

Carta Bianca

MAGAZINE

EDIZIONE SPECIALE - € 1,00



XXXI FESTA NAZIONALE TARTUFO DELLA VALBORMIDA

MILLESI

Venerdì
29

SETTEMBRE

Sabato

30

SETTEMBRE

Domenica

1

OTTOBRE

2023



Spedizione in abbonamento postale DLGS 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n. 46)
Art. 1 co. 1, NO/SAVONA, N°1, anno V
redazione@cartabiancanews.it - info@cartabiancanews.it
Anno VIII - Speciale Tartufi di Millesimo 2023



*...innamorati
della pasta*



Pastificio La Ginestra

Via Marconi 148 - 17017 Millesimo (SV)

Tel. 019 5600090

www.pastificiolaginestra.it - info@pastificiolaginestra.it

SALUTO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE di MILLESIMO

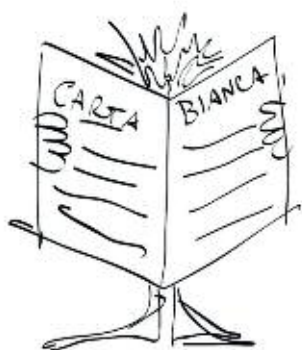


*Da sinistra: Milena Armellino,
Aldo Picalli, Maurizio Bazzano*

Siamo alla XXXI edizione ed è con grande soddisfazione che diamo il benvenuto alla Festa Nazionale “Tartufo della Valbormida” le cui cifre sono la tradizione e l'innovazione. Il suo biglietto da visita targato 2023 si presenta con importanti riconoscimenti che danno alla manifestazione un respiro

provinciale, regionale e nazionale. Lo testimoniano il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste (2023), per quanto riguarda la relativa “Cerca e la Cavatura in Italia” l'iscrizione nella lista UNESCO del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità (2021), il continuo lavoro dell'Associazione Tartufai per ottenere una legge regionale in materia di tutela del patrimonio arboreo, di salvaguardia delle piante spontanee produttrici del Tartufo Bianco Pregiato, di disciplina nella raccolta e commercializzazione del prodotto (2022) e, infine, il riconoscimento di “festa nazionale”. Un percorso che ha richiesto impegno e anni di lavoro per promuovere e valorizzare il tuber magnatum e i prodotti, le bellezze, gli aspetti storici e paesaggistici, le risorse enogastronomiche e le risorse del territorio. Le iniziative della “tre giorni millesimesi” faranno rivivere momenti di intensa partecipazione e offriranno occasioni di buona allegria e di incontro. Un'edizione che avrà la sua “domus aurea” nel Palatartufo in Piazza Italia , regno dei” diamanti grezzi”, affiancato dalla tartufoia; saranno presenti i prodotti De.Co. dei Comuni e gli espositori che arriveranno da molte Regioni italiane. Ampio spazio sarà riservato alla cultura, con due mostre organizzate nell'oratorio di San Gerolamo e al Castello Enrico II Del Carretto e con il Convegno “1, 10,100, 1000 il Tartufo dà i numeri” con ospite d'onore il prof. Piergiorgio Odifreddi. Obiettivo: offrire a tutti una genuina esperienza emozionale all'insegna di colori, gusti e profumi indimenticabili. E, quindi, che “la festa cominci”.

*Aldo Picalli - Sindaco
Milena Armellino- Assessore*



A.C.  E.T.I.

Direttore: **Franco Fenoglio**
Direttore Responsabile: **Romolo Garavagno**
Vicedirettore: **Stefano Duberti**
Segreteria:
Corso di Vittorio, 35 17014 Cairo Montenotte (SV)
Cell. 345 2237396

redazione@cartabiancanews.it
info@cartabiancanews.it
www.cartabiancanews.it
www.cartabiancamagazine.com

Redazioni:
Acqui Terme (AL)
Finale Ligure (SV)
Roccavione (CN)

Editore: A.C. “R.E.T.I.”
Via Baraïda, 2 Bosisia (CN)
Progetto grafico e impiantistica: “A.C. R.E.T.I.”
Stampa e reparto tecnico: “A.C. R.E.T.I.”
Corso di Vittorio 35, 17014 Cairo Montenotte (SV)
Registrazione n° 1/15 presso il tribunale di Savona
in data 23/03/2015

QUALE FUTURO PER IL TARTUFO DELLA VALBORMIDA ?



E con questa sono 31. Quella di quest'anno è la 31° edizione della Festa Nazionale del Tartufo o sarebbe meglio dire che il Tartufo Ligure compie quest'anno 31 anni !

Sì, perché per la maggior parte dell'opinione pubblica, il Tartufo

Ligure è nato nel 1993 quando la Comunità Montana Alta Val Bormida decise, in collaborazione con l'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri, di organizzare una manifestazione che desse spazio e visibilità ad un prodotto che fino ad allora era rimasto per così dire "nascosto". Fu un successo sia organizzativo che di pubblico. La Liguria scoprì di avere anche lei i tartufi. La Valbormida si ricordò di averli sempre avuti, cercati e consumati, e il nome di Millesimo fece il giro dell'Italia .

Se è vero che Alba, sinonimo mondiale di tartufo, è la capitale delle Langhe e su questo binomio ha fondato buona parte del suo successo, è altrettanto vero che Millesimo ne è il punto di partenza.

