

COMUNE DI SAN  
SEBASTIANO  
CURONE



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

BIANCO D'ALBA E NERO

SAN  
SEBASTIANO  
CURONE

(ALESSANDRIA)

DOMENICA 20  
e  
DOMENICA 27  
NOVEMBRE 2022

Manifestazione realizzata  
con il contributo di



FONDAZIONE  
CASSA DI RISPARMIO  
DI ALESSANDRIA



# FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

DI

## SAN SEBASTIANO CURONE

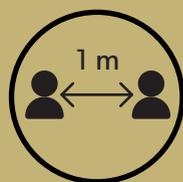
L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate".

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.

Obiettivi primari per l'Amministrazione Comunale di San Sebastiano Curone restano, anche per quest'anno, quelli della tutela della salute della cittadinanza, dei visitatori, degli operatori

del settore produttivo e dell'accoglienza turistica. Si suggerisce quindi i visitatori a seguire alcuni accorgimenti di cautela durante lo svolgimento della manifestazione.



MANTIENERE LA  
DISTANZA DI SICUREZZA



NON CREARE  
ASSEMBRAMENTI



INDOSSARE LA MASCHERINA  
NEGLI SPAZI CHIUSI O AFFOLLATI



# 39^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO PROGRAMMA

novembre 2022

DOMENICA

20

NOVEMBRE

9:00 Apertura della prima giornata della  
39^ 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 TERRITORIALE Giornata  
dedicata alla produzione vitivinicola del Territorio  
a cura del Consorzio di Tutela Vini Colli Tortonesi

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 35^ ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO  
D'ALBA E TARTUFO NERO

DOMENICA

27

NOVEMBRE

9:00 Apertura della seconda giornata della  
39^ 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

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 prenotazioni e tutte le informazioni sulla manifestazione

[WWW.SANSEBASTIANOCURONE.COM](http://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 TARTUFO PREGIATO

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.





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

Domenica 20 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 35<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 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.



## 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

### GOLF VALCURONE

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

### DA GIUSEPPE

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

### RISTORANTE DEL PONTE

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

### LA PIEVE (RISTORANTE PIZZERIA)

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

### LA GENZIANELLA (ALBERGO RISTORANTE)

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

### MONTE BOGLELIO (ALBERGO RISTORANTE)

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

### DA RICO (ALBERGO RISTORANTE)

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

# AGRITURISMI

LA GARDENINA (*ALBERGO RISTORANTE*)  
Fr. Forotondo - Fabbrica Curone (AL)  
Tel: 0131.782213  
g.toso1963@libero.it

LA BAITA (*ALBERGO RISTORANTE*)  
Fr. Salogni - Fabbrica Curone (AL)  
Tel: 0131.781125  
info@labaitasalogni.it  
www.labaitasalogni.it

LA GINESTRELLA (*ALBERGO RISTORANTE*)  
Fr. Cella di Varzi, Varzi (PV)  
TEL. 0383.52150  
ristginestrella@libero.itL

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

RISTORANTE ANNA GHISOLFI  
via Giulia, 1 - Tortona (AL)  
Tel: 0131.862299 / 338.4797142  
info@annaghisolfi.it  
www.annaghisolfi.it

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

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

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

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 internet:

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



## GARA CINOFILA DI RICERCA DEL TARTUFO

Domenica 27 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 TERRITORIALE

Piazza Roma - Domenica 20 novembre



Nel centro storico di San Sebastiano Curone, in Piazza Roma, sarà allestito uno stand istituzionale del Consorzio di Tutela Vini Colli Tortonesi in rappresentanza degli oltre ottanta produttori della zona.

L'Enoteca Territoriale vuole essere una vetrina della prestigiosa produzione vitivinicola locale, produzione che negli ultimi decenni si è distinta per crescente qualità e “originalità”.

I visitatori potranno così degustare, informarsi e conoscere produttori e vini tra cui spiccano l'eccellente Barbera e il Derthona Timorasso, vini importanti che stanno facendo conoscere la zona in tutto il mondo.

Presso lo stand sarà possibile avere anche informazioni sulle eccellenze gastronomiche dei produttori di Terre Derthona.

