

COMUNE DI SAN  
SEBASTIANO  
CURONE

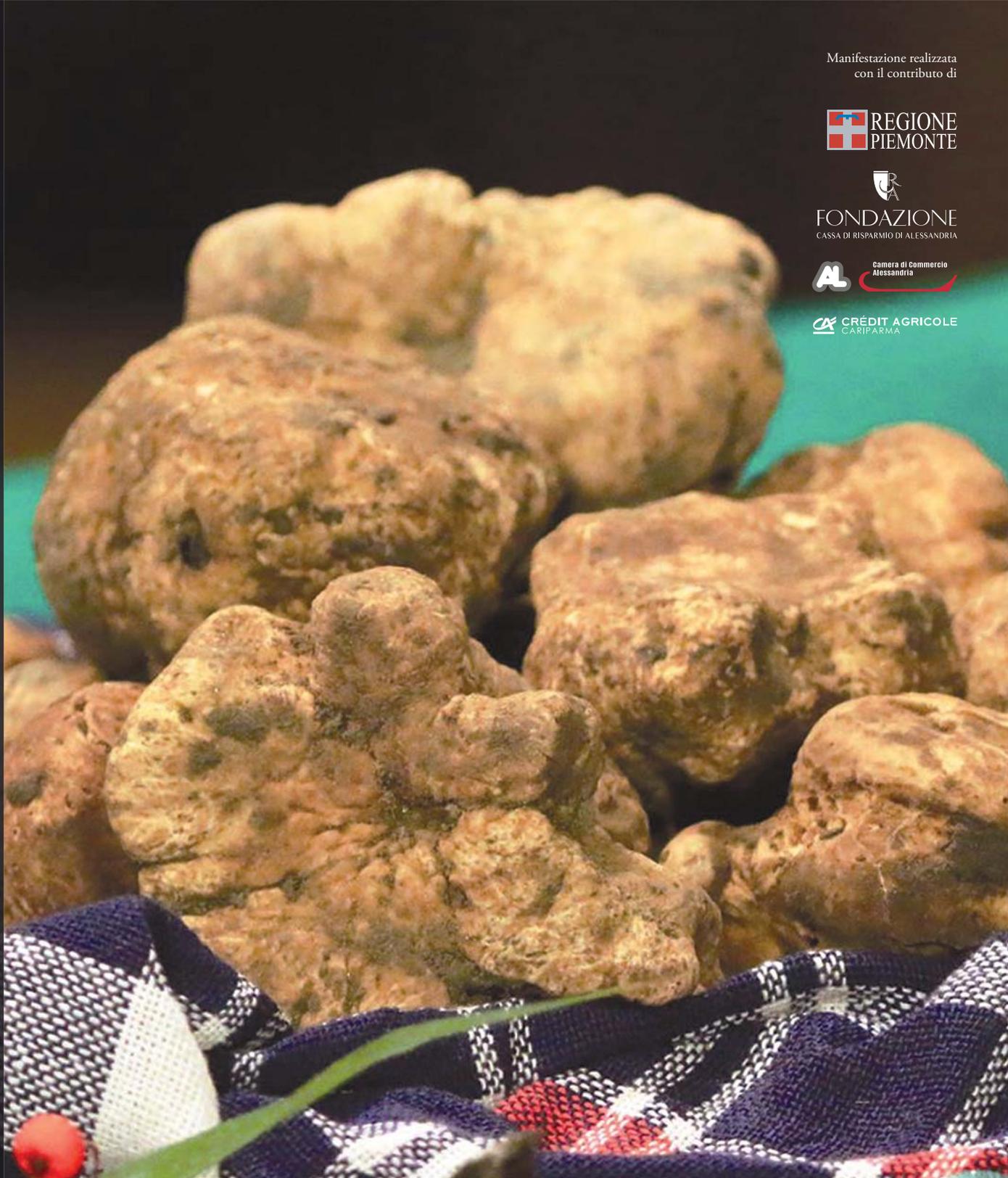


36<sup>^</sup>  
FIERA NAZIONALE  
DEL  
TARTUFO

BIANCO E NERO

SAN  
SEBASTIANO  
CURONE  
(ALESSANDRIA)

DOMENICA 17  
e DOMENICA 24  
NOVEMBRE 2019



Manifestazione realizzata  
con il contributo di



# FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

DI

## SAN SEBASTIANO CURONE

L'intento perseguito ormai da 36 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.



