Secondo

Hier begint de wandeling. Op dit mooie plein staat de Collegiata di San Secondo, een van de oudste kerken van de stad. Ook het stadhuis ligt direct aan het plein.

2. Piazza Statuto

Van daaruit loop je via de Via Cavour naar de Piazza Statuto. Hier zie je oude middeleeuwse gebouwen en torens en krijg je een goed beeld van de geschiedenis van Asti.

3. Corso Vittorio Alfieri

Daarna gaat het verder over de Corso Vittorio Alfieri, een van de belangrijkste straten in het historische centrum, met veel winkels, cafés, bars en restaurants.

4. Torre Troyana

Vervolgens kom je bij de Torre Troyana. Deze middeleeuwse toren is een van de bekendste bezienswaardigheden van de stad en biedt een mooi uitzicht over Asti.

5. Kathedraal van Asti

Daarna loont een bezoek aan de grote kathedraal Santa Maria Assunta. Ze is een van de belangrijkste historische gebouwen van de stad en een mooie afsluiter van het culturele deel van de wandeling.

De wandeling duurt ongeveer 2-3 uur als je de tijd neemt voor de bezienswaardigheden.

Daarna kun je in een restaurant typisch Piëmontese specialiteiten proeven en de avond afsluiten met een drankje.



Asti restaurants



Restauranttips:

Typisch Piëmontees eten vind je bij Campanarò. Daar krijg je traditionele gerechten uit Piëmont en kun je de stadswandeling afsluiten met een gezellige maaltijd

- *Viotti Ristorante & Burger House (ca. 15 € – 25 €) De voordeligste optie van de lijst. Creatieve burgermenu's met bijgerechten kosten meestal tussen 12 € en 18 €. Perfect voor een snelle, budgetvriendelijke maaltijd.*
- *La Piola di Garibaldi (ca. 25 € – 35 €) Typische, eerlijke “piola”-prijzen. Eenvoudige maar uitstekende Piëmontese klassiekers. De primi piatti (pastagerechten) beginnen vaak al onder 10 €.*
- *Osteria del Diavolo (ca. 30 € – 40 €) Een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding voor de binnenstad. De huisgemaakte pasta en vleesgerechten zitten in het middensegment van een typisch Italiaanse osteria.*
- *I Bugianèn (ca. 35 € – 50 €) Hier betaal je iets meer voor de uitstekende kwaliteit van de ingrediënten en het heerlijke uitzicht. Een volledig driegangenmenu met streekspecialiteiten kost meestal zo'n 40 € tot 45 € per persoon.*
- *Vicolo Battisti (ca. 35 € – 60 €) Heel flexibel: kies je voor de Napolitaanse pizza, dan blijft het erg voordelig (ca. 15 € – 20 € met drankje). Kies je de specialiteit van het huis – eerste klas dry-aged steak –, dan loopt de prijs snel op tot 50 €+ per persoon.*
- *Il Cavallo Scosso (ca. 60 € – 90 €) Verfijnde fine dining. Er worden uitstekend afgestemde degustatiemenu's (vaak tussen 60 € en 80 €) aangeboden. Voor de culinaire creativiteit op Michelin-niveau is de prijs-kwaliteitverhouding echter uitstekend.*

Asti bars

Bartips:

Omdat Asti wereldberoemd is om zijn wijnen, vind je op deze adressen de beste lokale wijnen en eersteklas aperitivo-plankjes:

- *Enoteca Assetati: uitstekende wijnbar met meer dan 400 etiketten. Geniet van lokale wijnen met traditionele Piëmontese charcuterie- en kaasplanken (tagliere). Voor een afspraak of proeverij betaal je meestal tussen 20 € en 50 €.*
- *Enoteca Alza Calici (Piazza Libertà, 10): perfect voor een betaalbare, deskundige wijnproeverij. De eigenaar staat bekend om zijn passie en dompelt bezoekers onder in de lokale wijncultuur. Prijzen in het voordelige segment van 1 € tot 10 €.*
- *Humilis Enoteca (Corso Vittorio Alfieri, 417): een met liefde gerunde, rustige wijnbar. Ideaal voor een ontspannen middag, met de focus op uitstekende service en fijne specialiteiten.*
- *Ben je op zoek naar creatieve mixdrankjes, klassieke Italiaanse spritz-varianten of een levendig terras:*
- *Hard Café: een zeer populaire trekpleister met een gezellig terras midden in de stad. Bekend om royaal ingeschonken cocktails, goede espresso en eerlijke prijzen (ca. 1–10 €).*
- *Lo Stregatto (Via dei Cappellai, 1): een historisch café en cocktailbar midden in het centrum met uitzicht op de Collegiata San Secondo. Een heerlijke plek om mensen te kijken bij een aperitivo al vino of een cocktail.*
- *Wellness Lounge Bar: een moderne lounge die vooral bij locals bekend is om de geweldige cocktails en de combinatie van pinsa & gin (speciale pizzavariaties met premium gins vanaf ca. 7–15 €).*
- *Bar El Bigote (Via Astesano, 9): een charmante bar die Spaanse tapas combineert met lokale wijn, bier en cocktails. Perfect voor een ontspannen overgang van middag naar avond*



Asti markten



Markten

- *Grote weekmarkt (woensdag & zaterdag tot 14 uur) op de centrale Piazza Alfieri en het aangrenzende Campo del Palio; met meer dan 300 kramen een van de grootste markten van de regio. Naast groenten, fruit, kaas en vleeswaren vind je er ook kleding, huishoudartikelen en textiel*
- *Dagelijkse ochtendmarkt op de Piazza Catena (maandag tot zaterdag). Een kleinere, overzichtelijke markt met bijna 100 kramen, sterk gericht op de dagelijkse boodschappen.*
- *De markthal aan de Piazza Libertà (Mercato Coperto): maandag, dinsdag en vrijdag ('s ochtends & 's middags); woensdag en zaterdag (doorlopend van 08:00 tot 19:30 uur). Zondag gesloten.*

Winkelen:

De autoluwe oude binnenstad biedt de klassieke Italiaanse shoppingervaring tussen middeleeuwse torens en barokke paleizen:

- *Corso Vittorio Alfieri: de elegante hoofdader van de stad is omzoomd met modeboetieks zoals de Lacoste-boetiek, Italiaanse modemerken (bijv. Rinascimento), cafés en parfumerieën.*
- *Piazza San Secondo & zijstraten: rond dit historische plein en in steegjes als de Via Cavour, Via Garibaldi en Via Pelletta vind je kleinere, zelfstandige winkels, ambachtslieden, kunst en antiek.*
- *Via Garetti: dé straat voor fijnproevers. Hier vind je de ene traditionele wijnbar (enoteca) en delicatessenzaak na de andere, waar je beroemde wijnen als Asti Spumante of Barbera d'Asti meteen kunt proeven en kopen*

Asti & truffel



Truffelbeurzen rond Asti

Ook rond Asti wordt in de herfst de truffelcultuur gevierd. De beurzen in de kleinere dorpen van de Monferrato zijn vaak nog wat intiemer en authentieker dan in Alba.

