

COMUNE DI SAN
SEBASTIANO
CURONE



38[^]

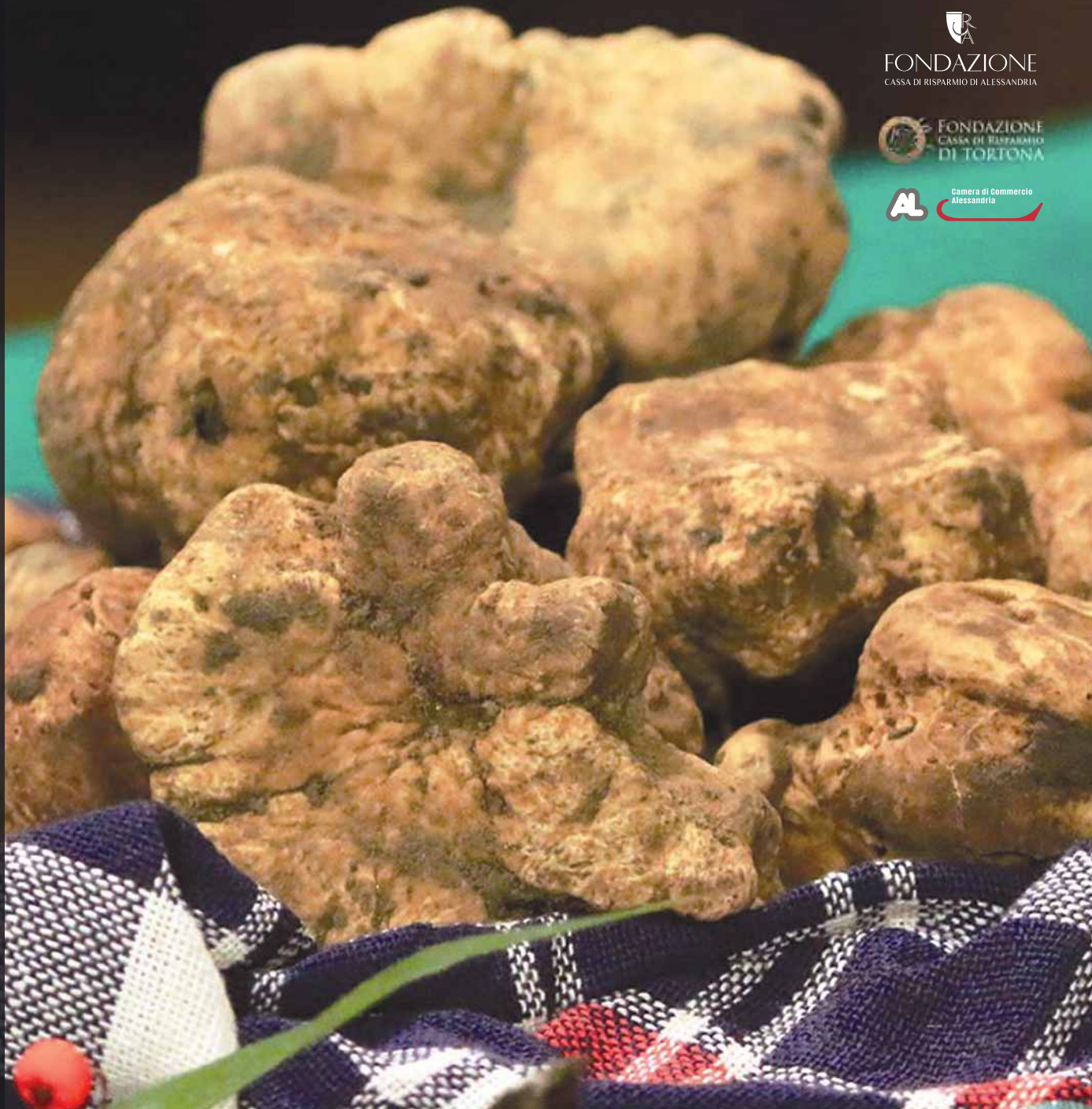
FIERA NAZIONALE
DEL
TARTUFO

BIANCO D'ALBA E NERO PREGIATO

SAN
SEBASTIANO
CURONE

(ALESSANDRIA)

DOMENICA 21
e DOMENICA 28
NOVEMBRE 2021



Manifestazione realizzata
con il contributo di



PREMESSA

Le modifiche apportate al programma tradizionale della manifestazione sono frutto degli obiettivi primari che l'Amministrazione Comunale di San Sebastiano Curone si è posta in fase di progettazione ovvero: la tutela della salute della cittadinanza, dei visitatori, degli operatori del settore produttivo e dell'accoglienza turistica oltre che la valorizzazione dell'economia e dei prodotti locali.

