

Domenica 17 maggio 2015

Ore 10.00 e ore 15.00

con partenza dai portici comunali **Visite guidate gratuite al centro storico di Villafranca.**

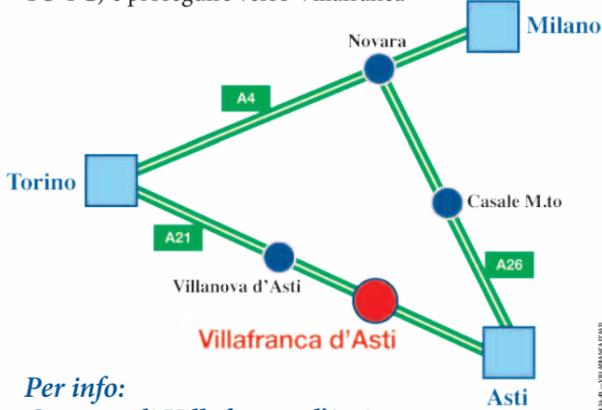
Durata della visita circa un'ora.

AUDIOGUIDE per conoscere il territorio, a disposizione tutto l'anno.



Come raggiungere Villafranca d'Asti

- da **Alessandria**: uscire al casello Asti Ovest (autostrada A21 TO-PC) e proseguire verso Baldichieri - Villafranca d'Asti
- da **Torino**: Chieri - Villanova d'Asti - Villafranca d'Asti oppure uscire al casello Villanova d'Asti (autostrada A21 TO-PC) e proseguire verso Villafranca



Per info:

Comune di Villafranca d'Asti

Tel. 0141 943071 - 943885

info@comune.villafrancadasti.at.it

www.comune.villafrancadasti.at.it

www.vininvilla.it

"RIVIERA IN FIERA" • Cocconato - 25 aprile
Il suo clima mite e la bellezza delle vie medievali sono pronte a stupire. L'antica Fiera di San Marco si presenta ricca di spettacoli e specialità gastronomiche.

"LE CONTRADE DEL FREISA" • Buttigliera d'Asti - 1° maggio
Il vino è il protagonista dell'evento. Qui si potranno degustare i migliori Freisa, vino allegro e festoso che caratterizza proprio questa zona del Piemonte, non senza aver fatto prima una tranquilla passeggiata in vigneto o visitato una cascina accompagnati da un esperto.

"MAIALE D'AUTORE" • Villafranca d'Asti - 3° weekend di maggio
Una Fiera volta a soddisfare gli amanti dei salumi, tra un assaggio e l'altro alla ricerca della finezza dei sapori monferrini, in varianti davvero imprevedibili.

"PANE AL PANE" • Montemagno - Ultimo weekend di maggio
Attraverso questa Fiera, dedicata al più semplice ma anche più prezioso degli alimenti, si potrà riscoprire la tradizionale "pasta dura" monferrina.

"PROFUMATA-MENTA" • Piovà Massaia - 1° domenica di giugno
Una Fiera che si tinge di verde e ha il profumo delicato e fresco della menta. Lungo il centro storico un susseguirsi di bancarelle di prodotti tipici, artigianato locale, modellismo, stampe, antiquariato e molto altro. A fare da cornice mostre, eventi, conferenze tematiche, visite guidate, giochi e intrattenimenti per grandi e piccoli. Ricco menù a base di mental.

"STELLE IN STALLA" • Tigulio - 2° domenica di giugno
L'eccellenza piemontese sarà protagonista con la Fiera "Stelle in Stalla", interamente dedicata alla carne della Razza Piemontese, al fine di riscoprirne non solo il gusto e la versatilità in cucina, ma anche i pregi nutrizionali.

"FIERA DEL CUSSÒT" • Dusino San Michele - Ultima domenica di giugno
Protagonista dell'evento sarà il pregiato zuchino locale, prodotto D.E.CO (a Denominazione Comunale), versatile e genuino. Bancarelle di tipicità, trattori d'epoca e premiazione dei migliori coltivatori andranno ad animare la giornata.

"LA ZUCCA DELLE MERAVIGLIE" • Pieve - 4° weekend di settembre
Un viaggio tra prodotti tipici e curiosità legate ad un ortaggio che sempre più è simbolo dell'autunno. Ricco menù a base di zucca!

"ELOGIO DELLA BIONDA" • Villanova d'Asti - 1° weekend di ottobre
Una rivisitazione dell'antica fiera medievale dedicata al pollo agostano e alla gallina bionda piemontese che comprende l'esposizione e la premiazione dei capi migliori, insieme alle molte curiosità legate a questa gallina dal piumaggio splendente.

