

COMUNE DI SAN
SEBASTIANO
CURONE



40[^]

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

BIANCO D'ALBA E NERO

SAN
SEBASTIANO
CURONE

(ALESSANDRIA)

DOMENICA 19
e
DOMENICA 26
NOVEMBRE 2023



Manifestazione realizzata
con il contributo di



BATAZZI PREVEDONI
METALLI PREZIOSI DAL 1952



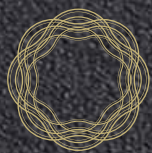


40[^]
FIERA NAZIONALE DEL
TARTUFO
DI
SAN SEBASTIANO CURONE

L'intento perseguito ormai da 40 ANNI è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate".

Dal 2008, grazie ai risultati raggiunti, la Mostra Mercato di San Sebastiano Curone, che si svolge la TERZA e la QUARTA DOMENICA del mese di

novembre è riconosciuta a pieno titolo come FIERA NAZIONALE e sta sempre più affermandosi, permettendo alle nostre valli di esaltare la loro immagine di TERRA DA TARTUFI, oltre che di eccellenti prodotti tipici tra cui i vini Timorasso e Barbera dei Colli Tortonesi, il Salame Nobile del Giarolo e il formaggio Montébore.



40^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO PROGRAMMA

novembre 2023

DOMENICA

19

NOVEMBRE

9:00 Apertura della prima giornata della
40^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO
Bianco d'Alba e Nero, MOSTRA MERCATO DEL
TARTUFO

Apertura MERCATO NAZIONALE DI PRODOTTI
ENO-GASTRONOMICI con banchi di degustazione
e vendita

9:30 Apertura ENOTECA DEI TERRITORI
Giornata dedicata ai vini del Territorio dei Colli
Tortonesi e alle vicine zone di produzione: Langhe
e Roero, Monferrato, Oltrepo Pavese.

10:00 APERTURA MOSTRE "FELICE GIANI 200"
Sedi Archivio Piero Leddi, Archivio Pittor Giani

12:00 A TAVOLA CON IL TARTUFO
Menu tipici a base di tartufi nei Ristoranti
e Agriturismi del Territorio

Apertura LOCANDA DEL TARTUFO
Piatti della tradizione piemontese realizzati
dello chef Diego Bongiovanni

15:30 36^ ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO
D'ALBA E TARTUFO NERO

DOMENICA

26

NOVEMBRE

9:00 Apertura della seconda giornata della
40^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO
Bianco d'Alba e Nero, MOSTRA MERCATO DEL
TARTUFO

Apertura MERCATO NAZIONALE DI PRODOTTI
ENO-GASTRONOMICI con banchi di degustazione
e vendita

9:30 GARA CINOFILA di ricerca del tartufo
con tartufo bianco

10:00 APERTURA MOSTRE "FELICE GIANI 200"
Sedi Archivio Piero Leddi, Archivio Pittor Giani

12:00 A TAVOLA CON IL TARTUFO
Menu tipici a base di tartufi nei Ristoranti
e Agriturismi del Territorio

Apertura LOCANDA DEL TARTUFO
Piatti della tradizione piemontese realizzati
dello chef Diego Bongiovanni

Per le informazioni sulla manifestazione e l'elenco delle Attività che aderiscono ad "A TAVOLA CON IL TARTUFO"

WWW.SANSEBASTIANOCURONE.COM



LA MANIFESTAZIONE

La manifestazione che si svolge la terza e la quarta domenica di novembre, prevede, come da tradizione consolidata, diversi appuntamenti e attrazioni per i visitatori.

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA E NERO

In entrambe le giornate, all'interno della Sala S.M.S., si svolge la Mostra Mercato del Tartufo in cui i tartufai, principalmente del territorio delle Valli del Giarolo, commercializzano direttamente il raccolto di stagione garantendone la provenienza.

Dal 2015, in accordo con il Comune di San Sebastiano Curone, il Centro Nazionale Studi sul Tartufo effettua un servizio di "accompagnamento all'acquisto" del tartufo per fornire ai visitatori indicazioni utili per riconoscerne la qualità.

Per l'edizione 2022 fanno notizia i grandi quantitativi di tartufi commercializzati complessivamente all'interno della Mostra Mercato ovvero: 25,08 Kg di tartufo bianco e 45,41 Kg di tartufo nero.





36[^] ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO

Domenica 19 novembre - ore 15:30 - Sala S.M.S.

Sempre all'interno della Sala S.M.S., storico edificio che ospita la Mostra Mercato, si svolge, nel pomeriggio della prima giornata della manifestazione, l'Asta Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba e Nero Pregiato, quest'anno giunta alla sua 36[^] edizione.

I visitatori della Fiera potranno partecipare all'asta contendendosi diversi lotti composti da tartufi bianchi e neri abbinati a prodotti locali.