- *Fiera di Autunno (stad Asti):* op 11 oktober 2026 is er in Asti de traditionele herfstbeurs, met de eerste truffels en herfstspecialiteiten in de hoofdrol.
- *Fiera Nazionale del Tartufo di Montiglio Monferrato (provincie Asti):* vindt plaats op 4 en 11 oktober 2026. Een zeer traditionele beurs in de beuvels ten noorden van Asti.
- *Fiera del Tartufo di Moncalvo (provincie Asti):* op de laatste twee zondagen van oktober (vermoedelijk 18 en 25 oktober 2026). Moncalvo heeft een van de oudste truffelbeurzen van de regio, met prachtige bekroningen van de mooiste knollen

TIP: toprestaurants voor truffelgerechten in Asti

- *Golden Truffle:* een modern en zeer populair restaurant midden in Asti. Het is gespecialiseerd in truffelgerechten en serveert onder meer vers geraspte zwarte truffel (tartufo nero) bij huisgemaakte pasta. Meer info en reserveringen op <https://www.thefork.at/restaurant/golden-truffle-r823692>
- *Trattoria I Bùgianèn:* deze authentieke trattoria ligt slechts enkele kilometers buiten Asti. Bijzonder is dat hier uitsluitend witte truffels uit de eigen, nabijgelegen truffelgronden worden geserveerd. Info over het actuele menu vind je direct bij Trattoria I Bùgianèn/ <https://ibugianen.com/en/asti-white-truffle-in-trattoria/>
- *TIP: Agriturismo Cascina Vignole:* een prachtige hoeve bij Asti die in de zomer menu's met zwarte truffel en in de herfst met de wereldberoemde witte Alba-truffel aanbiedt. De gerechten worden gecombineerd met groenten uit de eigen tuin en eigen wijnen. Reserveren kan via <https://cascinavignole.com/de/restaurant-asti-agriturismo/>

Asti evenementen



EVENEMENTEN

Tickets en info Palio 2026 op 6 september <https://visit.asti.it/en/september-in-asti/the-palio-of-asti/>

TIP: de Palio di Asti – een van de meest traditierijke en emotionele paardenraces van Italië – verandert de stad elk jaar in september in een indrukwekkend feest. Ruiters in historische kostuums trekken door de straten en de paarden strijden om de overwinning. Eeuwenoude traditie, trots en passie komen tijdens dit evenement samen. Voor de inwoners van Asti is de Palio veel meer dan een race – het is een uniek moment dat geschiedenis tot leven brengt en de hele stad verbindt.

Wijnbeurs Douja d'Or 2026 van 11 tot 20 september
<https://www.doujador.it/>

De Douja d'Or is een beroemd wijn- en gastronomiefeest in Asti dat elk jaar in september plaatsvindt. Bezoekers kunnen er veel verschillende wijnen uit Piëmont en andere Italiaanse regio's proeven en genieten van typische specialiteiten. Het feest verbindt wijn, eten, cultuur en entertainment en is een belangrijk onderdeel van de traditie van Asti.

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

Het Festival delle Sagre verandert Asti elk jaar in september in een bruisend feest vol geuren, kleuren en Italiaanse levensvreugde. Talrijke dorpen uit de regio presenteren hun traditionele gerechten en laten bezoekers de authentieke keukens van Piëmont met alle zintuigen beleven. Een bijzonder hoogtepunt is de grote historische optocht, waarin mensen in traditionele kostuums de geschiedenis en het landelijke leven van de regio tot leven brengen. Het is een feest vol saamhorigheid, genieten en emotie, dat de bijzondere ziel van Asti en de Monferrato voelbaar maakt.

Asti en omgeving



Fly high, dive deep

Asti wijnhuizen

Wijnhuizen

Authentieke familiewijnhuizen

- Tenuta La Meridiana (Montegrosso d'Asti) <https://tenutalameridiana.com> : Legendarisch wijnhuis onder leiding van wijnmaker Federico. Bekend om het prachtige uitzicht, de historische kelders en uitstekende uitleg in het Engels.
- Cascina Brichetto (Asti / Portacomaro) <https://www.cascinabrichetto.com/>: Een echte insidertip die al sinds 1923 bestaat. Eigenaar Francesco leidt gasten met veel passie door heel persoonlijke proeverijen.
- La Briusa Winery (Vigliano d'Asti) <https://labriusa.it/>: Wijnmaakster Clara biedt hier wijn- en foodproeverijen aan. De avonden omvatten vaak een wandeling door de wijngaarden en zelfgemaakte Piëmontese specialiteiten.
- Azienda Vinicola Caldera Fabrizia (Portacomaro) <https://vinicaldera.it/>: Wordt in de 5e generatie geleid door Fabio. Perfect om naast Barbera ook de typisch regionale, aromatische Ruchè di Castagnole Monferrato te leren kennen.

Historische wijnhuizen & belevenissen

- Castello del Poggio (Asti) <https://castellodelpoggio.com/>: Een prachtig landgoed met een rijke geschiedenis en professionele kelderrondleidingen. Vooral de proeverijen van Nebbiolo Rosé en Moscato zijn hier erg populair.
- Tenuta La Pergola (San Matteo) <https://www.tenutalapergola.com/>: Gelegen op de grens tussen Roero en Monferrato. Biedt klassieke rondleidingen met gemengde plankjes regionale kaas en vleeswaren.