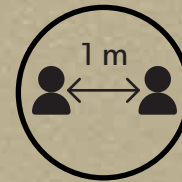
La Fiera si svolgerà nel pieno rispetto delle Normative vigenti: siano esse Nazionali e/o emanate da Enti diversi competenti in materia di Salute Pubblica. **L'accesso alla manifestazione è consentito esclusivamente ai soggetti muniti di una certificazione verde COVID-19 (Green Pass)** in base all'articolo 9-bis del decreto-legge n. 52 del 2021. Ricordiamo ai visitatori di indossare la mascherina, rispettare le distanze di sicurezza e a non creare assembramenti.



GREEN PASS
OBBLIGATORIO



INDOSSA
LA MASCHERINA



MANTIENI
LA DISTANZA DI SICUREZZA



NON CREARE
ASSEMBRAMENTI

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

DI

SAN SEBASTIANO CURONE

L'intento perseguito ormai da 38 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.



38^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO PROGRAMMA

DOMENICA

21

9:00 Apertura della prima giornata della
38^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO
Bianco d'Alba e Nero Pregiato, MOSTRA
MERCATO DEL TARTUFO.
e apertura MERCATO NAZIONALE DI
PRODOTTI ENO-GASTRONOMICI

9:30 Apertura FIERA DIFFUSA e CANTINE
APERTE: Giornata dedicata al gusto con
degustazione e vendita presso le aziende dei
produttori enogastronomici del Territorio

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

15:30 34^ ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO
BIANCO D'ALBA E NERO PREGIATO

DOMENICA

28

9:00 Apertura della seconda giornata della
38^ FIERA NAZIONALE DEL
TARTUFO bianco e nero, MOSTRA
MERCATO DEL TARTUFO.
e apertura MERCATO NAZIONALE DI
PRODOTTI ENO-GASTRONOMICI

9:30 Apertura FIERA DIFFUSA e CANTINE
APERTE: Giornata dedicata al gusto con
degustazione e vendita presso le aziende dei
produttori enogastronomici del Territorio

10:00 GARA CINOFILA di ricerca del tartufo
con tartufo bianco

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

novembre 2021

Per le prenotazioni e tutte le informazioni sulla manifestazione
WWW.EVENTISANSEBASTIANOCURONE.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.

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO 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 e l'effettivo valore.

Per l'edizione 2018 fanno notizia i grandi quantitativi di tartufi commercializzati complessivamente all'interno della Mostra Mercato ovvero: 61,52 Kg di tartufo bianco e 52,80 Kg di tartufo nero.



DISPOSIZIONI PER L'ESPOSIZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI TARTUFI IN SICUREZZA - DIRETTIVE REGIONE PIEMONTE (settembre 2021)

RACCOLTA E CONSERVAZIONE

Sin dalle fasi di raccolta il tartufaio provvederà ad igienizzare le mani con soluzioni idroalcoliche oppure utilizzerà guanti monouso.

Inoltre, al fine di preservare possibili contaminazioni delle superfici degli imballi utilizzati, saranno prese in considerazione le indicazioni del Ministero della Salute per quanto concerne la loro disinfezione.

Gli imballi riutilizzabili (cotone, vetro e tappo in silicone) saranno disinfettati e conservati in contenitori chiusi, a loro volta preventivamente sanificati.



ESPOSIZIONE E VENDITA

Durante l'esposizione i tartufi verranno riposti in una teca chiusa e adagiati su un telo di cotone.

Il cliente, dotato di mascherina, indica il tartufo a cui è interessato indossando guanti usa e getta forniti dal venditore. Al fine di consentire l'analisi sensoriale del tartufo, il venditore, dotato anch'egli di mascherina e guanti monouso, pone il tartufo nell'apposito bicchiere (di vetro o biodegradabile) con tappo in silicone microforato che verrà consegnato al cliente permettendogli così di procedere con l'analisi olfattiva senza togliersi la mascherina. Premendo il tappo del bicchiere, un apposito stantuffo permette di far fuoriuscire l'aroma del tartufo.

Così facendo non vi sarà alcun contatto né rischio di diffusione del virus dovuta ad incauta manipolazione del tartufo o dell'imballo.