## 36<sup>^</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO PROGRAMMA

DOMENICA

17

9:00 Apertura della prima giornata della 36<sup>^</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO bianco e nero, MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO. Giornata dedicata al gusto con degustazione e vendita di prodotti enogastronomici e prodotti BIO

10:30 Apertura AREA STREET FOOD

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

15:00 33<sup>^</sup> ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO

DOMENICA

24

9:00 Apertura della seconda giornata della 36<sup>^</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO bianco e nero, MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO. Giornata dedicata al gusto con degustazione e vendita di prodotti enogastronomici e prodotti BIO

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

10:30 Apertura AREA STREET FOOD

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

15:00 1<sup>^</sup> ASTA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO IN DIRETTA DA SINGAPORE

novembre 2019

Per tutte le informazioni sulla manifestazione

[WWW.EVENTISANSEBASTIANOCRONE.COM](http://WWW.EVENTISANSEBASTIANOCRONE.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.



## 33<sup>^</sup> ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO

Domenica 17 novembre - ore 15:00 - 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 e Nero, quest'anno giunta alla sua 33<sup>^</sup> 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 ENOGASTRONOMICI

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.

Gli oltre 250 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.



# 1^ ASTA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

Domenica 24 novembre - ore 15:30 - Sala S.M.S.

L'Asta Internazionale, che si terrà domenica 24 novembre, prevede il collegamento in diretta con il ristorante "Forlino" di Singapore.

I partecipanti all'asta, selezionati personalmente dal proprietario e chef Osvaldo Forlino tra la propria clientela internazionale, avranno la possibilità di contendersi importanti lotti di tartufi bianchi con il pubblico presente a San Sebastiano Curone.

L'Asta Internazionale del Tartufo Bianco in diretta streaming è un progetto ambizioso e può rappresentare il giusto strumento per dare una maggiore e meritata visibilità alla Fiera Nazionale del Tartufo di San Sebastiano Curone.



L'idea nasce dall'analisi del pubblico che negli ultimi anni ha visitato la Fiera. Questi numeri ci dicono che non solo sono aumentati i visitatori stranieri, provenienti principalmente da Regno Unito, Russia, Olanda, Germania e da diversi paesi Asiatici, ma che è anche aumentata la presenza di un pubblico italiano qualificato che sta preferendo la Fiera di San Sebastiano Curone ad altre manifestazioni storicamente più note.

Il ricavato dell'asta verrà destinato a opere di beneficenza e a progetti per la conservazione del patrimonio artistico – culturale di San Sebastiano Curone.



La Città di Singapore sede del Ristorante Forlino  
che ospiterà il collegamento per l'Asta Internazionale del Tartufo Bianco

## GARA CINOFILA DI RICERCA CON TARTUFO BIANCO

Il programma della seconda giornata della Fiera Nazionale (domenica 24 novembre) 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.



## AREA STREET FOOD DI QUALITÀ

Anche quest’anno un’area della fiera sarà dedicata allo Street Food di Qualità con la presenza di oltre quindici postazioni che proporranno piatti della tradizione cucinati sul posto e altre specialità gastronomiche.