MERCATO NAZIONALE DI PRODOTTI ENOASTROMONICI

I mercati enogastronomici sono un appuntamento tradizionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco e Nero, un'occasione per gustare e conoscere le eccellenze agroalimentari e le produzioni artigianali del territorio oltre che delle varie regioni italiane.

I numerosi espositori presenti nelle due giornate della manifestazione propongono infatti tipicità quali tartufi freschi e suoi derivati, funghi secchi e trasformati, formaggi, prodotti BIO, salumi, vini, birre artigianali, paste fresche, mieli e confetture, oli, prodotti da forno e di pasticceria, farine biologiche, ortofrutta.



A TAVOLA CON IL TARTUFO

"A tavola con il Tartufo" è un'iniziativa di grande successo attraverso la quale nei ristoranti e negli agriturismi della zona vengono proposti menù tipici a base di tartufo nel periodo della manifestazione.

I nostri ristoranti e gli agriturismi propongono sempre menu tipici della tradizione a cui non mancano, a volte, piatti rivisitati frutto della ricerca e della tecnica.

Base di ogni menu è l'utilizzo dei prodotti e materie prime locali di eccellenza.





ATTIVITÀ
CHE ADERISCONO A

A TAVOLA
CON IL
TARTUFO



RISTORANTI

CORONA

Via Vitt. Emanuele II 14 - S. Sebastiano Curone (AL)
Tel: 0131.786203
corona1702@gmail.com
www.corona1702.com

L'ERICA DI ROBERTO

Piazza Roma 11 - S. Sebastiano Curone (AL)
Tel: 339.8851836
roby.ortelli@hotmail.it
FB: L'Erica di Roberto

BELVEDERE

Via Dusio Bonfiglio 5 - Gremiasco (AL)
Tel: 0131.787159
belvederegremiasco@email.it

DA GIUSEPPE

Via IV Novembre 7 - Montemarzino (AL)
Tel: 338.5671850
info@ristorantedagiuseppe.it
ww.ristorantedagiuseppe.it

RISTORANTE DEL PONTE

Via Roma 31 - Brignano Frascata (AL)
Tel: 0131.784625

MONTE BOGLELIO (Albergo - Ristorante)

Fr. Forotondo - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.782212
info@monteboglelio.it
www.monteboglelio.it

LA GENZIANELLA (Albergo - Ristorante)

Fr. Selvapiana - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.780135 - 348.3000242
richieste@lagenzianella-selvapiana.it
www.albergoristorantelagenzianellaselvapiana.it

LA GARDENINA (Albergo - Ristorante)

Fr. Forotondo - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.782213
g.toso1963@libero.it

DA RICO (Albergo - Ristorante)

Fr. Salogni - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.781118
albergodarico@gmail.com
www.daricoalbergoristorante.it

LA BAITA (Albergo - Ristorante)

Fr. Salogni - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.781125
info@labaitasalogni.it
www.labaitasalogni.it

CA' DEL MONTE RESORT

Str. del Monte 1 - Cecima PV
Tel: 0383.549062 (WhatsApp)
info@cadelmonte.com
www.cadelmonte.com

LA PIEVE (Ristorante - Pizzeria)

Via Roma 39 - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.780115
valentina.donadoni.vd@gmail.com

LA GINESTRELLA (Albergo - Ristorante)

Fr. Cella di Varzi - Varzi (PV)
TEL. 0383.52150
ristginestrella@libero.it
www.ristorantelaginstrella.it

AGRITURISMI

BELVEDERE 1919

Fr. Pessinate - Cantalupo Ligure (AL)

Tel: 0143.93138

info@belvedere1919.it

www.belvedere1919.it

LE VINAIE

Piazza IV Novembre 11 - Monleale (AL)

Tel: 346.6301029

eleonoranobile680@gmail.com

VINERIA AL SOLITO POSTO

Piazza Martiri della Libertà 8 Casalnoceto (AL)

Tel: 0131.809392

mariapaola.bea@gmail.com

FB: Vineria Al Solito Posto

LOCANDA DEL SEICENTO

Piazza Martiri Libertà 15 - Casalnoceto (AL)

Tel: 0131.809614 / 345.9381745

lalocandadelseicento@libero.it

www.lalocandadelseicento.net

RISTORANTE ANNA GHISOLFI

Via Giulia 1 - Tortona (AL)

Tel: 0131.862299 / 338.4797142

info@annaghisolfi.it

www.annaghisolfi.it

OSTERIA BILLIS

Viale Piave 5 - Tortona (AL)

Tel: 0131.1710587 / 392.9112362

osteriabillis@gmail.com

www.osteriabillis.it

IL PANSÒN – RESTAURANT WINE

Via Emilia 263 - Tortona (AL)

