43ª EDIZIONE

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

BIANCO D'ALBA E NERO

COMUNE DI SAN SEBASTIANO CURONE

SAN SEBASTIANO CURONE

ALESSANDRIA



DOMENICA **15** e DOMENICA **22** NOVEMBRE 2026

43ª

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

SAN SEBASTIANO CURONE

L'intento perseguito ormai da **43 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 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.

DOMENICA
15
NOVEMBRE

DOMENICA
22
NOVEMBRE

Per tutte le informazioni
sulla manifestazione

9:00 Apertura della prima giornata della **43^ 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 e **MERCATO INTERNAZIONALE DI PRODOTTI ENO-GASTRONOMICI** con delegazioni di produttori esteri

Apertura **ENOTECA DEI TERRITORI**

10:00 **TRUFFLE FOR KIDS** Attività per bambini con cani da tartufo

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

12:30 Apertura **LOCANDA DEL TARTUFO** Piatti della tradizione piemontese realizzati dello chef Diego Bongiovanni

15:00 **39^ ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA E TARTUFO NERO**

9:00 Apertura della seconda giornata della **43^ 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

15:00 **SHOW COOKING** "L'arte della cucina con il tartufo" tenuto dallo Chef Anna Ghisolfi

sansebastianocurone.com







La MANIFESTAZIONE

La manifestazione prevede da sempre diversi appuntamenti e attrazioni per i visitatori.

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 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 2025 fanno notizia i grandi quantitativi di tartufi commercializzati complessivamente all'interno della Mostra Mercato ovvero: **35,70 Kg di tartufo bianco** e **52,91 Kg di tartufo nero**.

La 39^ ASTA NAZIONALE DEL TARTUFO

Domenica 15 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 d'Alba e Tartufo Nero**, quest'anno giunta alla sua 39^ edizione.

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













//

MERCATO DI PRODOTTI ENOGASTRONIMICI

I mercati enogastronomici della Fiera di San Sebastiano Curone sono 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.

Dall'edizione di quest'anno la, nell'ottica di ottenere il riconodcimento di **FIERA INTERNAZIONALE** la manifestazione prevede un'area dedicata a **delegazioni di produttori esteri** che promuoveranno le proprie eccellenze.

















A TAVOLA CON IL TARTUFO

Per tutto il mese di novembre

“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 **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 di prodotti e materie prime locali di eccellenza.

Attività che aderiscono all'iniziativa

RISTORANTI

CORONA
Via Vittorio Emanuele II 14
San Sebastiano Curone (AL)
Tel: 0131.786203
www.corona1702.com

L'ERICA DI ROBERTO
San Sebastiano Curone (AL)
Tel: 339.8851836
roby.ortelli@hotmail.it
Facebook: 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
ww.ristorantedagiuseppe.it

LA GENZIANELLA (Albergo - Ristorante)
Fr. Selvapiana - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.780135 - 348.3000242
lagenzianella-selvapiana.it

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

ARBURENT - OSTERIA DI CONFINE
Via Torino 23/A - Castelnuovo S. (AL)
Tel: 375.9875938
arburent95@gmail.com

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
www.daricoalbergoristorante.it

LA BAITA (Albergo - Ristorante)
Fr. Salogni - Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.781125
www.labaitasalogni.it

CA' DEL MONTE RESORT
Str. del Monte 1 - Cecima PV
Tel: 0383.549062 (WhatsApp)
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
www.ristorantelaginestrella.it

LA GIOIA PIAZZA & BISTROT
Fr. Caldirola - Via La Gioia, 20
Fabbrica Curone (AL)
Tel: 347 056 5751
Instagram: lagioiapizzabistrot

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

LE VINAIE
Piazza IV Novembre 11 - Monleale (AL)
Tel: 346.6301029
eleonoranobile680@gmail.com

LOCANDA DEL SEICENTO
Piazza Martiri Libertà 15
Casalnoceto (AL)
Tel: 0131.809614 / 345.9381745
www.lalocandadelseicento.net
andreamontanari10@yahoo.it

