## COME RAGGIUNGERE SAN SEBASTIANO CURONE (AL)

Per maggiori informazioni
Comune di San Sebastiano Curone
Piazza Roma 7 - 15056 (Al) - tel, fax: 0131.786205
www.comunesansebastianocurone.it
sansebastianonline@libero.it


Manifestazione organizzata da:

Comune di San Sebastiano Curone

Con il contributo di:

REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Comunità Montana Agenzia di sviluppo TERRE DEL GIAROLO

CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE

# SAN SEBASTIANO CURONE

(ALESSANDRIA)

# 18 DOMENICA NOVEMBRE 2012

## 5^ FIERA NAZIONALE

# TARTUFO

## 29^ MOSTRA MERCATO

### PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

**Ore 9,30 apertura**
"5ª Fiera Nazionale del Tartufo"
"29ª Mostra Mercato"

**Ore 11,00 premiazione**
"Tartufo d'Oro"

**Ore 12,30**
"A tavola con il Tartufo"
Menù tipici a base di tartufi presso i Ristoranti e gli Agriturismi del Territorio

**Ore 15,30**
"26ª Asta di tartufi bianchi e neri"

**Durante la giornata**
Degustazione vini
Mercatino di prodotti eno-gastronomici
Mercatino di prodotti locali
Apertura botteghe Artinborgo

Per i visitatori disponibile un bus **navetta gratuito** per il collegamento tra la Fiera ed i parcheggi.

### PROFUMO DI TARTUFO

"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 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 e Ossona, 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.
Gran parte del raccolto è sempre finito su mercati più famosi e remunerativi, per cui la fama del territorio non ne ha avuto giovamento.
La Fiera di San Sebastiano Curone 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.

## Ristoranti, Vinerie, Osterie

**1. Locanda DEL PERSICO**
Loc. Pradaglia, Momperone (AL)
Tel: 0131.784678
La Locanda propone piatti tipici della cucina del territorio per la cui preparazione vengono utilizzate esclusivamente materie prime di origine locale.

**2. Ristorante DEL PONTE**
Brignano Frascata (AL)
Tel: 0131.784625
Situato sulla provinciale ai piedi del Castello di Brignano, vivace trattoria che propone i piatti tipici della Val Curone e dei territori confinanti.
Chiuso mercoledì.

**3. Ristorante IL CAMINETTO**
Garbagna (AL)
Tel: 0131.877653
Ristorante accogliente e rustico a gestione familiare vicino alla piazza centrale di Garbagna.
Chiuso martedì

**3. Ristorante FIRADU**
Garbagna (AL)
Tel: 0131.877736
Ambiente accogliente, propone una cucina casalinga e tradizionale di impronta piemontese / ligure.
Il locale suggerisce sia piatti di mare che di terra.
Chiuso martedì

**4. Ristorante CORONA**
San Sebastiano Curone (AL)
Tel: 0131.786203
Tempio della cucina e dei vini del territorio con 310 anni di storia: un Locale Storico d'Italia, un riuscito matrimonio tra professionalità e ospitalità.
Chiuso lunedi e martedi.

**4. Ristorante pizzeria IL BOSCHETTO**
San Sebastiano Curone (AL)
Tel: 0131.788009
Offre ampi locali e possibilità di gustare, oltre a pizze cotte in forno a legna, pesce fresco o il sontuoso bollito di carne.
Chiuso mercoledì.

**4. Osteria LASCIA CHE SIA da CICCIO**
San Sebastiano Curone (AL)
Tel: 0131.786702
Piacevole e raccolto punto d'incontro nella piazza storica di S.Sebastiano dove assaggiare piatti molto curati con "tartufi di William".

**5. Ristorante BELVEDERE**
Gremiasco (AL)
Tel: 0131.787159
Situato sotto il castello di Gremiasco, solare ristorante con cucina del territorio e rigorosamente stagionale molto curata.
Chiuso martedì.

**6. Pizzeria Ristorante LA GINESTRA**
Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.780125
Il locale propone diverse specialità di pesce, con cene a tema e gustose pizze cotte in forno a legna.

