

**SAN SEBASTIANO CURONE (AL)**

---

# 33<sup>^</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

---

**DOMENICA 20  
E DOMENICA 27 NOVEMBRE 2016**



L'intento  
perseguito ormai da  
33 anni è quello di una  
manifestazione volta a far  
conoscere la produzione di tartufi  
bianchi e neri delle Terre del Giarolo, 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 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 grandi vini e splendidi e  
genuini prodotti tipici.  
Il nostro tartufo è ancora più buono se assaggiato qui,  
dove nasce, indicatore ecologico di un ambiente sano  
e pulito.

# PROGRAMMA

## DOMENICA 20 NOVEMBRE 2016

Dalle ore 9:00

APERTURA 33^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO bianco e nero

La giornata è dedicata al gusto con degustazione e vendita di prodotti enogastronomici quali vini, formaggi, salumi, confetture, miele, funghi e prodotti da forno proposti dagli oltre 150 produttori provenienti da tutta Italia.

Per il primo anno, un'area della manifestazione sarà dedicata ai produttori selezionati da Slow Food Condotta del Tortonese.

Sarà inoltre presente una delegazione di produttori enogastronomici internazionali provenienti dalla regione slovacchia degli Alti Tatra.

Dalle ore 12:00

"A TAVOLA CON IL TARTUFO"

Menu tipici a base di tartufi nei Ristoranti ed Agriturismi del Territorio

Ore 15:30

30^ ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO

## DOMENICA 27 NOVEMBRE 2016

Dalle ore 9:00

APERTURA 33^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO

BANCHI DI ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

con degustazione e vendita di vini, salumi, formaggi, tartufi, funghi, miele, birre artigianali, dolci, prodotti da forno e molto altro ancora...

Ore 10:00

GARA NAZIONALE DI RICERCA CON TARTUFO BIANCO

Dalle ore 12:00

"A TAVOLA CON IL TARTUFO"

Menu tipici a base di tartufi nei Ristoranti ed Agriturismi del Territorio

# IL TARTUFO DEL TERRITORIO

*"Vi mando alcuni tartufi, scusate se sono pochi ma il tempo è asciutto e non se ne trovano di più!"*

Questo è il sunto di tre lettere, datate 18 febbraio 1470, 26 agosto 1481 e 4 maggio 1495, conservate nell'Archivio di Stato di Milano, con cui un castellano della Val Curone, il capitano della Cittadella e il Vescovo di Tortona annunciano l'invio al Duca di Milano - prima Francesco Sforza, poi Ludovico il Moro - di tartufi.

Le date dimostrano come il territorio sia talmente vocato al tartufo da offrirne in ogni stagione: in febbraio il nero pregiato (*Tuber melanosporum*), in maggio il bianchetto (*Tuber borchii*), a fine agosto o lo scorzone (*Tuber aestivum*) o i primissimi e immaturi bianchi pregiati (*Tuber magnatum*).

Questi documenti sono tra i più antichi conosciuti (se non addirittura i primi) sui tartufi come li intendiamo ai giorni nostri, ovvero quelli profumati del genere *Tuber*. Infatti le citazioni dei poeti dell'antica Roma che decantavano i tartufi si riferivano invece a funghi sotterranei del genere *Terfezia* provenienti dalle sabbie costiere del Mediterraneo e non profumati, paragonabili alle patate dei nostri tempi.

Oggi sappiamo che la Val Curone e le vicine valli Grue, Ossona e Borbera, pur essendo le uniche in Piemonte dove abbondano pure i tartufi neri, sono terre soprattutto di tartufo bianco pregiato, che raggiunge vertici di qualità in novembre.

## ALCUNI CONSIGLI PER GLI AMANTI DEL TARTUFO

### 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 I SERVE

si utilizza l'apposito taglia tartufi, indispensabile per affettarlo a lamelle sottilissime. Più si regola fine la lama (qualche decimo di millimetro) è più si esalta il profumo.

### 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 MANGIA

Il Tartufo bianco è un condimento per cui si consuma crudo e mai cotto. È perfetto con tajarin, uovo al tegamino, fonduta, lamellato al tavolo.

## COME RAGGIUNGERCI



DA MILANO - Autostrada A7 (Milano - Genova)  
uscita Casei Gerola: indicazioni per Salice Terme / Caldirola  
uscita Castelnuovo Scivia: indicazioni per Volpedo / Val Curone  
uscita Tortona: indicazioni per Val Curone / Caldirola

DA GENOVA - Autostrada A7 (Milano - Genova)  
uscita Vignole Borbera: indicazioni per Garbagna  
uscita Tortona: indicazioni per Val Curone / Caldirola

DA TORINO - Autostrada A21 (Torino - Piacenza)  
uscita Tortona: indicazioni per Val Curone / Caldirola

## PER CONTATTI E INFORMAZIONI

COMUNE DI SAN SEBASTIANO CURONE

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

tel, fax: +39.0131.786205

[www.eventisansebastianocurone.com](http://www.eventisansebastianocurone.com)

[info@eventisansebastianocurone.com](mailto:info@eventisansebastianocurone.com)

[tartufo@eventisansebastianocurone.com](mailto:tartufo@eventisansebastianocurone.com)