Le Langhe, lunghe lingue di terra che lente degradano verso nord, teorie di colline a perdita d'occhio e infiniti orizzonti dal profilo sinuoso, un territorio vasto contraddistinto però da una comune matrice geologica. La stessa terra, di qua e di là dal confine regionale; un confine disegnato sulla carta e segnalato da qualche sparuto cartello sulle principali strade... Ma i tartufi non sanno leggere. A loro interessano solo determinate condizioni pedoclimatiche, ossia tipo di terreno, umidità, temperatura etc. E la compagnia di alcuni alberi di loro gradimento con cui instaurare un rapporto di stretta amicizia ... O sarebbe meglio dire "di simbiosi". Non tutte le specie di tartufi hanno gli stessi gusti, le stesse esigenze; i bianchi sono più sofisticati, prediligono terreni freschi, ombreggiati, sovente prossimi a corsi d'acqua. Pioppi e salici sono i loro alberi preferiti ma non disdegnano di accompagnarsi anche con querce e tigli. Maturano a fine estate quando le notti cominciano e rinfrescarsi, ma la loro stagione migliore è l'autunno; da ottobre a dicembre, infatti, non è difficile ritrovarli, isolati o a gruppetti, al chiaror del primo quarto di luna, momento astronomico dal quale pare sono irresistibilmente attratti . Al contrario, i neri , già nell'aspetto verrucoso e ruvido, evidenziano una maggior rusticità, rifuggono di gran lena le situazioni troppo bagnate preferendo terreni esposti, declivi e asciutti. Qui fraternizzano sovente con roverelle, car-

pini e noccioli . Meno noblesse dei bianchi, non di rado si avvicinano all'uomo, è infatti possibile trovarli numerosi lungo le alberate che fiancheggiano alcune strade o, consociati in disinvolta convivenza, nei noccioli di Tonda Gentile delle Langhe. Sono divisi in diverse varietà e maturano quasi tutto l'anno: il *Melanosporum* (o nero pregiato) è tradizionalmente considerato il migliore e sempre più spesso contende al bianco il privilegio di impreziosire le migliori portate delle occasioni importanti. . Le prime testimonianze scritte, di cui per ora si ha notizia certa, risalgono al 1591 e narrano di un viaggio intrapreso da un nobile piemontese, un certo Paolo Picco da Casale, per raggiungere la città di Finale .

Questi, giunto in Valle Bormida, si fermò per rifocillarsi e far provviste per sé e per il gruppo di servitori al suo seguito, e dalla sporta della spesa ecco saltare fuori i Tartufi. Ne acquistò a più riprese e in posti diversi come chiaramente si evince dalla lista degli acquisti : *"alla comunità di Giusvalla pagate libre 2 di trifole per grossi 8, alla comunità di Cagna (attuale San Massimo – ndr) trifole per scudi 2 e grossi 6 ; alla comunità di Piana libre 2 di trifole per scudi 6 e grossi 2"* . Tempo dopo arrivarono i Francesi capeggiati da un certo Napoleone. Il tipo era sveglio e determinato e passò alla storia come grande stratega e condottiero, e al suo seguito migliaia di soldati affamati dai continui combattimenti depredarono paesi e campagne .

Ma fra di loro c'erano anche cartografi e censori, il più illustre fu Chabrol, che nel suo *Statistiche del Dipartimento di Montenotte* descrive quanto appresso: *"I circondari fra Acqui e Ceva (cioè le langhe e con esse anche la Valbormida..) abbondano di tartufi bianchi e neri. Dei primi, qualcuno raggiunge talvolta il peso di un chilogrammo, e in tal caso non c'è un prezzo di mercato, ma lo si fissa a discrezione. Quando il raccolto è buono, i tartufi bianchi costano di solito 5 franchi al kg. , ossia 500 franchi al quintale metrico; quelli neri 2,5 franchi al kg. Ossia 250 franchi al q. Metrico. I circondari di Acqui e di Ceva ne producono in media 80 q. Metrici all'anno di bianchi e 30 di neri. Nei circondari di Savona e di Porto Maurizio la produzione è molto inferiore: vi si trovano solo quelli neri, in quantità che si può calcolare pari a 10 q. Metrici. Solo un terzo del prodotto viene consumato in loco. Il resto è oggetto di un commercio le cui destinazioni principali sono Genova, Torino e Milano; se ne spedisce*

anche a Parigi e in Germania. Gli acquisti si fanno sui mercati di Ceva, Murazzano, Dogliani, Acqui, Nizza e Spigno. Il guadagno al netto delle spese è in media del 15%. Così questo commercio, che si svolge negli ultimi 3 mesi dell'anno per un importo totale di 35.000 franchi, produce un utile di 5.250 franchi.

Una gran bella somma per quei tempi. Sempre lo Chabrol, nell'elencare le principali fiere che si tengono nel dipartimento di Montenotte, cita in Cairo M.te la fiera del 1 Dicembre (*l'attuale fiera di sant'Andrea - ndr*) della durata di giorni 3 e nella quale si vendono abitualmente *Tartufi, pollame, tessuti e mercerie*.