La Farinata



Gli Arrosticini



Gli Agnolotti



Gli Hamburger gourmet



I Taglierini con Montebore



## 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 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 MANGIA

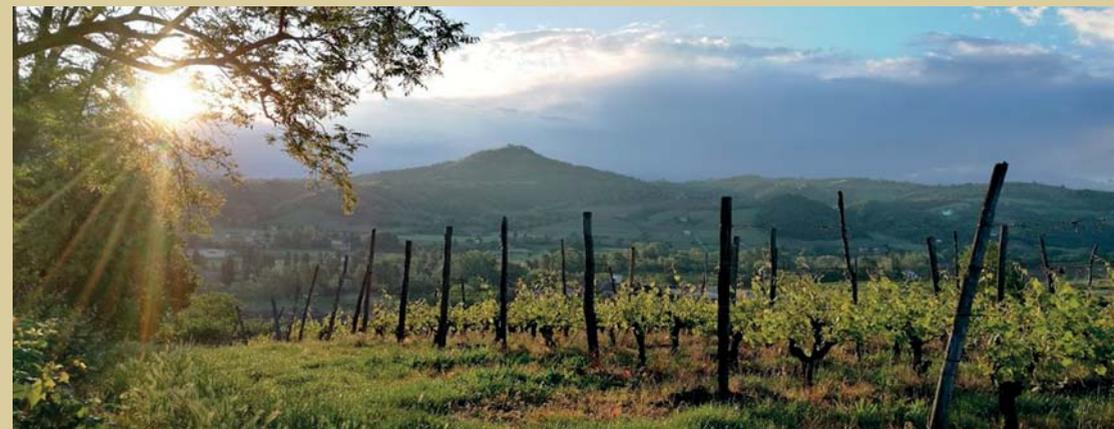
Il Tartufo bianco è un condimento, per cui si consuma crudo e mai cotto.

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.





## ATTIVITÀ CHE ADERISCONO A “A TAVOLA CON IL TARTUFO”

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

I menu proposti sono disponibili sul sito:

[WWW.EVENTISANSEBASTIANOCURONE.COM](http://WWW.EVENTISANSEBASTIANOCURONE.COM)



### RISTORANTI

#### CORONA

Via V. Emanuele II - S. Sebastiano Curone (AL)  
Tel: 0131.786203  
[corona1702@gmail.com](mailto:corona1702@gmail.com)  
[www.corona1702.com](http://www.corona1702.com)

#### L'ERICA DI ROBERTO

Piazza Roma, 11- S. Sebastiano Curone (AL)  
Tel: 339.8851836  
[roby.ortelli@hotmail.it](mailto:roby.ortelli@hotmail.it)

#### BELVEDERE

Via Dusio Bonfiglio, 5 Gremiasco (AL)  
Tel: 0131.787159  
[belvederegremiasco@email.it](mailto:belvederegremiasco@email.it)

#### CA' DEL MONTE

Località Cascina Monte, 1 Cecima (PV)  
Tel: 0383.549062  
[info@cadelmonte.com](mailto:info@cadelmonte.com)  
[www.cadelmonte.com](http://www.cadelmonte.com)

#### DEL PONTE

Via Roma, 31 - Brignano Francata (AL)  
Tel: 0131.784625

#### GOLF VALCURONE

Via Carona, 1/A - Momperone (AL)  
Tel: 331.7546336  
[info@golfvalcurone.com](mailto:info@golfvalcurone.com)  
[www.golfvalcurone.com](http://www.golfvalcurone.com)

#### DA GIUSEPPE

Via IV Novembre, 7 - Montemarzino (AL)  
Tel: 338.5671850  
[info@ristorantedagiuseppe.it](mailto:info@ristorantedagiuseppe.it)  
[www.ristorantedagiuseppe.it](http://www.ristorantedagiuseppe.it)

#### LE VINAIE

Piazza IV Novembre, 11 - Monleale (AL)  
Tel: 346.6301029  
[eleonoranobile680@gmail.com](mailto:eleonoranobile680@gmail.com)

#### MALASPINA BISTROT

Via Pellizza, 34 - Volpedo (AL)  
Tel: 0131 806394 - 340.5224095  
[malaspinabistrot@libero.it](mailto:malaspinabistrot@libero.it)