Il tartufo acquistato verrà consegnato al cliente nel contenitore sensoriale in cui è stato posto per l'analisi.

Il tartufo non acquistato viene riposto dal venditore all'interno della vetrina espositiva chiusa. Anche in questa fare il venditore indosserà guanti e mascherina. La postazione del venditore, le superfici espositive e l'attrezzatura dovranno essere frequentemente disinfettate.

Per la partecipazione alle manifestazioni è prevista una formazione obbligatoria specifica per i venditori e per lo staff relativamente alle misure igieniche e anti-contagio da adottare.

Per la tutela della propria salute e di quella della collettività si rammenta ai visitatori il lavaggio frequente e la disinfezione delle mani, l'uso della mascherina e il distanziamento sociale.



34[^] ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO

Domenica 21 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 34[^] 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 ENOGASTROMONICI

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.



LA FIERA DIFFUSA: SAN SEBASTIANO CURONE E LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO



Quest'anno, per le ben note problematiche riguardanti la tutela della salute pubblica, si è deciso con grande rammarico e dopo innumerevoli considerazioni, di non svolgere l'importante mercato enogastronomico che da sempre è uno degli appuntamenti tradizionali della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco e Nero e che rappresenta un'occasione per gustare e conoscere le eccellenze agroalimentari e le produzioni artigianali del territorio oltre che delle varie regioni italiane con oltre 250 espositori.

Tuttavia, per offrire ai visitatori l'opportunità di degustare e acquistare prodotti di qualità e alle Aziende del Territorio di



promuovere le proprie produzioni di eccellenza, il programma di quest'anno prevede lo svolgimento di "FIERA DIFFUSA e CANTINE APERTE".

Il format prevede, nelle giornate di Domenica 21 e Domenica 28 novembre, che i produttori gastronomici e i vignaioli del Territorio aprano al pubblico le porte delle proprie Aziende per degustazione e vendita.

I Colli Tortonesi offrono infatti una moltitudine di prodotti di eccellenza: dai vini ai formaggi, dai salumi alle farine e produzioni BIO oltre a birre artigianali, paste fresche, mieli e confetture, prodotti da forno e di pasticceria.



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.



Trovate i menu proposti dalle attività che aderiscono ad "A TAVOLA CON IL TARTUFO" nella pagina dedicata sul sito internet:



WWW.EVENTISANSEBASTIANOCURONE.COM

I NOSTRI TARTUFI BIANCHI E NERI

Oggi sappiamo che la Val Curone e le vicine Valli Grue, Ossoa e Borbera, pur essendo le uniche in Piemonte dove abbondano anche i tartufi neri (*Tuber Melanosporum* e *Tuber Aestivum*), sono terre soprattutto di tartufo bianco (*Tuber Magnatum*).

Il tartufo è un fungo ipogeo di forma rotondeggiante o irregolare appartenente al genere *Tuber* che cresce sottoterra soprattutto tra le radici di querce, ma anche di castagni, noccioli, pioppi e faggi a una profondità che varia da pochi centimetri fino a un metro. 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 Centro Nazionale Studi sul Tartufo ha proposto l'inserimento della "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" nel patrimonio immateriale dell'umanità.

La candidatura ha ricevuto il parere favorevole della Commissione Italiana UNESCO lo scorso 27 marzo ed è stata inviata a Parigi a rappresentare l'Italia per il 2018.



Non si è candidato il “prodotto tartufo”, ma le memorie, le narrazioni, i saperi, le pratiche di un’attività molto ampia che coinvolge l’addestramento del cane nelle fasi di ricerca e cavatura, la cerca dei vari tipi di tartufi, la conservazione e, infine, l’utilizzo gastronomico.

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 .

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.



INFORMAZIONI SULLA MANIFESTAZIONE COMUNE DI SAN SEBASTIANO CURONE

Piazza Roma, 7 - 15056 San Sebastiano Curone (AL)

tel / fax: +39 0131.786 205

info@eventisansebastianocurone.com

tartufo@eventisansebastianocurone.com

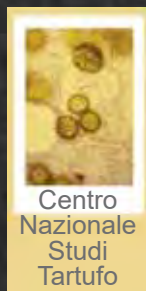
www.eventisansebastianocurone.com



Fiera Nazionale del Tartufo



@SanseComune



INFORMAZIONI SUL TARTUFO CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO

Piazza Risorgimento, 2 - 12051 Alba (CN)

Tel. +39 0173.228190

info@tuber.it

www.tuber.it