Ma anche in tempi più recenti troviamo chiare segnalazioni della presenza dei preziosi tuberi come nell'Annuario Generale d'Italia del 1955 dove a pag 381 nel descrivere il comune di Cairo M.te: riporta quanto segue: Prodotti. Carbone, legname, vino, grano, meliga, patate, castagne, funghi, uova, bozzoli, tartufi e legumi. Beh, a quanto pare nella nostra storia, sia vicina che lontana, i tartufi erano fra i prodotti principali, segno evidente che se ne trovavano molti e di ottima qualità. A partire dalla metà dell'ultimo secolo, il Tartufo purtroppo seguì le sorti di quel mondo agricolo vecchia maniera, poco meccanizzato e ancora molto dipendente dai ritmi lenti delle stagioni, che in pochi anni doveva lasciare il passo a nuovi modelli economico-sociali, legati all'avvento dell'industrializzazione moderna e allo sviluppo dei centri urbani così come li conosciamo oggi.

La sua conoscenza scivolò sempre più fra i ricordi rimanendo per lo più circoscritta al ristretto mondo dei tartufai. Questi, quasi tutti di estrazione contadina, si ritrovarono a essere eredi e custodi di quel sapere antico tramandato di padre in figlio per generazioni e generazioni, fatto di sentieri e alberi, lune e calendari, e ne ebbero grande cura, quasi fosse un segreto da custodire con attenzione. Nel 1985, di fronte ai primi segnali di un declino produttivo, i tartufai decidono di associarsi; accantonano le secolari gelosie e diffidenze che li avevano contraddistinti e fondano **l'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri** con il preciso scopo di promuovere, valorizzare e tutelare il Tartufo Ligure. Anno dopo anno, con un continuo lavoro di promozione e divulgazione e con l' Aiuto della Comunità Montana Alta Val Bormida, del comune di Millesimo e dei competenti assessorati regionali, il tartufo è tornato a occupare un posto di primo piano fra le produzioni tipiche locali e sta cercando di dare una nuova immagine della Val Bormida.

Rinomato per le sue inconfondibili qualità organolettiche che ne fanno uno dei tartufi migliori, è molto richiesto da ristoratori, commercianti e grossisti, i quali, pur di accaparrarselo, sono disposti a spendere di più,

al punto da risultare il tartufo più caro d'Italia.

Se da una parte, però, la richiesta di tartufo è in costante aumento, dall'altra la produzione locale, pur mantenendosi su buoni livelli, registra andamenti annuali altalenanti; le buone annate tendono a farsi più rare mentre quelle scarse si fanno più frequenti.

Le probabili cause sono molteplici ma è opinione comune che le principali siano riconducibili a:

riduzione della superficie agricola coltivata con inselvatichimento delle aree marginali, habitat ideale del Tartufo, taglio ingiustificato delle piante tartufigene naturali andamento climatico sfavorevole. Per far fronte a questa situazione e all'impoverimento in generale delle nostre campagne occorre attivare nuovi e adeguati strumenti legislativi in grado di tutelare la produzione spontanea, accrescere le conoscenze sul territorio e sull'ecosistema tartufo e nel contempo incentivare la coltivazione in impianti ex novo.

È necessario quindi proseguire le ricerche finalizzate alla delimitazione e individuazione geografica delle zone di raccolta e promuovere la conservazione del patrimonio arboreo tartufigeno spontaneo, nonché la messa a dimora di nuove piantine micorrizzate in sostituzione di quelle abbattute.

La Tartuficoltura, infine, si presenta come un'importante opportunità futura, sia per l'economia montana che per la conservazione dell'ambiente, poiché presuppone il rimboschimento di aree marginali con specie autoctone. A sostegno di queste finalità e dopo un lungo e attento iter legislativo di concerto con i soggetti ed associazioni operanti sul territorio, la Regione Liguria ha emanato una nuova legge regionale in materia di tartufi (la l.r. n°2 del 01/03/2022) dove all'articolo 15 viene istituito il **Centro Sperimentale per la Tartuficoltura della Regione Liguria**.

Il Centro (C.S.T.) avrà sede a Millesimo e sarà gestito dal **Parco naturale regionale di Bric Tana**, di concerto con il DISTAV dell'Università degli studi di Genova e con **l'Associazione Tartufai & Tartuficoltori Liguri**.

La nascita del Centro rappresenta un grande risultato per tutta la filiera del Tartufo Ligure; il giusto riconoscimento di un impegno costante durato decenni, finalizzato alla valorizzazione e alla promozione di questa importante risorsa ed eccellenza del territorio. Per questo motivo la 31° festa n.le del Tartufo della Val Bormida non va vista come l'arrivo di un emozionante percorso fatto di passione, tenacia, tradizione, ma come la partenza e l'inizio di una nuova stagione avvincente e ricca di opportunità.

Maurizio Bazzano
Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri



Z E R R I L L O

preziosi

GIOIELLI

OROLOGI

BIJOUX

DIAMANTI

PIAZZA A. FERRARI, 17/18 • MILLESIMO (SV)
019 564570 • 344 1583658 • info@zerrillopreziosi.it
www.zerrillopreziosi.it

XXXI “FESTA NAZIONALE TARTUFO DELLA VALBORMIDA”