RISTORANTE ANNA GHISOLFI
Via Giulia 1 - Tortona (AL)
Tel: 0131.862299 / 338.4797142
www.annaghisolfi.it

OSTERIA BILLIS
Viale Piave 5 - Tortona (AL)
Tel: 0131.1710587 / 392.9112362
www.osteriabillis.it

CIVICO 4
Via Calvino, 4 - Tortona (AL)
Tel: 349.4515310
www.civico4.it

RISTORANTE MONTECARLO
Via Villaromagnano 17
Fr. Mombisaggio - Tortona (AL)
Tel: 0131.889114 / 340 3709043
www.ristorantemontecarlo.it

PONTE dal 1832
(Albergo - Ristorante - Bar)
Fr. Montaldo di Cosola, 5 - Cabella Lig. (AL)
Tel: 0143.999121 - 347.5120430
albergoponte@libero.it
FB: Albergo ristorante bar ponte

AGRITURISMI

CASCINA BATTIGNANA
Loc. C.na Battignana
San Sebastiano Curone (AL)
Tel: 340.9659808
www.battignana.com

TENUTA CA' BELLA
Frazione Ca' Bella, 1 – Dernice (AL)
Tel: 334.304 6150
agriturismo@cascinacabella.it
www.tenutacabella.it

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

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

VALLI UNITE
Cascina Montesoro, 1 - Costa Vescovato (AL)
Ristorante: 377.0947791
Ospitalità: 342.1994345
www.valliunite.com
agriturismo@valliunite.com

Nota:
LE PRENOTAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE DIRETTAMENTE PRESSO LE ATTIVITÀ

Trovate
i contatti
e i menu
dalle attività
nella pagina
dedicata sul sito

san seba stiano curone .com

La LOCANDA DEL TARTUFO

DOMENICA 15 e 22
Dalle ore 12:00 - Lungo Museglia

Perché la “Locanda del Tartufo” di Chef Diego Bongiovanni?
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 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.





TRUFFLE FOR KIDS

DOMENICA 15
Ore 10:00 - ore 14:30
Campo Sportivo Comunale

Tramite il gioco e la **relazione con il cane** si possono costruire veri e propri percorsi educativi, cogliendo l’occasione di passare **tempo gioioso e di qualità immersi nella natura**.
Le attività, svolte da esperti educatori cinofili e tartufai, sono dedicate ai bambini e ai loro accompagnatori.
La partecipazione è gratuita e non è prevista la prenotazione.
Truffle for Kids si svolgerà presso il Campo Sportivo Comunale nelle vicinanze della Sala S.M.S. Palatartufi.

ENOTECA DEI TERRITORI

DOMENICA 15
Dalle ore 9:00 - Piazza Roma

Nel centro storico sarà allestita **“L'Enoteca dei Territori”** un’area di degustazione e acquisto vini.
Una vetrina di prestigiose produzioni vitivinicole del Territorio - produzioni che negli ultimi decenni si sono distinte per crescente qualità e “originalità”.
I visitatori potranno così degustare e conoscere produttori e vini tra cui spiccano il Derthona Timorasso e l'eccellente Barbera.





MOSTRE E CONFERENZE

Casa del Principe

DOMENICA 15 - Ore 10:30

Inaugurazione della mostra **“PIERO LEDDI. LE FORME CERCATE”**, dedicata all’artista sansebastianese, pittore, grafico e scultore, figura di spicco dell’arte italiana del novecento in occasione del decennale dall scomparsa.

DOMENICA 22 - Ore 15:30

Convegno **“Clemen Parrocchetti. Storia di un'artista femminista”.**
Figura singolare e indipendente nel panorama delle arti visive del Novecento.