"CITTÀ DELLA NOCCIOLA" • Castellero - 2° weekend di ottobre
La nocciola sarà la protagonista indiscussa di questa Fiera, che grazie alla produzione nella varietà Nocciola Piemonte IGP, annovera il paese tra le città della Nocciola Italiana.

"L'ASINO VOLA" • Calliano - 3° weekend di ottobre
Sarà possibile assistere all'entusiasmante Palio Ragliante dove a sfidarsi sono i dieci rioni del paese i cui rispettivi asini si misurano fra loro guidati da due esperti palafrenieri.

"FIERA DEL MIELE" • Ferrere - 3° domenica di ottobre
Il rinomato CONCORSO REGIONALE FERRERIE MIELE si trasforma in una colorata Fiera dei prodotti tipici del territorio che ha come protagonista indiscussa la produzione apistica regionale, un'area dell'agricoltura che ha raggiunto un'ottima qualità grazie alla competenza e alla dedizione degli apicoltori. Degustazioni a base di miele in abbinamento ai prodotti locali.

"IL CAPPONE IN FESTA" • San Damiano d'Asti - 2° domenica e lunedì di dicembre
La prima edizione risale al lontano 1947, e, tra le diverse iniziative, prevede la mostra mercato e la distribuzione gratuita di una scodella di brodo di Cappone servita con crostini di grissia, tipico pane monferrino e un buon bicchiere di Barbera d'Asti.

"SUA MAESTÀ IL BUE GRASSO" • Moncalvo - Mercoledì nella prima quindicina di dicembre
Le bellezze architettoniche di Moncalvo, classificata come la "città" più piccola d'Italia ospiteranno la storica fiera "Sua Maestà il Bue Grasso" tutta dedicata al pregiato bovino piemontese, esponendo i migliori capi iscritti al concorso.



Comune di
**Villafranca
d'Asti**

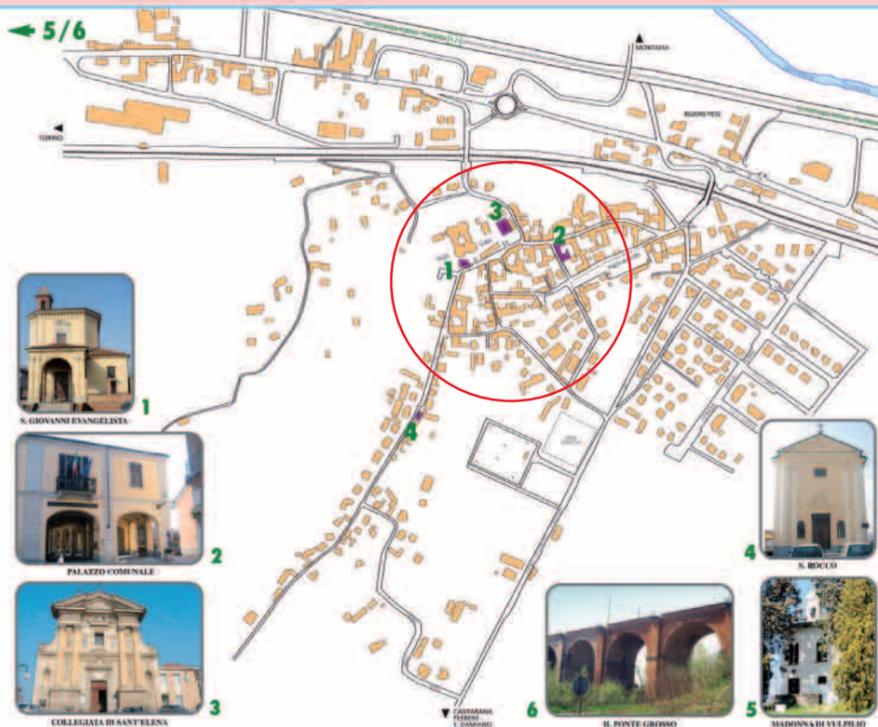


Le Pro Loco della Valtraversa presentano le specialità di maiale abbinate ai vini astigiani.

Musica, animazione, mercato con prodotti tipici e tour.

"MAIALE D'AUTORE"
Fiera di Primavera
sabato 16 e domenica 17
maggio 2015
Villafranca d'Asti

Il Comune di Villafranca d'Asti e le Pro Loco della Valtraversa vi invitano a partecipare ad una delle Fiere enogastronomiche più ricche e variegate dell'intero territorio Astigiano; una grande festa tutta dedicata ad uno degli animali più apprezzati dai buongustai e più utilizzati nella cucina monferrina, ovvero il maiale. Lasciatevi tentare dalle sue gustose carni e dai profumati salumi, il tutto accompagnato dai migliori vini doc del territorio selezionati al Concorso enologico Vininvilla dai tecnici ed esperti dell'ONAV!