Il borgo di Millesimo (Sv), tra più belli d'Italia, è pronto ad accogliere la XXXI “Festa nazionale Tartufo della Val Bormida” in scena il 29, 30 settembre e 1 ottobre. La manifestazione è organizzata dal Comune di Millesimo con la fondamentale collaborazione dell'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri. Il centro storico, le antiche vie e le piazze si trasformeranno in un vero e proprio mercato a cielo aperto, dove il protagonista indiscusso sarà il prezioso fungo ipogeo, declinato in tutte le sue sfumature, dalla ricerca e cavatura all'utilizzo in cucina. Per l'edizione 2023 la Festa può fregiarsi di un importantissimo riconoscimento: il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste ha infatti concesso il proprio patrocinio alla manifestazione. «Si tratta di un significativo riconoscimento dell'alto valore che la Festa acquisisce come luogo di promozione di valori territoriali, ambientali e contenutistici capaci di porre le proprie radici nella tradizione, ma con lo sguardo proiettato verso l'innovazione. Un riconoscimento che va a convalidare il lungo lavoro fatto in tutti questi anni per rendere la manifestazione sempre più identitaria, facendo del Tartufo, della sua ricerca e della gastronomia che intorno ad esso ruota, il punto focale dell'evento» commenta l'assessore al Turismo e Commercio Milena Armellino. «Un rilevante rico-

noscimento da parte del ministero competente, che non è unicamente un logo apposto sui materiali di informazione e di comunicazione - sottolinea il sindaco Aldo Picalli -. La concessione del patrocinio del Masaf è la dimostrazione dell'importanza e del valore che la Festa di Millesimo riveste nello scenario regionale e nazionale, come conferma anche il patrocinio concesso dalla Regione Liguria».

Un'edizione che avrà la sua “domus aurea” all'interno del Palatartufo, posizionato non a caso nella centralissima Piazza Italia e dove sarà possibile ammirare, annusare e perchè no acquistare i “diamanti grezzi” del territorio. Ma non basta, sotto la tensostruttura, sarà possibile ascoltare le storie dei tartufai e le prodezze dei loro inseparabili cani, conoscere ricette, metodi di conservazione e di preparazione, frutto di anni di esperienza nei boschi a contatto con la terra. Nell'attigua tartufaia, riprodotta fedelmente, sarà possibile assistere a vere e proprie simulazioni di ricerca e cavatura; esperienza che potrà essere vissuta dal vivo nel corso della “Notte in bianco del Tartufaio” durante la quale sarà possibile prendere parte a un'escursione guidata all'interno tra i suggestivi sentieri del Parco naturale Regionale del “Bric Tana”.

(continua a pag.9)



Rosso
di Elena Mozzone

ABBIGLIAMENTO UOMO, DONNA e BAMBINO
PIANTE e COMPOSIZIONI FLOREALI

Piazza Italia, 75 - Tel. 019 564274 MILLESIMO (SV)

Seguici su
Rosso Abbigliamento Millesimo

Vendita · Riparazione · Assistenza
Attrezzature Agricole

Agribormida

di Fracchia Cinzia

Via Marconi n.154 · MILLESIMO (SV)
tel. e fax: 019.565833 · cell. 333.4037335
e-mail: info@agribormida.com

Cod. Fisc. FRC CNZ 74E61 F213G

Part. IVA 01387440090

ECHO

DEPEND ON IT



HONDA

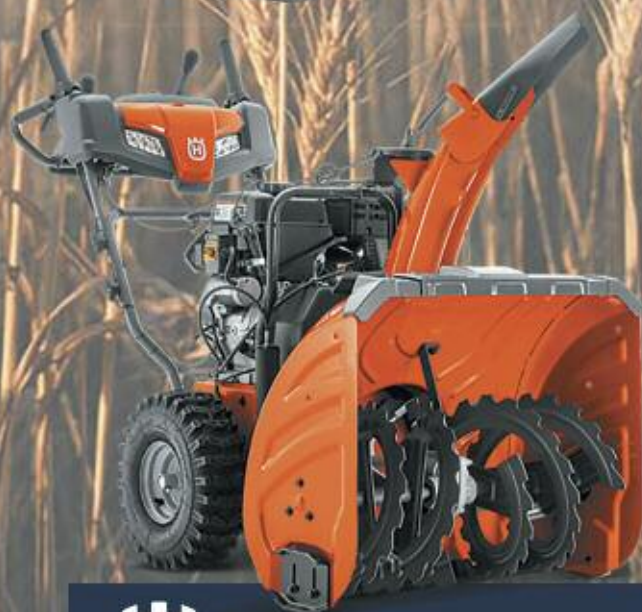


Oleo-Mac

our power, your passion



GTM
PROFESSIONAL



Husqvarna

Il Mercato enogastronomico, allestito in piazza Italia e nelle vie attigue, vede quest'anno una presenza record con una settantina di espositori provenienti da tutta Italia: oltre che dalla Liguria, dal Piemonte, dalla Lombardia, dell'Emilia Romagna, dall'Umbria, dalla Toscana, dalle Marche e dalla Puglia. Un'esplosione di gusti, colori e profumi che lo rendono un luogo unico di incontro, di scambio e di condivisione capace di appagare tutti i sensi. Ricchissima anche la "strada" del food con una ventina di esercizi che proporranno "cibo da passeggio" con un ventaglio di proposte per tutti i palati. L'offerta gastronomica sarà arricchita dai ristoranti, dai commercianti del Borgo e dalla Pro loco che proporranno menù rigorosamente a tema.

Un'edizione che punta sempre di più alla riscoperta delle nostre tradizioni, dei piatti e dei prodotti tipici, che saranno proposti all'interno del Pala De.Co, dove i diversi Comuni del comprensorio porteranno le proprie Denominazioni. Una formula già sperimentata nelle precedenti edizioni, ed ora ulteriormente implementata, che ha ottenuto consensi unanimi proprio per la sua valenza aggregante e di veicolazione territoriale. Sarà inoltre presente la Condotta Slow food Alta Valle Bormida che proporrà le eccellenze dei propri Presidi.