Voor snelle aankopen in de stad

- Enoteca La Cantina (midden in Asti) <https://www.enotecalacantina.eu/>: Heb je geen tijd voor een bezoek aan de wijnhuizen? Deze enoteca biedt een enorme keuze aan lokale wijnmakers tegen eerlijke prijzen en met uitstekend advies.

Asti en omgeving



Asti en omgeving

Panoramaroute met de auto

Een van de mooiste autoroutes vanuit Asti is de 'Asti Spumante Panoramaweg'. Hij voert je door het heuvelachtige Basso Monferrato en de UNESCO-werelderfgoedlandschappen, langs middeleeuwse kastelen, historische dorpjes en eindeloze wijnheuvels

De perfecte panoramische rondrit voor een dagtocht (ca. 85 kilometer) bestaat uit de volgende etappes:

- Etappe 1: Asti naar Montechiaro d'Asti - Je verlaat de historische torenstad Asti in noordelijke richting. De weg brengt je snel in het glooiende heuvelland. In Montechiaro d'Asti loont een korte stop bij de romaanse kerk San Nazario, die schilderachtig op een heuvel buiten het dorp troont.
- Etappe 2: Verder naar de Abbazia di Vezzolano (Albugnano) - via kleinere, bochtige binnenwegen (zoals de SP22) rijd je verder westwaarts naar Albugnano. Hier ligt, verscholen in het groen, de Abbazia di Santa Maria di Vezzolano, een van de belangrijkste romaans-gotische monumenten van Piëmont. De heuvelachtige route ernaartoe biedt fantastische fotomomenten.
- Etappe 3: Over de kamweg naar Cocconato - vanuit Albugnano gaat het over een schitterende panoramische kamweg naar Cocconato. Het dorp wordt ook wel de 'Riviera van de Monferrato' genoemd, omdat het dankzij het milde klimaat een zeer weelderige vegetatie heeft.
- Tip: Slenter door de steile straatjes en proef de beroemde lokale koemelkkaas Robiola di Cocconato.
- Etappe 4: Via Moncalvo terug naar Asti - Je volgt de kamweg verder oostwaarts naar Moncalvo, de kleinste stad van Italië. Vanaf de resten van de oude burchtmuur heb je een majestueus uitzicht van 360 graden over de wijnterrassen. Daarna brengt de schilderachtige SP457 je in een boog zuidwaarts terug naar Asti.

Fietstochten rond Asti: <https://www.komoot.com/de-de/guide/11374/radtouren-in-asti>

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

Bra & Slow Food



De oorsprong van Bra gaat terug tot de Romeinse tijd, toen de nabijgelegen stad Pollentia werd gesticht. In de middeleeuwen groeide Bra uit tot een zelfstandige gemeente onder het bewind van de Visconti en later van de Savoye. Wereldfaam verwierf de stad echter pas in de moderne tijd: in 1986 richtte Carlo Petrini hier de wereldwijde Slow Food-beweging op. Sindsdien geldt Bra als het wereldwijde centrum van bewust genieten, duurzame landbouw en culinaire tradities.

Toeristenbureau Bra: Via Cavour, 6 - Bra – CN, +39 0173 240036

Shoppern

- op de weekmarkten of uitstekende regionale kaas bij Giolito - <https://giolitocheese.it/>
- Lokale specialiteiten: de beroemde worst Salsiccia di Bra bij de traditionele slagerijen in het oude centrum (bv. Macelleria Aprato).
- Kaas (Bra DOP): In de lokale delicatessenzaken (gastronomische boetieks) rond de Via Manno en Via Pollenzo vind je de beschermde, regionale Bra-kaas in verschillende rijpingsgraden.
- Boetieks: De voetgangerszones in het historische centrum nodigen uit tot slenteren langs charmante modezaken die door de eigenaars zelf worden gerund.

Bra markten



De belangrijkste marktdag in Bra is vrijdag. Dan vindt in het hele stadscentrum van 7 tot 13 uur de grote weekmarkt plaats. Meer dan 200 kramen met een enorm aanbod aan regionale kaas, verse Salsiccia di Bra, fruit, groenten, vis en brood, maar ook kleding en huishoudartikelen.

Kleinere weekmarkten (boerenmarkten), elke woensdag van 07:00 tot 13:00 uur, op de Piazza XX Settembre en de Corso Garibaldi: een authentieke markt die sterk gericht is op lokale levensmiddelen en producten rechtstreeks van de boer.

De bekende Slow Food-markt 'Mercato della Terra' (boerenmarkt) vindt elke derde zondag van de maand plaats van 09:00 tot 17:00 uur (behalve in augustus), onder de historische markthallen aan de Corso Giuseppe Garibaldi. Hier verkopen uitsluitend Slow Food-producenten uit de directe omgeving hun handgemaakte producten, zeldzame groentesoorten en rauwmelkse kaas

Bra bezienswaardigheden



Musea

- *Palazzo Traversa: Een indrukwekkend gotisch paleis uit de 15e eeuw. Het herbergt het archeologisch museum met vondsten uit de Romeinse tijd.*
- *Museo Civico Craveri di Storia Naturale: Een van de belangrijkste natuurhistorische musea van de regio, opgericht in 1843. Het toont historische collecties over flora en fauna.*
- *Museo del Giocattolo: Een met liefde ingericht speelgoedmuseum met collecties van de 18e eeuw tot nu (ideaal voor gezinnen).*

Bezienswaardigheden in het centrum

- *Chiesa di Santa Chiara: Een spectaculair meesterwerk van de Piëmontese barok, in 1672 ontworpen door de beroemde architect Bernardo Vittone.*
- *La Zizzola: Het symbool van Bra. Een rond neoclassicistisch gebouw op de hoogste heuvel van de stad, met een fantastisch panoramisch uitzicht.*

Bra bezienswaardigheden



***TIP:** Kasteel van Pollenzo met de Banca del Vino/ <https://www.bancadelvino.it/en/>: Op zes minuten van Bra. Deze voormalige residentie van de Savoye (UNESCO-werelderfgoed) huisvest nu de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen en de Banca del Vino (wijnbank). In de ondergrondse gewelven kun je alle wijnen van Italië proeven en kopen. In de historische, koele bakstenen kelders van de Banca del Vino in Pollenzo klopt het levende hart van de Italiaanse wijncultuur. Waar koning Carlo Alberto van Savoye in de 19e eeuw de eerste steen legde, liggen nu ruim 75.000 flessen van de meest gerenommeerde wijnmakers van het land. Elke stap door de dikke gewelven is een reis door de terroirs van Italië – van het stoere karakter van een gerijpte Barolo tot de elegantie van een Brunello.*

Met de Wine Card (te koop aan de kassa) proef je heel intuïtief en in je eigen tempo 32 wisselende topwijnen, handgeselecteerd door Slow Wine.