Iniziativa realizzata in collaborazione con “Incontri DiVini”



## LA LOCANDA DEL TARTUFO

Lungo Musegla - Domenica 20 e 27 novembre

La “Locanda del Tartufo” di Chef Diego Bongiovanni renderà ancora più gustosa la 39° 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 20 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](http://www.calyxturismo.blogspot.it) - [calyxturismo@gmail.com](mailto:calyxturismo@gmail.com)

Facebook / Instagram: Calyx Turismo



## MOSTRA “ANTEPRIMA FELICE GIANI 200”

Rivolta all'opera dell'artista sansebastianese, considerato tra i più importanti esponenti del Neoclassicismo, l'esposizione comprende prestigiosi disegni, stampe e documenti realizzati da Felice Giani e dalla sua cerchia.

L'Archivio Pittor Giani intende così dare inizio alle celebrazioni per i duecento anni dalla morte dell'artista organizzando una serie di rassegne di grande importanza che si terranno tra il 2023 e il 2024 e che culmineranno con una mostra dedicata organizzata in collaborazione con il Cooper Hewitt Design Museum di New York.

Domenica 20 e domenica 27 - Archivio Pittor Giani  
(Piazza Roma)  
Orario apertura: 10:00 - 13:00 / 14:00 - 17:00

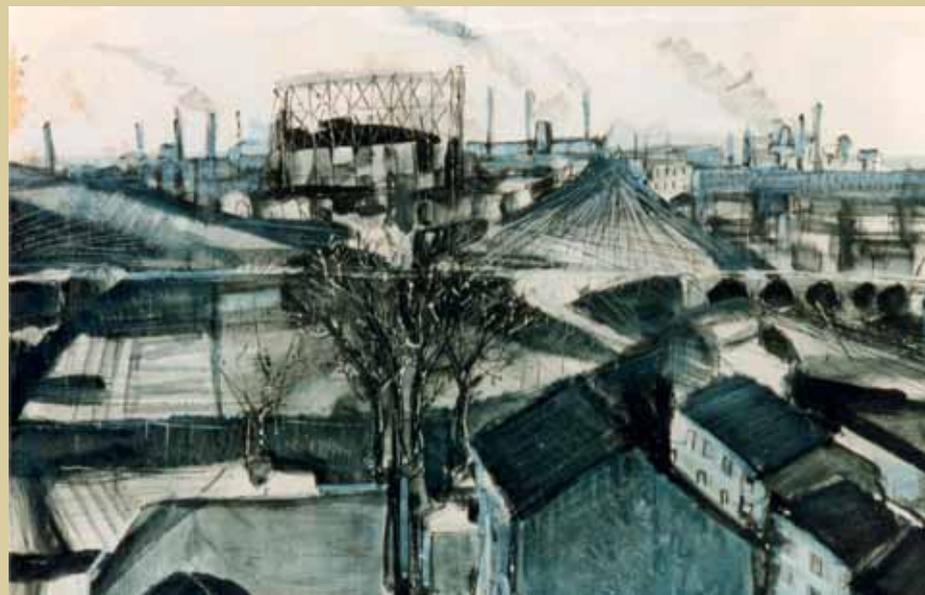


## MOSTRA “PIERO LEDDI. DIPINGERE È UN RISCHIOSO INIZIO”

La mostra comprende opere - già esposte nell'ambito del progetto “Nuove mostre al Museo Bodini. Tra Realismo Esistenziale e Nuova Figurazione” - prodotte da Piero Leddi nel periodo giovanile, culminato in due personali tenute a Tortona e a Brescia alla fine degli anni Cinquanta.

Il confronto tra l'ambiente d'origine e la modernità urbana, l'esigenza di un linguaggio adatto a interpretare artisticamente le trasformazioni in atto emergono nei lavori esposti, dove si vedono animali e attrezzi agricoli ed elementi della città, automobili e interni di tram.

Domenica 20 e domenica 27 - Archivio Piero Leddi  
Casa del Principe (Piazza Solferino)  
Orario apertura: 10:00 - 15:00



## 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.





# Living Sanse

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](http://www.sansebastianocurone.com)



f.tartufo\_s.sebastiano\_curone



Fiera Nazionale del Tartufo



@SanseComune



Centro  
Nazionale  
Studi  
Tartufo

In collaborazione con  
**CENTRO NAZIONALE  
STUDI TARTUFO**

Piazza Risorgimento, 2  
12051 Alba (CN)  
Tel. +39 0173.228190  
info@tuber.it  
[www.tuber.it](http://www.tuber.it)