Di particolare valore lo stand di "Assaggia la Liguria" la kermesse ufficiale dei prodotti agricoli a Denominazione d'Origine del territorio Ligure. Un progetto che racconta, insieme, i tre sapori simbolo:

Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e vini DOP liguri. Un programma attuato dai Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Extravergine Riviera Ligure DOP insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno della Regione Liguria. Ampio spazio sarà dato agli approfondimenti con il convegno tematico "1,10,100, Mille il Tartufo dà i numeri" di domenica 1° ottobre durante il quale esperti del settore discuteranno sulle cifre che ruotano intorno al pregiato fungo. L'appuntamento vedrà come ospite e moderatore d'eccezione il professor Piergiorgio Odifreddi, matematico, logico, saggista e divulgatore di fama nazionale. Un uomo che ha fatto dei numeri una filosofia. La proposta culturale sarà ulteriormente arricchita con due prestigiose mostre, una a San Gerolamo "Omaggio a Millesimo e alla Valle Bormida" a cura del maestro Giancarlo Pizzorno e una al Castello II Del Carretto "Small Town" a cura di "Eco Collective". Le tre giornate saranno impreziosite dalla presenza di artisti di strada, laboratori di cucina e circensi, esibizioni della scuola di musica "A. Pizzorno", spettacoli pomeridiani e serali dedicati a tutta la famiglia.

«Un'edizione a cui abbiamo dedicato tempo e passione, competenze e curiosità per offrire a tutti coloro che verranno a trovarci una vera e propria esperienza emozionale. Non mancate» conclude il sindaco Aldo Picalli.

FF.



cartoplast
Tel 019 - 51 01 27 CAIRGE S.p.A.

CARTA | CANCELLERIA | IMBALLAGGI INDUSTRIALI E ALIMENTARI

DETERGENZA

Vieni a trovarci o richiedi il tuo preventivo senza impegno

Corso Guglielmo Marconi 200,
17014 San Giuseppe di Calvo (SV)

019 - 51 01 27

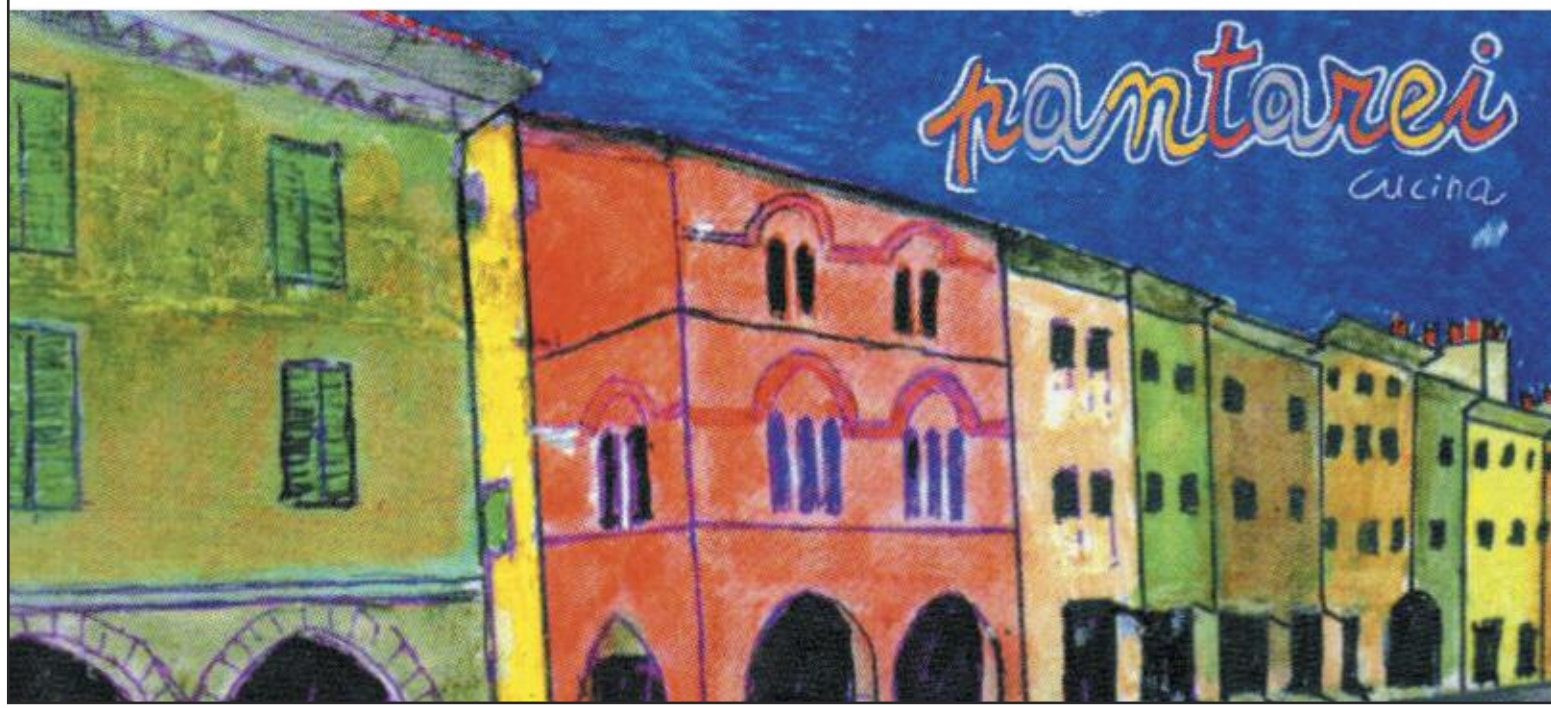
@ cartoplastsas@gmail.com



Pantarei snc
P.zza Italia, 52
17017 Millesimo (SV)
Tel. 019 565968
info@pantareicucina.it
www.pantareicucina.it