Campus van de smaak: aan de gerenommeerde Università di Scienze Gastronomiche ernaast studeren toekomstige sterrencheffs uit de hele wereld



Bra restaurants



Restaurants & osteria's

- *TIP Osteria del Bocondivino: Een absolute must! Deze historische osteria ligt op de binnenplaats van het hoofdkwartier van Slow Food. Probeer zeker de Salsiccia di Bra (de lokale kalfsworst die traditioneel rauw wordt gegeten), zelfgemaakte Tajarin en de legendarische Panna Cotta.*
- *Ristorante Battaglino dal 1919: Al meer dan een eeuw een familiebedrijf. Perfect voor de klassieke Piëmontese keuken, zoals Vitello Tonnato of rundvlees gestoofd in Barolo.*

Bars & aperitivo

- *Cru d'Bra: Een fantastische wijnbar in het hart van de stad. Hier geniet je van eersteklas regionale wijnen (Barolo, Barbaresco, Nebbiolo) met plankjes lokale kaas.*

Bra cafés



Het Antico Caffè Boglione geldt als het oudste nog actieve café van de hele provincie Cuneo.

Het bijzondere: met zijn antieke kroonluchters ademt het veel historische charme, maar het is nu een levendige, moderne ontmoetingsplek.

Aanbod: Overdag een klassiek café, 's avonds een populaire cocktailbar en osteria met een heerlijk terras. Ideaal voor een aperitivo of een burger met lokale Bra-kaas.

Ligging: Via Cavour 12.

Caffè Pasticceria Converso (opgericht in 1901)

Caffè Converso is een officieel erkend historisch koffiehuis en werd al meermaals door de gerenommeerde gids Gambero Rosso uitgeroepen tot een van de beste bars van Piëmont.

Het bijzondere: een prachtig, elegant interieur dat je meteen terugvoert naar het begin van de 20e eeuw.

Aanbod: Beroemd om traditionele Piëmontese patisserie, fantastische ambachtelijke gelato en koffiespecialiteiten.

Tip: Bestel hier zeker een Caffè Marocchino – een heerlijke Piëmontese specialiteit van espresso, gesmolten pure chocolade en romig melkschuim.

Bra cafés



Bra evenementen



- *Cheese (om de twee jaar in september – oneven jaren): Het belangrijkste internationale festival ter wereld voor rauwmelkse kaas, georganiseerd door Slow Food. Het hele oude centrum verandert in één gigantische kaastoonbank.*
- *Fiera di Pasquetta (paasmaandag): enorme paasmarkt met een veebeurs met lange traditie, lokaal streetfood, ambachten en livemuziek.*
- *Bra's (herfst / oktober): Een culinair festival gewijd aan de Salsiccia di Bra en regionale producten – met topsterrenchefs die streetfoodcreaties serveren.*

De Langhe en haar wijnen

*Beleef prachtige landschappen en kom
helemaal tot rust tijdens een wandeling of
fietstocht door de wijngaarden, gevolgd door een
heerlijke wijnproeverij*



De Langhe en haar wijnen

De wijnen van de Langhe weerspiegelen het unieke terroir van Piëmont en onderscheiden zich door hun onmiskenbare elegantie en diepgang. Wereldberoemde rode wijnen zoals de krachtige Barolo en de verfijndere Barbaresco bieden expressieve tannines, terwijl regionale druiven zoals de Barbera en de frissere Langhe Nebbiolo zorgen voor een toegankelijke, fruitige levendigheid. Autochtone druivenrassen zoals de frisse witte Arneis worden ook in de beroemde regio verbouwd

Ontdek de regio en haar authentieke producenten rechtstreeks bij de volgende wijnhuizen:

- *Tibaldi: Dit wijnhuis wordt gerund door zussen die bekendstaan om hun girlpower; hun wijnen zijn geliefd om hun zachte, verleidelijke en uiterst verfijnde karakter. Vooral de Arneis viel bij ons in de smaak. Zeer sympathieke wijnproeverij met de eigenaressen zelf*
<https://www.cantinatibaldi.com/en/>
- *Gaja: Als een van de meest gerenommeerde wijnhuizen ter wereld staat de naam Gaja voor absolute topwijnen en de hoogste precisie.*
<https://www.gaja.com/>
- *Comm. G.B. Burlotto: Dit familiebedrijf met een lange traditie is diep geworteld in de geschiedenis van de regio en wereldwijd hoog gewaardeerd om zijn uitmuntende, door het terroir getekende wijnen.*
<https://www.burlotto.com/en/>
- *Bruno Giacosa: Een absolute cultproducent in de regio, bekend om zijn meesterlijk gevinifieerde Barolo's met een enorm bewaarpotentieel.*
<https://brunogiacosa.it/it/index.php>

Barolo



Het kleine dorp verken je heerlijk te voet, met een wandeling door de schilderachtige straatjes. Rondom nodigen de glooiende heuvels van de Langhe uit tot wandelingen door de wijngaarden. Voor een nog spectaculairder panorama loont ook een kort uitstapje naar het nabijgelegen Belvedere di La Morra

Historische hoogtepunten & musea

- *Castello Comonale Falletti: Het imposante middeleeuwse kasteel troont midden in het dorp en biedt vanaf het panoramaterras een fantastisch uitzicht op de omliggende wijngaarden.*
- *TIP: Wi.Mu. – Museo del Vino: Dit moderne wijnmuseum bevindt zich in het kasteel zelf. Het werd ontworpen door designer François Confino en biedt een interactieve, informatieve tocht door de geschiedenis en cultuur van de wijn.*
- *Kurkentrekkermuseum (Museo dei Cavatappi): Een klein, origineel museum vlak naast het kasteel. Het toont zo'n 500 historische en curieuze kurkentrekkers uit de hele wereld, die teruggaan tot de tweede helft van de 17e eeuw.*

Barolo



Barolo restaurants



Voordelig & ongedwongen (ca. 20–40 € per persoon)