GARA CINOFILA DI RICERCA

DOMENICA 22
Ore 9:30 - Campo Sportivo Comunale

Il programma della seconda giornata della Fiera Nazionale prevede lo svolgimento della **“GARA CINOFILA DI RICERCA AL TARTUFO”**.
I cani, accompagnati dai propri conduttori, si sfidano in manche a tempo. Un’occasione per ammirare il prezioso lavoro che i cani svolgono in sintonia con l’uomo.

Per info e iscrizioni:
347.4119267
bergna.davide@gmail.com
www.trufflenetwork.it





SHOW COOKING

DOMENICA 22
Ore 15:00 - Sala S.M.S. Palatartufi

L'ARTE DELLA CUCINA CON IL TARTUFO
Un viaggio sensoriale dove la materia prima si fonde con la creatività culinaria. Attraverso gesti sapienti, abbinamenti inediti e tecniche raffinate, lo show cooking mostrerà come esaltare l'aroma unico del tartufo senza smarrirne l'essenza più autentica. Protagonista sarà Chef **Anna Ghisolfi,** nota per la sua cucina sartoriale, capace di coniugare eleganza, rispetto per la tradizione e spirito d'avanguardia.

UN TARTUFO PER OGNI STAGIONE

La Val Curone, insieme alle vicine Val Grue e Valle Ossona, oltre che essere riconosciuta per l'altissima qualità organolettica del proprio Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico), **è uno dei pochi territori al mondo dove nascono tutti i 9 tipi di tartufo commestibili**.

Si trovano, infatti, anche il Tartufo Bianchetto (Tuber Borchii), il Nero Pregiato (Tuber melanosporum), il Nero Estivo (Tuber aestivum), il Nero Invernale (Tuber brumale), il Nero Liscio (Tuber Macrosporum), il Nero Ordinario (Tuber mesentericum), il Nero Uncinato Invernale (Tuber uncinatum Chatin), il Nero Moscato (Tuber brumale moshcatum).





Il tartufo bianco è un fungo ipogeo di 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 **tartufo bianco (Tuber magnatum Pico)** si raccoglie da inizio ottobre a gennaio.

Il tartufo nero (Tuber melanosporum, Tuber aestivum e le altre specie del territorio), **presente quasi tutto l'anno**, ha un periodo di raccolta più lungo che va principalmente da giugno a febbraio.

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 tartuti.
L'addestramento del cane che individua il profumo del tartufo maturo e l'abilità nell'estrarlo con cura consentono il mantenimento dell'equilibrio ecologico, la biodiversità, la sostenibilità.





La vocazione tartufigena del territorio è confermata anche da documenti storici tra cui una missiva - datata 1463 - di Francesco Sforza indirizzata al Referendario di Tortona in cui Duca di Milano scrive: *"Poiché desideriamo avere alcune tartufole, volemo che con ogni sollecitudine vedi di farne raccattare in quello paese e così poco a poco, come li avrai, volemo che ce li mandi con uno dei nostri cavallari, avvisandoci perché vogliamo che siamo pagati quelli che li troveranno"*.

IL NOSTRO TARTUFO È INDICATORE ECOLOGICO DI UN AMBIENTE SANO E PULITO.

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 è consigliato 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 se ne esalta il profumo.

COME SI MANGIA

Il Tartufo bianco è un condimento, quindi siconsuma crudo e mai cotto. È perfetto con tajarin, uovo al tegamino, fonduta e va sempre lamellato al tavolo direttamente sulle pietanze.





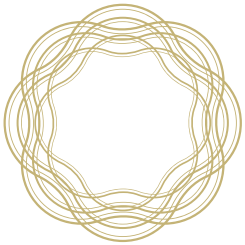


SAN SEBASTIANO CURONE

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 e bellissimo 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.

Visita il virtual tour di San Sebastian Curone



Anche quest'anno il programma della FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO di San Sebastiano Curone si arricchisce di appuntamenti e si estende da ottobre a fine novembre, offrendo un ricco calendario di iniziative.

Attività ludiche e formative accompagneranno i visitatori alla scoperta delle produzioni enogastronomiche di eccellenza, trasformando il borgo in un palcoscenico dedicato al tartufo e ai sapori del territorio.