Chiuso il Giovedì

P.IVA 01564550091



DE.CO. PRESENTI AL PALATARTUFO

DE.CO. 
Comune di Cengio

**DALLE 11:30
ALLE 24:00
PALA DECO
PIAZZA PERTINI**



**RISOTTO ALLA ZUCCA
DI ROCCHETTA**

**PANISSA DI MOCO
DELLE VALLI DEL BORMIDA**

**VELLUTATA DI MOCO
DELLE VALLI DEL BORMIDA
CON GUANCIALE**



Mi|ESI
XXXI festa nazionale
tartufo della val bormida

**VENERDI' 29 SETTEMBRE
SABATO 30 SETTEMBRE
DOMENICA 1 OTTOBRE**

DE.CO. 
Comune di Cosseria



**TARTUFINI
DI COSSERIA**

**DALLE 11:30
ALLE 24:00
PALA DECO -
PIAZZA PERTINI**

**VENERDI' 29 SETTEMBRE
SABATO 30 SETTEMBRE
DOMENICA 1 OTTOBRE**



Mi|ESI
XXXI festa nazionale
tartufo della val bormida

DE.CO. 
Comune di Murialdo

**FAZZINO
DI MURIALDO
SCIACAROTTO
DI MURIALDO**



**PALA DECO - DALLE 11:30
PIAZZA PERTINI ALLE 24:00**

**VENERDI' 29 SETTEMBRE
SABATO 30 SETTEMBRE
DOMENICA 1 OTTOBRE**

Mi|ESI
XXXI festa nazionale
tartufo della val bormida

DE.CO. 
Comune di Roccavignale

**CIPOLLA RIPIENA
E PANE COTTO
AL FORNO**

**DALLE 11:30
ALLE 24:00
PALA DECO -
PIAZZA PERTINI**

**VENERDI' 29 SETTEMBRE
SABATO 30 SETTEMBRE
DOMENICA 1 OTTOBRE**



Mi|ESI
XXXI festa nazionale
tartufo della val bormida

DE.CO. 
Comune di Deigo

SUBRICCHI

**DALLE 11:30
ALLE 24:00
PALA DECO -
PIAZZA PERTINI**

**VENERDI' 29 SETTEMBRE
SABATO 30 SETTEMBRE
DOMENICA 1 OTTOBRE**



Mi|ESI
XXXI festa nazionale
tartufo della val bormida

DE.CO. 
Comune di Spigno Monferrato



**PUCCIA
DELLE STREGHE**

**DALLE 11:30
ALLE 24:00
PALA DECO -
PIAZZA PERTINI**

**VENERDI' 29 SETTEMBRE
SABATO 30 SETTEMBRE
DOMENICA 1 OTTOBRE**



Mi|ESI
XXXI festa nazionale
tartufo della val bormida

DE.CO. 
Comune di Millesimo

**UOVA AL TEGAMINO
CON TARTUFO FRESCO
DELLA VAL BORMIDA**

**DALLE 11:30
ALLE 24:00
PALA DECO -
PIAZZA PERTINI**

**VENERDI' 29 SETTEMBRE
SABATO 30 SETTEMBRE
DOMENICA 1 OTTOBRE**



Mi|ESI
XXXI festa nazionale
tartufo della val bormida



OGNI GIORNO

- 9:00 - 22:00
- Piazza Italia

Pala Tartufo e Tartufaia

- 11:30 - 24:00
- Piazza Pertini

Pala De. Co. e Pala Slow Food

- Piazza Pertini

Pala Pro Loco

- 10:00 - 22:00
- Centro Storico

Assaggia la Liguria

- 9:00 - 22:00
- Piazza Italia

Mercato Agroalimentare

- 9:00 - 21:00
- Centro Storico

Apertura Musei

Castello del Carretto e Villa Scarzella

- 9:00 - 1:00
- Castello del Carretto

Mostra

"Small Town"

- 9:00 - 21:00
- Oratorio di S. Gerolamo

Mostra

Omaggio a Millesimo e alla Val Bormida

- Per le vie del paese

Teatro di strada diffuso

A cura di Cascina All'Inverso



SCAN ME

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

- Ore 18.30
- Oratorio di S. Gerolamo

Inaugurazione

"Omaggio a Millesimo e alla Val Bormida"

Opere pittoriche del Maestro Giancarlo Pizzorno

- Ore 20:30
- Sala Consiliare (Piazza Italia)

Notte Bianca del lettore

A cura del "Presidio del Libro" di Millesimo

VENERDÌ 29 SETTEMBRE

- Ore 10:30
- Piazza Italia

Inaugurazione della Festa e apertura Tartufaia

- Ore 16:00
- Lungo Fiume

Diversa Ricerca al Tartufo

- Ore 18:00
- Castello del Carretto

Inaugurazione

"Small Town"