- *Bistrot Collina Verde (Barolo): Deze gezellige bistro, gerund door vrouwen, ligt aan de rand van Barolo. Onder nieuwe leiding serveert ze eerlijke, traditionele Piëmontese gerechten tegen zeer schappelijke prijzen. Hoogtepunten zijn de perfect bereide Risotto al Barolo, zelfgemaakte pasta en specialiteiten met verse truffel. De sfeer is ontspannen en heel hartelijk.*

- *Petti't Bistrot: Een charmant plekje aan de Piazza Castello met een fantastisch balkon met uitzicht op de wijngaarden. Perfect voor een lichte lunch met uitstekende wijnen per glas vanaf ca. 8–9 € en verfijnde Ravioli del Plin.*

Hoger middensegment (ca. 40–80 € per persoon)

- *Le Torri (Castiglione Falletto): Op slechts enkele minuten van Barolo, in het buurdorp Castiglione Falletto. Dit familierestaurant serveert verfijnde lokale gerechten. Het terras biedt een adembenemend panorama over de heuvels van Barolo. De wijnkaart is monumentaal, met een enorme keuze aan lokale Barolo-cru's. Een aanrader is de gestoofde kalfswang (Guancia di Vitello).*
- *Locanda in Cannubi (Barolo): Dit restaurant is gevestigd in een elegante 18e-eeuwse boerderij, midden in de beroemdste wijngaard van de regio ('Cannubi'). In een stijlvol decor worden klassieke gerechten op hoog niveau geserveerd (zoals Agnolotti al Tovagliolo of Vitello Tonnato). Ook hier is het uitzicht op de wijnranken absoluut spectaculair.*

Gourmet & Michelinsterren (vanaf 100 € per persoon)

- *Guido Ristorante (Serralunga d'Alba / Fontanafredda): Een historisch restaurant met een Michelinster, gevestigd in het koninklijke jachtslot van wijnhuis Fontanafredda. De chef interpreteert de Piëmontese klassiekers uiterst elegant en modern. Beroemd is onder meer het onvergelykbare Fior di Latte-ijs als dessert. Een magische plek voor een bijzondere avond.*

Barolo wijn



Wijn & genieten

- *Enoteca Regionale del Barolo: Gevestigd in de historische kelders van het Castello Falletti. Hier kun je een enorme selectie Barolo's van lokale producenten proeven en kopen.*
- *Historische wijnhuizen: Bezoek traditierijke kelders zoals Marchesi di Barolo (waar de geschiedenis van de moderne Barolo begon) of het historische wijnhuis Borgogno voor rondleidingen en proeverijen.*
- *Beste wijnmakers uit Barolo, aanbevolen door Falstaff <https://www.falstaff.com/de/listings/die-besten-winzer-aus-barolo>*
- *Monumento ao Vinho: Een moderne sculptuur in het dorp, gewijd aan de wijn en een geliefd fotomotief bij toeristen.*



Barolo omgeving



TIP: De bekende, kleurrijke wijnkapel in Piëmont – officieel Cappella del Barolo (of Cappella delle Brunate) – ligt midden in de wijngaarden van de beroemde Langhe, in de gemeente La Morra

Het exacte adres is: Località Fontanazza, 12064 La Morra CN, Italië.

Tegenover ligt het nieuwe restaurant 'Le Brunate' [https:// www.lebrunate.com/](https://www.lebrunate.com/) met een spectaculair uitzicht over de omliggende wijngaarden

- Kastelen en dorpen: plaatsen als Barolo, Barbaresco, Grinzane Cavour en Monforte d'Alba.
- Wandelen en roadtrips: De Romantische Route van de Langhe en de Roero voert langs de mooiste plekjes.

TIP: Wijngaardwandelingen met panoramisch uitzicht
<https://www.komoot.com/de-de/highlight/1033885>

Barolo tochten



- Barolo-klassieker: Een schilderachtige autoroute voert van Alba via Roddi, Verduno en La Morra (uitzicht over het Langhe-dal) rechtstreeks naar Barolo en verder naar Castiglione Falletto en Grinzane Cavour
- Bar to Bar (Barbaresco-Barolo) <https://www.visitlmr.it/de/reiserouten/outdoor-und-natur/trekking/btb/bar-to-bar-barbaresco-barolo>: Een bekende route door de Langhe voor e-bikes, gravelbikes of te voet, die de belangrijkste wijndorpen verbindt.
- E-biketochten <https://www.visitlmr.it/de/was-zu-erleben/routen/outdoor-routen/e-bike-routen>: Lokale aanbieders en wijnhuizen organiseren begeleide tochten door de wijngaarden, vaak inclusief wijnproeverij en picknick.

Turijn



Turijn

Turijn (Italiaans: Torino) is de hoofdstad van de regio Piëmont in het noordwesten van Italië en de vierde stad van het land. De elegante metropool aan de voet van de Alpen combineert een rijke koninklijke geschiedenis met moderne dynamiek en staat bekend als het 'kleine Parijs' van Italië en als thuisbasis van FIAT en Juventus

Geschiedenis

Turijn werd onder keizer Augustus gesticht als de Romeinse kolonie Augusta Taurinorum, nadat het gebied eerder door Keltisch-Ligurische stammen was bewoond. In 1563 werd de stad de schitterende residentie van het Huis Savoye, wat een tijdperk van prachtige barokarchitectuur en de bouw van talrijke paleizen inluidde. Dit historische belang bereikte een hoogtepunt in 1861, toen Turijn na de eenwording van het land de allereerste hoofdstad van het nieuwe Koninkrijk Italië werd. In de 20e eeuw groeide de metropool door de oprichting van autoconcern FIAT uit tot het industriële hart van het land en tot een modern cultureel centrum.

Toeristenbureau

Piazza Castello/Via Garibaldi - 10121, Torino

011 535181

info.torino@turismotorino.org



Turijn

Voorstel voor een stadswandeling die de prachtige lanen, de wereldberoemde musea en de historische koffiehuisen zonder omwegen met elkaar verbindt.