Gli eventi, previsti nel periodo ottobre - novembre 2026, non sono da intendersi solamente come mero ampliamento del programma della Fiera, ma piuttosto come un potenziamento qualitativo della manifestazione stessa, sia da un punto di vista della ricaduta turistica, sia per ciò che concerne la divulgazione culturale e scientifica sulla "Cerca e Cavatura del Tartufo" intesa come bene immateriale dell'Umanità tutelato dall'Unesco.

Per noi lo "Strumento Tartufo" è sì promozione economica, ma anche e soprattutto valorizzazione territoriale finalizzata a creare attenzione nei confronti di aree marginali mettendole al centro, oltre che di interessi turistici, a scelte e opportunità di vita per suggerire nuovi insediamenti abitativi.

TRUFFLE FOR SCHOOL

MESE DI OTTOBRE

Nel mese di ottobre si terrà una serie di attività ludiche di avvicinamento al mondo del Tartufo dedicate agli studenti delle Scuole Primarie di San Sebastiano Curone, Garbagna, Volpedo e Rocchetta Ligure.

A Cura di Davide Bergna, Truffle Coach

MANGIALONGA DEL TARTUFO

DOMENICA 8 NOVEMBRE
Ritrovo ore 8:30 - Sala S.M.S.

Camminata non competitiva alla scoperta dei sentieri naturalistici e del borgo di San Sebastiano Curone lungo la quale incontrerete stand di produttori enogastronimici del Territorio e potrete degustare le eccellenze locali.

A cura dell'Associzione Azalai

Per info e adesioni:
www.azalai.bio

TRUFFLE INTERNATIONAL

GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE

Un'escursione guidata nel bosco al fianco di un cavatore esperto e del suo cane, per scoprire dal vivo le tradizioni e i segreti della raccolta del tartufo dedicata agli espositori esteri della 43^ Fiera Nazionale del Tartufo.

A Cura di Davide Bergna, Truffle Coach

TARTUFI SULLA VIA DEL SALE

DOMENICA 22
Ritrovo ore 9:00 - Piazza Roma

Visita guidata al Centro storico di San Sebastiano Cuorne luogo magico che racconta ancora del tempo in cui il paese era imortante centro di commercio sulla Via del Sale.

A cura di Calyx Turismo

Per info e adesioni:
347.5894890 / 349.5567762
www.calyxturismo.blogspot.it

IL BALLO DEL TARTUFO

SABATO 29 NOVEMBRE
Ore 20:00

Una serata dedicata alla musica e alle danze delle Quattro Province, un evento festoso ad alta energia sociale, con corso di ballo aperto a tutti, dove il confine tra musicisti, ballerini e pubblico si annulla del tutto.

A Cura di: Proloco San Sebastiano Curone, Associazione Tarámla

COMUNE DI
SAN SEBASTIANO CURONE

L'Amministrazione Comunale di San Sebastiano Curone desidera ringraziare i Finanziatori, i Partner tecnici e i Collaboratori il cui contributo è fondamentale per la realizzazione della Fiera Nazionale del Tartufo.
Siamo certi che i nuovi progetti, le nuove idee e collaborazioni nati dai confronti con Enti e realtà produttive diverranno, nei prossimi anni, validi strumenti di valorizzazione e di promozione per tutto il territorio.

Evento realizzato con il contributo di

REGIONE PIEMONTE
Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria
FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI TORTONA
Fondazione CRT

in collaborazione con

centronazionale studitartufo
DAVIDE BERGNA TRUFFLE COACH
ARCHIVIO PIERO LEDDI
UVA UNA VALLE DI ARTISTI
INCONTRI DiVini
CONSORZIO TUTELA VINI COLLI TORTONESI
PRO LOCO SANSE
innovart
Associazione TARÁMA
calyx
ATL alexala AGENZIA TURISTICA LOCALE della provincia di Alessandria

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

san
seba
stiano
curone
.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