SABATO 16 MAGGIO

Dalle ore 19.00 alle 24.00 nel Centro Storico **"LE PIAZZE ANIMATE"**

Rassegna enogastronomica con 7 Pro Loco della Valtraversa. Menù con piatti tradizionali a base di maiale abbinate a vini Doc e Docg dell'astigiano selezionati al Concorso Enologico Vininvilla.

Dalle ore 19.00: - In via Roma **STIMA DEL SALAME**

Dalle ore 20.00: - Per le vie del Paese

Animazione con il gruppo folk itinerante **"J'Arliquatù"**

Spettacolo intrattenimento con la partecipazione straordinaria di **"Magna Angiolina"**

Presso la piazza dei Portici Municipali **Karaoke & music con Fabio**

Dalle ore 22.00: **LIFE 43 country dance.**
Ingresso libero.

DOMENICA 17 MAGGIO

FIERA DI PRIMAVERA DELLA VALTRIVERSA

Dalle ore 9.00 nel centro storico

Mostra mercato dei prodotti tipici del territorio.

Bancarelle di artisti/artigiani e di prodotti agroalimentari.

Ore 10.00 con partenza dai portici comunali **Visite guidate** gratuite al centro storico di Villafranca. Durata della visita circa un'ora.

Audioguide per conoscere il territorio, a disposizione tutto l'anno.

Ore 10.00 Sala Virano "Il Forno"

Convegno "L'ONAS incontra il Monferrato Astigiano con i suoi paesaggi e prodotti: salumi, formaggi, vini".

Interventi di Ivo Zoccarato, Università di Torino - Direttore Di.S.A.F.A., Marco Devecchi, Osservatorio Paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano, Vincenzo Gerbi, Università di Torino - Scienze tecnologie alimentari, Massimo Morando, Produttore, Raffaele Denk, Produttore. Moderatore Bianca Piovano, Presidente ONAS.

Ore 12,00 Sala Virano "Il Forno"

Premiazione della selezione del "Miglior Salame cotto e crudo del Monferrato Astigiano" con la collaborazione dell'ONAS e della C.C.I.A.A. di Asti

La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia sotto i portici comunali

Dalle ore 11.00 in via Roma - Continua la **STIMA DEL SALAME**

Dalle ore 11.30 alle 15.00 nel Centro Storico **"LE PIAZZE ANIMATE"** Continua la Rassegna enogastronomica con le Pro Loco della Valtraversa. **Menù con piatti tradizionali a base di maiale abbinate a vini Doc** dell'astigiano selezionati al Concorso Enologico Vininvilla.

Presso la piazza dei Portici Municipali

Dalle ore 15.00: PGS STELLA MARIS e STEP UP ACCADEMY **"Un'ora di lezione aperta e gratuita di ZUMBA con Eleonora"**

Ore 15.00 con partenza dai portici comunali **Visite guidate** gratuite al centro storico di Villafranca. Durata della visita circa un'ora.

Da Venerdì 15 a Domenica 17 maggio
GIOSTRE E LUNA PARK in piazza Marconi e piazza Santanera.

"LE PIAZZE ANIMATE" i nostri menù

C.P. BALDICHIERI	
Tagliatelle al ragù di maiale	3,50
Maialino arrosto con bagnetto	5,00
Crostatina di frutta	2,00
PRO BALDICHIERI	
Farinata di ceci con pancetta	3,00
Salsicciotti alla brace con crauti	3,50
Pesche con cioccolato e amaretti	2,00
PRO CANTARANA	
Gnocchi con ragù di salsiccia	4,00
Cotechino con fonduta	4,00
Rosso fragole	2,00
Sacchetti di brut e bon	2,50
PRO CASTELLERO	
Agnolotti al sugo d'arrosto di maiale	5,00
Crostatina di nocciola con marmellata di fichi	2,00
PRO MARETTO	
Zuppa di fagioli con maltagliati e costine	4,00
Fettine di lonza con salsa d'la nona	4,00
Bunet	2,00
PRO MONALE	
Risotto con Salsiccia	3,50
Crostini con lardo	3,00
Panna cotta	2,00
PRO ROATTO	
Gonfiotti alla mortadella	2,50
Bombette roattesi con verdure grigliate	4,00
Gonfiotti alla nutella	2,00
VININVILLA	
Acqua	0,50
Bottiglia vino DOC/DOCG (Arneis, Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Monferrato bianco, M.to Rosato, Barbera, Bonarda, Grignolino, M.to Rosso, Dolcetto, Albarossa, Brachetto, Malvasia, Moscato, Asti Spumante)	6,00
Bottiglia Barbera DOCG Superiore	10,00
Bottiglia Alta Langa DOCG	15,00
Bicchieri di vino di tutte le tipologie ad esclusione di Alta Langa e Barbera Sup.	1,00