Tel: 0131.866251

ristoranteilpanson@gmail.com

www.ristoranteilpanson.it

RISTORANTE MONTECARLO

Via Villaromagnano 17

Fr. Mombisaggio - Tortona (AL)

Tel: 0131.889114 / 340 3709043

info@ristorantemontecarlo.it

www.ristorantemontecarlo.it

CASCINA BATTIGNANA

Loc. C.na Battignana - S. Sebastiano Curone (AL)

Tel: 340.9659808

battignana@gmail.com

www.battignana.com

GUARDAMONTE

Fr. Guardamonte - Gremiasco (AL)

Tel: 349.4363191

rm.patrizia@gmail.com

FORESTERIA LA MERLINA

Località Cà Bellaria, 1 - Dernice (AL)

Tel: 347.1747634

info@foresterialamerlina.it

www.foresterialamerlina.it

Nota: LE PRENOTAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE DIRETTAMENTE PRESSO LE ATTIVITÀ

Trovate i menu proposti dalle attività nella pagina dedicata sul sito

WWW.SANSEBASTIANOCURONE.COM



GARA CINOFILA DI RICERCA DEL TARTUFO

Domenica 26 novembre

Il programma della seconda giornata della Fiera Nazionale prevede lo svolgimento della “Gara cinofila di ricerca al tartufo”, tra le poche se non l’unica in Italia con esche di tartufo bianco.

I cani, accompagnati dai propri conduttori, si sfidano in manche a tempo ad eliminazione diretta fino al raggiungimento della finale.

Un’occasione per ammirare il prezioso lavoro che i cani svolgono in sintonia con l’uomo.



ENOTECA DEI TERRITORI

Piazza Roma - Domenica 19 novembre

Nel centro storico di San Sebastiano Curone, in Piazza Roma, sarà allestita un’area di degustazione e acquisto vini con la presenza di produttori provenienti da diverse e rinomate zone di produzione vitivinicola quali i Colli Tortonesi, Langhe e Roero, Monferrato, Oltrepo Pavese.

L'Enoteca dei Territori vuole essere una vetrina di prestigiose produzioni vitivinicole del Territorio - produzione che negli ultimi decenni si è distinta per crescente qualità e “originalità” - e delle aree confinanti.

I visitatori potranno così degustare, informarsi e conoscere produttori e vini tra cui spiccano l'eccellente Barbera, il Derthona Timorasso, il Pinot e altri importanti vini.



LA LOCANDA DEL TARTUFO

Lungo Musegla - Domenica 19 e 26 novembre

La “Locanda del Tartufo” di Chef Diego Bongiovanni renderà ancora più gustosa la 40^a edizione della Fiera Nazionale del Tartufo di San Sebastiano Curone.

Perché?

Perché sarà una vera e propria locanda “temporanea” con tavoli grandi e conviviali attorno ai quali incontrarsi e gustare i meravigliosi piatti dello chef.

Ma cosa si mangia?

Si potranno ordinare e gustare i migliori piatti della tradizione piemontese preparati al momento, con o senza tartufo bianco o nero, con menu fissi o alla carta. Insomma ce ne sarà per tutti i gusti!



TARTUFI SULLA VIA DEL SALE

VISITA GUIDATA A SAN SEBASTIANO CURONE
Domenica 19 novembre

Il castello, la Chiesa Parrocchiale, gli oratori delle confraternite e i graziosi vicoli raccontano ancora, nei colori e nelle loro architetture, del tempo in cui i dominatori del paese si chiamavano Visconti, Doria, Fieschi e qui si sostava con i muli carichi di sale e di grano.

La visita terminerà con i bei palazzi Liberty di Piazza Roma, gli archivi Pittor Giani e Piero Leddi, la Wunderkammer del territorio Tortonese dell'artista Piero Mega, che testimoniano il perdurare del prestigio di San Sebastiano Curone nei secoli.

Per info e adesioni:

Telefono / Whatsapp: 347.5894890 / 349.5567762

www.calyxturismo.blogspot.it - calyxturismo@gmail.com

Facebook / Instagram: Calyx Turismo



MOSTRE FELICE GIANI 200 "FELICE GIANI E DINTORNI OPERE DA COLLEZIONI PRIVATE"

Nelle due giornate della manifestazione, nelle sale di Piazza Roma, sede dell'Archivio dedicato a Felice Giani, sono esposti rare opere e documenti provenienti da preziose collezioni private frutto di anni di ricerche qualificate.

A cura di Vincenzo Basiglio e Vittorio Sgarbi.

Domenica 19 e domenica 26

Archivio Pittor Giani
(Piazza Roma)

Orario apertura: 10:00 - 13:00 / 14:00 - 17:00



Nei locali della Casa del Principe sede dell'Archivio Piero Leddi sono esposte le opere di Felice Giani raccolte dal conterraneo Piero Leddi (straordinario pittore del secondo dopoguerra milanese e primo presidente dell'APG) ed è possibile mettere a confronto lo stile e le tematiche dei due grandi pittori sansebastianesi.