1e stop: De koninklijke start (ochtend)

- Route: Je verlaat station Porta Nuova en wandelt de elegante Via Roma op, omzoomd door zuilengangen.
- Hoogtepunt: Je komt uit op de prachtige Piazza San Carlo, de 'huiskamer' van Turijn.
- Koffiepauze: Drink een snelle, traditionele Bicerin in het historische Caffè Torino aan het plein. Vergeet niet op het bronzen stierenreliëf in de stoep voor de deur te stappen – dat brengt geluk!

2e stop: Het rijk van de farao's (voormiddag) Sla vanaf de Piazza San Carlo rechts de Via Maria Vittoria in om rechtstreeks naar het Museo Egizio (Via Accademia delle Scienze 6) te gaan.

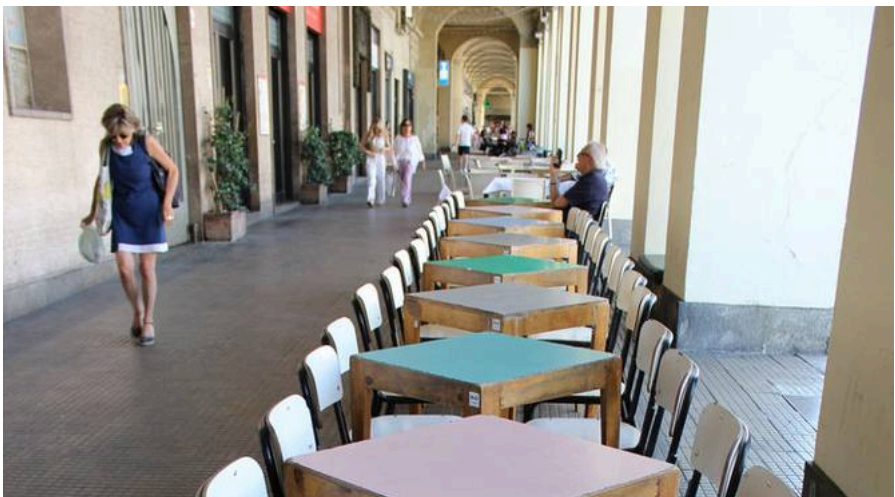
Tip: Boek je ticket zeker vooraf online, want de tijdsloten zijn vaak dagen op voorhand volgeboekt! Na 2-3 uur gaat het verder

3e stop: Het hart van de macht & lunchpauze (middag)

- Route: Loop de straat verder rechtdoor en je staat meteen op de enorme Piazza Castello.

Museumstop 2: Bezoek de Musei Reali (Koninklijke Musea). Het complex omvat het prachtige Palazzo Reale, de koninklijke wapenkamer en de barokke Lijkwadekapel.

- Lunch: Trakteer jezelf daarna op een snelle lunch (bv. typische tramezzini) in het piepkleine art-nouveauiuweeltje Caffè Mulassano onder de arcaden van de Piazza Castello.



Turijn

4e stop: Het symbool & de droomfabriek (namiddag)

- Route: Wandel de historische Via Po af (de straat met doorlopende, prachtige arcaden) en sla links de Via Montebello in.
- Museumstop 3: Je staat voor de Mole Antonelliana, het architectonische symbool van Turijn. Binnen bevindt zich het absoluut unieke Museo Nazionale del Cinema (Nationaal Filmmuseum). Hoogtepunt: Neem de vrij zwevende glazen lift dwars door de enorme koepelruimte naar het uitkijkplatform – hier heb je het mooiste uitzicht over de stad en de Alpen.

5e stop: Afsluiter aan de rivier (avond)

- Ga terug naar de Via Po en volg die tot het einde. Je komt uit op de enorme Piazza Vittorio Veneto, die uitkijkt op de rivier. Neem plaats in het historische Caffè Elena (Piazza Vittorio Veneto 5) voor een welverdiende aperitivo of een traditionele vermout en geniet van het uitzicht op de Po en de kerk Gran Madre di Dio aan de overkant.

Tips voor deze wandeling

- De museumkaart: Wil je het Museo Egizio, de Musei Reali en het Filmmuseum op één dag bezoeken, dan is de Torino+Piemonte Card bijna altijd voordeliger, omdat alle toegangen inbegrepen zijn.
- Maandagregel: Het Museo Egizio sluit op maandag vaak vroeger en veel andere musea zijn op maandag helemaal gesloten. Plan deze wandeling dus het best van dinsdag tot zondag.



Turijn musea



TIP: Torino Piemonte Card: gratis openbaar vervoer en gratis toegang tot diverse musea
rechtstreeks online te boeken <https://turismotorino.org/en/acquista/bundle/1>

Musea

Museo Egizio (Egyptisch Museum): Het oudste zuiver egyptologische museum ter wereld. Het herbergt tienduizenden objecten, waaronder perfect bewaarde mummies, monumentale beelden en papyrusrollen.

TIP: Museo Nazionale del Cinema (Nationaal Filmmuseum): verspreid over verschillende verdiepingen in het symbool van de stad – de Mole Antonelliana. De tentoonstelling combineert filmsets, historische camera's en filmaffiches met een indrukwekkende lichtshow. Met de lift kun je naar de top van de toren en genieten van het prachtige uitzicht van 360 graden over de stad

Musei Reali (Koninklijke Musea): Dit enorme complex omvat het Koninklijk Paleis, de koninklijke tuinen, de Galleria Sabauda en de prachtige Armeria Reale (een van de grootste wapencollecties van Europa). Museo Nazionale dell'Automobile (MAUTO): Een modern, interactief museum voor autoliefhebbers. Het toont de evolutie van de auto, van de eerste koetsen tot moderne Formule 1-wagens van Ferrari.

Turijn markten



het hart van de Mercato di Porta Palazzo op de gigantische Piazza della Repubblica. Met zo'n 50.000 vierkante meter geldt hij als de grootste openluchtmarkt van Europa; hij bestaat uit een enorm buitengedeelte en meerdere historische en moderne markthallen. Hier vind je heerlijke culinaire souvenirs, zoals gin van blauwe bessen.