**6. Pizzeria Ristorante LA PIEVE**
Fabbrica Curone (AL)
Tel: 0131.780115
Locale in cui gustare ottime pizze cotte in forno a legna e gustosi piatti a base di carni provenienti da allevamenti locali.
Chiuso lunedì

**7. Albergo Ristorante LA GENZIANELLA**
Fr. Selvapiana, Fabbrica C.ne (AL)
Tel: 0131.780135
In un piacevole contesto montano locale molto curato (con camere) dove apprezzare la cucina e le tipicità del territorio anche in serate dedicate alla degustazione dei vini.

**8. Albergo Ristorante LA GARDENINA**
Fr. Forotondo, Fabbrica C.ne (AL)
Tel, fax: 0131.782213
Albergo ristorante immerso nel verde in montagna che propone una cucina familiare con prodotti propri e selvaggina.
Chiuso lunedì.

**9. Albergo Ristorante LA BAITA**
Fr. Salogni, Fabbrica C.ne (AL)
Tel: 0131.781125
Ambientato in un bel borgo a 1000 metri da cui partono stupende passeggiate tra faggi e abeti, piacevole occasione per una cucina regionale casalinga.
Chiuso lunedì.

**10. Ristorante BELVEDERE**
Pessinate di Cantalupo Lig. (AL)
Tel: 0143.93138
Situato a pochi chilometri da San Sebastiano Curone, il locale è impostato sulla valorizzazione dei prodotti del Territorio, sia per i vini che per le materie prime utilizzate.

**11. Ristorante ALPI**
Loc. Borassi, Roccaforte Lig. (AL)
Tel: 0143.94167
Ristorante molto familiare che propone pietanze tipiche della tradizione a base di prodotti del Territorio.

## Agriturismi

**1. C.NA TERENSANO**
C.na Terensano 2, Monleale (AL)
Tel: 0131.806741
Elegante contesto in cui poter soggiornare e gustare piatti tipici realizzati con prodotti di propria produzione.

**2. COOP. AGR. VALLI UNITE**
C.na Montessoro, Costa V. (AL)
Tel: 0131.838100
Agriturismo biologico nella valle dove nacque Fausto Coppi.
Camere e ristoro con i prodotti aziendali (vini di pregio, salumi, carni bovine, suine, di cortile, cereali, verdure).

**3. LA NUOVA VALLE**
C.na Bellingera, Momperone (AL)
Tel: 335.8407334
Ristoro agrituristico situato sulla provinciale della Val Curone.
Punto vendita di tipicità locali e aziendali (carni bovine e suine, salumi, frutta, verdura, pane, ecc).

**4. CA' DELL'AGLIO**
Momperone (AL)
Tel: 0131.784510
Agriturismo situato sopra l'abitato di Momperone.
Cucina tipica a base di prodotti dell'azienda e possibilità di alloggio in confortevoli camere.

**5. C.NA BATTIGNANA**
San Sebastiano Curone (AL)
Tel: 0131.786252
Appena sopra l'abitato di S.Sebastiano Curone, agriturismo immerso tra boschi e colture con ristoro tipico e camere confortevoli oltre che ben curate.

**6. C.NA CA' BELLA**
Loc. Cabella 2, Dernice (AL)
Tel: 0131.786703
Ambientato in un edificio del 1600 da poco ristrutturato, l'agriturismo propone piatti tipici realizzati interamente con materie prime di propria produzione.
Ampia la disponibilità di camere.

**7. GUARDAMONTE**
C.na Guardamonte - Gremiasco (AL)
Tel: 349.4363191
Situato in posizione panoramica, il locale propone cucina tipica del territorio e ottime pizze preparate in forno a legna.
Vengono inoltre serviti salumi di propria produzione.

**8. VALLENOSTRA**
C.na Valle 1 - Mongiardino Lig. (AL)
Tel: 0143.94131
Luogo ideale per chi vuole gustare i sapori del territorio proposti con fantasia e ricercatezza gustando i prodotti ed i vini realizzati in azienda.

**Nel periodo di maturazione dei tartufi, nei locali elencati, si possono gustare su prenotazione menù con tartufi.**
(A prezzi promozionali durante la Mostra Mercato del 18 novembre)

**Le prenotazioni vanno effettuate direttamente presso le attività.**

progetto grafico: andrea siciliano
agdvision@hotmail.com
stampa: Litocoop S.r.l. - Tortona