Mostra d'arte Contemporanea

- Ore 19:30
- Piazza Italia

Notte in bianco del Tartufo

- Ore 21:30
- Area spettacoli Piazza Ferrari

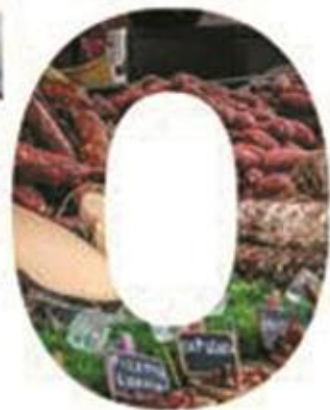
Concerto

Sherocks

Tributo alle donne del Rock

A seguire discoteca

Dj Umba



MILLESIMO

XXXI festa nazionale tartufo val bormida



SABATO 30 SETTEMBRE

- Ore 9.00 **Archivio** "Il Mistero delle Incisioni"
Piazza Italia
A cura di Wild Bormida - Outdoor Adventures

- Ore 10:00 **Seminario** "Andar per Tartufi"
Sala Consiliare P. Italia

- Ore 10:30 **Esibizione** Banda musicale A. Pizzorno
Piazza Italia

- Ore 15:00 **Gara di ricerca al Tartufo**
Giardini Pubblici

- Ore 15:00 **Laboratorio circense**
Centro Storico
A cura di Cascina All'Inverso

- Ore 17:30 **Spettacolo** Leon & IO
Centro Storico
A cura di Cascina All'Inverso

- Ore 18:30 **Concerto** My Harp my World
Chiostrò del Monastero
A cura di Orchestra Arpa Futura

- Ore 18:00 **Presentazione** A.S.D. Millesimo Calcio
Area spettacoli Piazza Ferrari

- Ore 20:00 **Concerto** Mama Said
Area spettacoli Piazza Ferrari

- Ore 22:00 **Concerto** Way to Hollywood
Area spettacoli Piazza Ferrari

A seguire discoteca Dj Umba e Forgi

DOMENICA 1 OTTOBRE

- Ore 10:00 **Convegno** "1, 10, 100, Mille, il Tartufo da i numeri"
Piazza Ferrari

- Professor** Piergiorgio Odifreddi
Ospite d'onore

- Ore 11:00 - 17:00 **Annullo Filatelico**
Piazza Italia
A cura di Poste Italiane

- Ore 15:00 **Laboratorio circense**
Centro Storico
A cura di Cascina All'Inverso

- Ore 16:00 **"Panoramica di Millesimo"**
Piazza Italia
A cura di Wild Bormida - Outdoor Adventures

- Ore 16:00 **Esibizione** Scuola di Musica A. Pizzorno
Area spettacoli Piazza Ferrari

- Ore 17:30 **Spettacolo** Leon & IO
Centro Storico
A cura di Cascina All'Inverso

- Ore 20:00 **Baby Dance, Social Salsa, Bachata e Kizomba**
Area spettacoli Piazza Ferrari

Oasi Latina

A seguire discoteca

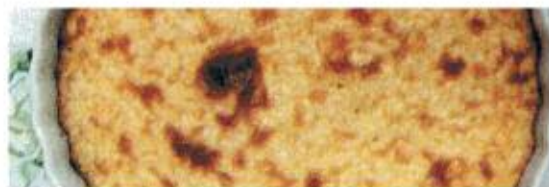
Dj Umba

LE ALTRE DE.CO. VALBORMIDESI

Da "Trifure" 2023

Altare - "Il Riso in Cagnone"

Istituito nel 2018, riso, uova, latte, formaggio, sale, burro, olio e limone grattugiato compongono una torta da cuocere in forno fino a doratura.



Bormida - "Il Fazzino di Bormida"

Istituito nel 2017, simile al pane di patate, viene lavorato manualmente, lasciato lievitare in maniera naturale, farcito con le cipolle tagliate sottili e ammorbidite con un filo d'olio e cotto nel forno.

Cairo Montenotte

La "Tira": istituita nel 2014, impasto del pane cotto in forno, ripieno di abbondante pasta di salsiccia, la regina dell'estate Cairese e della omonima sagra che si svolge il secondo weekend di luglio.

La "Zraria": istituita nel 2022, un piatto freddo che si ottiene unendo varie carni bollite e il loro brodo.

La "Frizza": istituita nel 2022, un fagottino realizzato con fegato di maiale e l'aggiunta di salsiccia, insaporito con le bacche di ginepro.

Le "Uova alla rena" o "Lòit ducz": istituite nel 2022, un dolce al cucchiaio con uova, zucchero, latte e farina.

Il "Bunoet ed Nizore di traei soi": istituito nel 2022, un dolce al cucchiaio con uova, nocciole e cacao.



Calizzano - "Il Cavolo Navone" o "Ravacò"

Istituito nel 2019, È coltivato soprattutto per la radice grossa ed allungata. È ortaggio autoctono largamente utilizzato in epoca medievale. Ha una polpa consistente simile alle patate e il gusto delle rape o dei cavoli.

Osiglia

Le “Castagne secche con il latte”: istituite nel 2022, una tipica colazione della tradizione contadina, composto da castagne fatte ammorbidire nel latte caldo.