De belangrijkste delen van de markthallen

- Mercato Centrale Torino (de foodhal): Het moderne hoogtepunt voor fijnproevers bevindt zich in het glazen en stalen gebouw van Massimiliano Fuksas. Op 4.500 vierkante meter presenteren top-ambachtslieden hun culinaire specialiteiten. Het is een mix van streetfoodmarkt, restaurants en bars – ideaal om je een weg te proberen door pizza, pasta, vlees- en visgerechten en Turijns gebak.
- Tettoia dell'Orologio (de klokkenhal): Deze prachtige, historische art-nouveauconstructie van ijzer uit 1916 herbergt de traditionele levensmiddelenmarkt. Hier vind je een overweldigend aanbod aan vers vlees, de fijnste Piëmontese kaas, vleeswaren en delicatessen.
- Mercato Ittico (de vishal): Een apart, historisch paviljoen waar dagelijks verse vis en zeevruchten uit de nabije Ligurische Zee luidkeels worden aangeprezen.
- De boerenmarkt (buiten): Vlak voor de hallen strekt zich het enorme, kleurrijke en multiculturele openluchtterrein uit, met honderden kramen vol vers fruit, groenten en bloemen tegen extreem lage prijzen.

Turijn markten



Openingstijden & tips

- Buitenmarkt & traditionele hallen: maandag tot vrijdag van ca. 07:00 tot 14:00 uur, zaterdag doorlopend van 07:00 tot 19:00 uur (zondag gesloten).
- Mercato Centrale (foodhal): Dagelijks open, meestal doorlopend van 08:00 uur 's ochtends tot middernacht – ook perfect voor een diner.
- Sfeer: De markt is luid, levendig en een echte belevenis voor de zintuigen. Let in het drukke gewoel van de buitenmarkt wel goed op je waardevolle spullen.

Turijn shoppen

Turijn is een waar winkelparadijs, dat met zijn kilometerslange historische arcaden (portici) elegant luxeshoppen, levendige markten en charmante vintagewijken perfect combineert.

De 3 belangrijkste winkelstraten

- Via Roma: De meest elegante laan voor internationale luxemerken (Gucci, Hermès) en grote modeketens.
- Via Lagrange: Het mekka van de high fashion. Hier staat het premium warenhuis RINASCENTE met designermode en een chique foodhal.
- Via Garibaldi: Een van de langste voetgangerszones van Europa. Jong, levendig en ideaal voor alledaagse mode, sportwinkels en ijsalons.

Passages & insiderwijken

- Galleria San Federico & Subalpina: Adembenemende, historische passages met glazen koepels, vol traditionele cafés en kunstgalerijen.
- Quadrilatero Romano: Een charmante wijk met kasseien, handgemaakte sieraden en tweedehandsboetieks.

Markten & outlets

- Porta Palazzo: De grootste openluchtmarkt van Europa, met verse levensmiddelen en kleding. De Mercato Centrale serveert streetfood tot middernacht.
- Centro Commerciale Lingotto: Een winkelcentrum in een voormalige FIAT-fabriek met een legendarisch testcircuit op het dak.

Culinair souvenir

- Gianduiotti: Koop de beroemde hazelnootchocolaatjes bij traditionele chocolatiers zoals Guido Gobino of Stratta.
 -  **PASTIFICIO SAPORI** : Alessandra uit Sicilië maakt uitstekende verse pasta en geeft pastaworkshops in haar winkel in Turijn – en graag ook in onze villa. Via Giuseppe Mazzini, 36, 10123 Torino, Tel. +39 392 171 9337 www.pastificiosapori.it

Tip

- Openingstijden: Grote ketens zijn doorlopend open van ca. 10:00 tot 20:00 uur. Kleine boetieks sluiten vaak over de middag (13:00–15:30 uur).
- Auto: Het centrum is een autoluwe zone (ZTL). Gebruik centrale parkeergarages zoals Parking Giolitti.

Turijn shoppen



Pastificio Saponi



A detailed view of a cafe interior. In the foreground, a table is set with a cup of coffee, a small cake, a tart, and water bottles. In the background, a display case filled with pastries and a counter with staff are visible. The scene is warm and inviting, with a focus on the food and drink.

- **TIP** Cabaret Café met lunchmenu: met liefde gebakken taarten, koekjes en heerlijke koffie- en cacaodranken. Dit verborgen pareltje ligt in het historische centrum, in de Via dei Mercanti 8b. Met zijn gezellige interieur verschilt het duidelijk van de imposante koninklijke prachtcafés van de stad:



Turijn restaurants

- Brün - Buona Pasta Fresca: Een gezellige, moderne zaak midden in het centrum. Alles draait hier om zelfgemaakte verse eierpasta van biologische, op steen gemalen oergranen. Perfect voor een snelle, ongelooflijk lekkere lunch (bv. klassieke Agnolotti of Tagliatelle) tegen eerlijke prijzen.
- Piola da Cianci: Een echte cultzaak: een levendige Turijnse piola (traditionele taverne) aan het sfeervolle Largo IV Marzo. Hier eet je authentieke Piëmontese klassiekers zoals Vitello Tonnato of Bonet tegen onverslaanbaar lage prijzen. Reserveren kan niet, dus reken vaak op een korte wachtrij – maar het wachten loont!
- Middensegment (ca. 20–40 €)
- Date n'Andi: Een piepklein, charmant restaurant vlak bij het centrale stadhuisplein. Het concept draait om traditioneel Piëmontees 'streetfood' en huisgemaakte specialiteiten, geserveerd in kleine, verfijnde porties. De bediening is uiterst hartelijk en attent.
- Le Vitel Etonné: Verscholen in een rustige zijstraat in het centrum ligt dit prachtige restaurant, bekend om zijn hoge kwaliteit. Zoals de naam al doet vermoeden, is de Vitello Tonnato hier een waar gedicht. Daarnaast is er eersteklas verse pasta (zoals Tajarin met 36 eidooiers) en een uitstekende wijnkaart.
- Gastronomische keuken (ca. 40–90 €)
- Plin E Tajarin: Een klein familiejuweeltje waar vader en dochter hun gasten als koningen ontvangen. Het restaurant richt zich meesterlijk op de twee beroemdste pastasoorten van de regio (Plin-ravioli en Tajarin). Het proeverijmenu (ca. 40– 50 €) biedt een sensationele prijs-kwaliteitverhouding voor dit niveau.
- Marchese: Een elegant, stijlvol restaurant met een gedempte, romantische sfeer in de wijk San Salvario. Hier wordt Italiaanse gastronomische keuken met seizoensgebonden, regionale invloeden geserveerd – van het fijnste vlees tot uitstekende zeevruchten. Ideaal voor een bijzonder diner met eersteklas service.