A cura di Aurora Scotti e Marcella Vitali

Domenica 19 e domenica 26

Archivio Piero Leddi
Casa del Principe (Piazza Solferino)
Orario apertura: 10:00 - 15:00



I NOSTRI TARTUFI BIANCHI E NERI

Oggi sappiamo che nella Val Curone e nelle vicine Valli Grue, Ossoa e Borbera abbondano anche i tartufi neri (*Tuber Aestivum* e *Uncinatum*, *Tuber Melanosporum*), ma sono terre soprattutto di tartufo bianco (*Tuber Magnatum*).

Il tartufo bianco pregiato è un fungo ipogeo di forma rotondeggiante o irregolare appartenente al genere *Tuber* che cresce sottoterra a una profondità che varia da pochi centimetri fino a un metro in associazione alle querce (farnia, cerro, rovere, roverella), pioppi (neri, bianchi, tremuli, carolina), tigli, carpini neri, salici, noccioli. Ama i terreni ricchi di calcio e raggiunge vertici di qualità in novembre.

Il tartufo, specie quello bianco, ha profumo e sapore molto intensi.

Si degusta a crudo tagliato fine su risotti, tagliolini, tagliate di carne, fonduta di formaggio, uova in tegamino.

Il nostro tartufo è ancora più buono se assaggiato qui, dove nasce, indicatore ecologico di un ambiente sano e pulito.

Il tartufo bianco (*Tuber Magnatum*) si raccoglie da settembre/ottobre fino a dicembre.

Il tartufo nero (*Tuber Melanosporum* e *Tuber Aestivum*) ha un periodo di raccolta più lungo che va da maggio a novembre.



La “Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali” è stata riconosciuta nel 2021 dall’UNESCO quale Patrimonio Culturale Immateriale.

Le conoscenze dei tartufai consentono di interpretare le caratteristiche dei terreni, della vegetazione, i fattori climatici che favoriscono la crescita spontanea dei tartufi.

L’addestramento del cane che individua il profumo del tartufo maturo e l’abilità nell’estrarlo dalla terra con lo zappino consentono il mantenimento dell’equilibrio ecologico, la biodiversità, la sostenibilità.

Habitat da salvaguardare. Un patrimonio di saperi da trasmettere.



I CONSIGLI

COME SI CONSERVA

In frigorifero (3/6°C) avvolto in carta assorbente e chiuso in un contenitore di vetro.

Un tartufo fresco può mantenersi per circa una settimana, ma conviene consumarlo il prima possibile.

COME SI PULISCE

Il Tartufo deve essere pulito con una spazzola sotto l’acqua fredda per asportare ogni grumo di terra.

Quindi va asciugato con cura e consumato dopo una decina di minuti.

COME SI SERVE

Si utilizza l’apposito taglia tartufi, indispensabile per affettarlo a lamelle sottilissime.

Più si regola fine la lama (qualche decimo di millimetro) e più si esalta il profumo.

COME SI MANGIA

Il Tartufo bianco è un condimento, per cui si consuma crudo e mai cotto.

È perfetto con tajarin, uovo al tegamino, fonduta e va sempre lamellato al tavolo direttamente sulle pietanze.

SAN SEBASTIANO CURONE

San Sebastiano Curone è un borgo ricco di storia e arte nato come importante centro di commercio tra il XIV e il XV secolo sui Colli Tortonesi, un territorio incontaminato posto nell'estrema propaggine meridionale dell'attuale provincia di Alessandria a metà strada tra Milano e Genova, incuneato tra Lombardia, Emilia Romagna e Liguria, un territorio che ospita molte delle antiche "Vie del sale" utilizzate da sempre per i commerci tra Mar Ligure e la Pianura Padana.

Monti, boschi, prati e vigneti si alternano in queste vallate, in modo apparentemente casuale, fino a comporre un paesaggio che sa parlarci, grazie alla sua biodiversità, di una profonda e rispettosa attenzione per l'ambiente.





Visitate il Virtual Tour di San Sebastiano Curone



PER INFORMAZIONI
SULLA MANIFESTAZIONE
COMUNE DI SAN SEBASTIANO CURONE

Piazza Roma, 7
15056 San Sebastiano Curone (AL)
tel/fax: +39 0131.786 205
sansebastianoeventi@gmail.com

www.sansebastianocurone.com



f.tartufo_s.sebastiano_curone



Fiera Nazionale del Tartufo



@SanseComune

In collaborazione con



centronazionale
studitartufo

Piazza Risorgimento, 2
12051 Alba (CN)
Tel. +39 0173.228190
info@tuber.it
www.tuber.it