#### IL CASCINOTTO

Frazione Inselmina, 2  
Berzano di Tortona (AL)  
Tel: 0131.806560  
[info@ilcascinotto.it](mailto:info@ilcascinotto.it)  
[www.ilcascinotto.it](http://www.ilcascinotto.it)

#### LA PIEVE

(RISTORANTE PIZZERIA)  
Via Roma, 39 - Fabbrica Curone (AL)  
Tel: 0131.780115  
[valentina.donadoni.vd@gmail.com](mailto:valentina.donadoni.vd@gmail.com)

#### LA NUOVA GINESTRA

(RISTORANTE PIZZERIA)  
Via Roma, 35 - Fabbrica Curone (AL)  
Tel: 0131.780125  
[peraginemichele@gmail.com](mailto:peraginemichele@gmail.com)

#### LA GENZIANELLA

(ALBERGO RISTORANTE)  
Fr. Selvapiana - Fabbrica Curone (AL)  
Tel: 0131.780135  
[richieste@lagenzianella-selvapiana.it](mailto:richieste@lagenzianella-selvapiana.it)  
[www.lagenzianella-selvapiana.it](http://www.lagenzianella-selvapiana.it)

MONTE BOGGLELIO (*ALBERGO RISTORANTE*)  
Fr. Forotondo - Fabbrica Curone (AL)  
Tel: 0131.782212  
info@monteboglelio.it  
www.monteboglelio.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

LOCANDA DEI SEICENTO  
Piazza Martiri Libertà 15 - Casalnoceto (AL)  
Tel: 0131.809614 – 345.9381745  
lalocandadelseicento@libero.it  
www.lalocandadelseicento.com

OSTERIA BILLIS  
Viale Piave 5 - Tortona (AL)  
0131.1710587  
filippo.billi90@gmail.com

BELVEDERE 1919  
Fr. Pessinate - Cantalupo Ligure (AL)  
Tel: 0143.93138  
info@belvedere1919.it  
www.belvedere1919.it

DEGUSTERIA FORLINO  
Via Edmondo de Amicis, 14 - Tortona (AL)  
Tel: 0131.484000  
info@degusteriaforlino.com  
www.degusteriaforlino.com

MOLINO DEL GROPPPO  
Via Molino del Groppo 1 - Pozzol Groppo (AL)  
Tel: 339.2556676  
rudylolivier@gmail.com - www.booking.com

## AGRITURISMI

CASCINA BATTIGNANA  
Loc. C.na Battignana - S. Sebastiano Curone (AL)  
Tel: 340.9659808  
battignana@gmail.com  
www.cascinabattignana.com

CASCINA CA' BELLA  
Frazione Cà Bella, 1 - Dernice (AL)  
Tel: 0131.786703  
agriturismo@cascinacabella.it  
www.cascinacabella.it

CA' DELL'AGLIO  
Fr. Ca' dell'Aglio - Momperone (AL)  
Tel: 340.2728738  
gemma@cadellaglio.it  
www.cadellaglio.it

CA' BIANCA  
Fraz. Costa - Montemarzino (AL)  
Tel: 0131.878260 - Cell: 334.1058147  
nicola.davico@tiscali.it  
www.ca-bianca.eu

FORESTERIA LA MERLINA  
Località Cà Bellaria, 1 - Dernice (AL)  
Tel: 347.1747634  
info@foresterialamerlina.it  
www.foresterialamerlina.it

CASA CASTELLINI  
Fr. Casa Castellini - Garbagna (AL)  
Tel: 0131.877878  
info@casacastellini.it  
www.casacastellini.it

GUARDAMONTE  
Fr. Guardamonte - Gremiasco (AL)  
Tel: 349.4363191  
rm.patrizia@gmail.com

LA PIAZZETTA  
via Vittorio Emanuele 15 - Cecima (PV)  
Tel: 0383 59435 / 338.7295591  
carlabevilacqua@gmail.com



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](mailto:info@eventisansebastianocurone.com)

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

[www.eventisansebastianocurone.com](http://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](mailto:info@tuber.it)

[www.tuber.it](http://www.tuber.it)