Turijn cafés



- De historische koffiehuisen van Turijn zijn wereldberoemd om hun majestueuze elegantie van kristal, marmer en fluweel. In de 19e eeuw waren ze de ontmoetingsplek van koningen, dichters en staatslieden, die hier de eenwording van Italië beraamden.
- Caffè Al Bicerin (sinds 1763): Het oudste en charmantste café van de stad. Hier werd de officiële Turijnse cultdrank Bicerin (espresso, cacao en room) uitgevonden. Tot de vaste gasten behoorden al filosoof Friedrich Nietzsche en componist Giacomo Puccini.
- Caffè Mulassano (sinds 1907): Een piepklein, adembenemend art-nouveaujuweeltje van amper 31 vierkante meter aan de Piazza Castello. Het is de geboorteplaats van de Italiaanse tramezzino, die hier in 1925 als hartige snack werd uitgevonden.
- Baratti & Milano (sinds 1858): Dit weelderige traditiehuis schittert met spiegels, vergulde versieringen en marmer, vlak bij de ingang van de prachtige Galleria Subalpina. Het was ooit officieel hofleverancier van het Huis Savoye en is beroemd om zijn verfijnde pralines.
- Caffè Torino (sinds 1903): Dit café aan de prachtige Piazza San Carlo betovert met zijn chique belle-époque-interieur. In de stoep vlak voor de ingang ligt een bronzen stier – wie op zijn achterwerk stapt, heeft volgens het Turijnse volksgeloof geluk.
- Caffè San Carlo (sinds 1822): Het eerste café van de stad dat volledig met gaslicht werd verlicht. Met zijn enorme kristallen kroonluchters, klassieke beelden en rode fluwelen banken lijkt het op een koninklijke paleiszaal.
- **TIP:** Bespaartip voor toeristen - zoals bijna overal in Italië geldt ook in de historische cafés van Turijn: wie zijn espresso of Bicerin ‘al banco’ (staand aan de bar) drinkt, betaalt vaak maar een fractie van de prijs. Zodra je aan een tafel gaat zitten en je laat bedienen (servizio al tavolo), komt er een flinke toeslag bij.

Turijn vermouthbars & bars



- Vermoutheria Peliti's: Deze stijlvolle zaak ligt direct aan de oever van de Po, bij de beroemde Murazzi. Naast een prachtig, authentiek vintagedesign scoort ze met een uitstekende eigen vermouth die je nergens anders kunt kopen, en verfijnde tapas in Piëmontese stijl.
- Affini: Een absolute hotspot in de bruisende uitgaanswijk San Salvario. De bar is toepasselijk gevestigd in de voormalige opslagplaatsen van het bekende vermouthmerk Anselmo. Hier vind je ruim 20 soorten vermouth, innovatieve cocktails (zoals de Sunshine Negroni) en een uitstekend driegangen-proeverijmenu van de chef.

Turijn vermouthbars & bars



TIP: Café Elena - de bakermat van de vermout

Het café heeft een unieke plaats in de culinaire geschiedenis van Italië: tussen 1889 en 1902 gebruikte distillateur Giuseppe Carpano de ruimtes van het café als laboratorium. Hier perfectioneerde hij het historische recept voor de beroemde vermout van zijn voorouder Antonio Benedetto Carpano. Net als andere prachtige Turijnse cafés was ook Elena een belangrijke ontmoetingsplek voor intellectuelen. Generaties kunstenaars, muzikanten, studenten van de nabijgelegen kunstacademie (Accademia Albertina) en de universiteit kwamen hier samen voor culturele debatten. Tot de bekendste vaste gasten behoorde de Italiaanse schrijver Cesare Pavese, die aan de tafeltjes van het café zijn werken schreef.

Turijn vermouthebars & bars



Turijn evenementen

Turijn biedt het hele jaar door een topkalender vol internationale evenementen op het gebied van cultuur, gastronomie, muziek en topsport:

- Torino Comics (april): Het enorme beursterrein Lingotto Fiere verandert in een paradijs voor popcultuur, cosplay, strips en gaming.
- Salone Internazionale del Libro (mei): De belangrijkste boekenbeurs van Italië trekt elk jaar honderdduizenden bezoekers en internationale topauteurs naar de stad.
- Zomer (juni – augustus) - Festa di San Giovanni (24 juni): Ter ere van stadspatroon Johannes de Doper zijn er historische optochten, regatta's op de Po en een gigantisch avondvuurwerk (vaak gecombineerd met dronesshows).
- Kappa FuturFestival (juli): Een van de belangrijkste festivals voor elektronische muziek in Europa. Het vindt plaats in het spectaculaire industriële decor van het Parco Dora en trekt dj's van wereldklasse aan.
- Terra Madre Salone del Gusto (september, tweejaarlijks): Dit culinaire festival van de Slow Food-beweging is een wereldwijd feest van duurzaam eten, met honderden stands uit de hele wereld.
- Cioccolatò (oktober/november): Als chocoladehoofdstad viert Turijn een meerdaags straatfestival rond gianduiotti, pralines en ambachtelijke cacaokunst op de grote pleinen.
- Artissima & Luci d'Artista (november): In november wordt Turijn een kunstmetropool. Artissima is een van de toonaangevende beurzen voor hedendaagse kunst, en Luci d'Artista verandert de stad de hele winter lang in een openluchtzee van lichtkunstinstallaties.
- ATP Finals (november): Het absolute hoogtepunt van het herentennisseizoen (de acht beste enkelspelers en dubbelteams ter wereld) wordt gespeeld in de Inalpi Arena.
- Kerstmarkten & nieuwjaar (december/januari): Klassieke ambachtsmarkten op de pleinen, een ijsbaan en grote openluchtconcerten rond de jaarwisseling.
- Torino Film Festival (TFF) (november/december): Een van de belangrijkste en meest traditierijke filmfestivals van Italië, met een sterke focus op independent- en avant-gardefilm.

Turijn



Jouw Villa Roccollina Travel *Zine* *1E EDITIE*

werd gemaakt door
Andreas Bohn (foto's)
Susan Bohn (foto's/ tekst/ design)

en door Bettina, Hartwig & Marc -
die ons tijdens onze researchweek in Villa Roccollina ontvingen
en verwenden

© Gemaakt in 2026. Regelmatige updates zijn gepland.