Le “Grizze”: istituite nel 2022, un pane croccante all'esterno e morbido all'interno, con una lavorazione particolare fatta di piegature e contro piegature, una lunga lievitazione, e cotto nel forno a legna.

Il “Fazzino di Osiglia”: istituito nel 2022, è una piccola focaccia di patate cotta sulla piastra della stufa.



Pallare - “Il Lisotto di Pallare”

Istituito nel 2015, un impasto di farina e patate, steso con il mattarello, tagliato in quadrati, cotto sulla piastra e condito in diversi modi, tra cui pesto, aglio, cipolla, lardo e gorgonzola, anche in variante dolce.



Pontinvrea

Le “Gallettine di Pontinvrea”: istituite nel 2019, sono biscotti artigianali dagli ingredienti molto semplici: farina, margarina, zucchero uova e lievito.

La “Formaggetta di Maria”: istituita nel 2019, prodotta artigianalmente con latte di mucca e capra crudi.

La “Sagra della salsiccia”: istituita nel 2019, evento storico dellevento storico dell'autunno, con stand gastronomici, mercatini e musica.



Saliceto - “La Giuncata di Pecora”

Istituita nel 2021, È un formaggio al latte cotto, di pura pecora, dal gusto fresco, il suo nome deriva da i giunchi sui cui la cagliata fresca veniva fatta scolare.

**PICCOLI
PREZZI**



MARKET

www.okmarket.it

**IL RISPARMIO
CHE CONTA**



**MILLESIMO
CARCARE
CAIRO M.TTE
ALBISOLA SUP.
CHIUSA P.
PRIOLA
SALICETO
MONESIGLIO**

Via Trento e Trieste, 101, 17017 (SV)

Via Armando Diaz 1, 17043 (SV)

Corso Dante Alighieri, 35, 17014 (SV)

Via S. Giorgio, 37, 17011 (SV)

Vicolo Filanda, 1, 12013 (CN)

SS28, 49, 12070 Priola (CN)

Via I Divisione Alpina Cuneense, 2, 12079 (CN)

Via Roma, 18, 12077 (CN)

Festa del Tartufo

29-30 Settembre
1 Ottobre 2023

Menù prezzo fisso

1 Antipasto
a
scelta:

Jaglieri salumi con gnocco fritto
Jaglieri formaggi con cipolle caramellate
Jagliere misto salumi formaggi
Battuta di fassona con tartufo

1 Primo
a
scelta:

Polenta fonduta tartufata
Polenta ai sughi
Risotto al tartufo
Lasagnetta funghi e tartufi
Tajarin al tartufo
Tajarin ai sughi
Ravioli al plin al tartufo
Ravioli ai sughi

1 Secondo
a
scelta:

Brasato ai funghi o al Barolo
Uovo al tartufo
Coniglio alla ligure
contorni

1 Dolce
a
scelta:

Bunet della nonna
Meringata con crema di castagne

€ 40.00 bevande
incluse



grattata di tartufo nero
grattata di tartufo bianco

4.00

prezzo al grammo



Loc. Priero 9, 17017 Millesimo (SV) - ESPOSIZIONE
Tel. 377/4281556 / 334-9040403 - Tel/Fax 019-5600132
E-mail: emmegi.divani@gmail.com

PRESENTE ALLA
FESTA NAZIONALE DEL TARTUFO A MILLESIMO
IN PIAZZA ITALIA SOTTO I PORTICI

ALBO D'ORO DEL TARTUFAIO

La gara nazionale di ricerca al Tartufo, VIII memorial Gino Riolfo, rappresenta, dalle origini della Festa Nazionale Tartufo della Val Bormida (1993) un appuntamento imperdibile, non solo per i tartufai e i loro inseparabili compagni a quattro zampe, ma anche per i tantissimi appassionati che ogni anno si accalcano dietro le siepi per ammirare le prodezze della "Cavatura". Originariamente la gara si svolgeva nei prati sottostanti le antiche mura del castello di Cosseria. Da alcuni anni a questa parte si tiene il sabato pomeriggio all'interno del parco dei giardini pubblici comunali sottostanti l'edificio del municipio di Millesimo, proprio per consentire una maggiore fruibilità e visibilità dell'evento. Sempre numerosi i partecipanti alla competizioni, tra cui ragazzi e donne, provenienti non solo dal comprensorio, ma anche dalle Regioni vicine, a testimonianza del suo grande richiamo e valore "agonistico". Uno spettacolo da non perdere, dunque, quello del cane, incitato dal trifure, alle prese con la ricerca del prezioso fungo... possibilmente effettuata a tempo di record!

Albo d'Oro

Anno	Tartufaio	Provenienza	Cane
1993	ROVETA Silvano	Cairo M/te (SV)	Paris
1994	PRATO Mario	Cairo M/te (SV)	Tedy
1995	NOBILI Gianfranco	Goglia (MO)	Freda
1996	SCARPETTA Giuseppe	S. Mauro Torinese (TO)	Luna
1997	NIELLO Gian Carlo	Saliceto (CN)	Stella
1998	EUCELIO Claudio	Mondovi (CN)	Kira
1999	ROVETA Silvano	Cairo M/te (SV)	Yuma
2000	NIELLO Marco	Saliceto (CN)	Stella
2001	DAMASSENSO Anselmo	Orco Feglino (SV)	Leda
2002	CHIARLONE Alfredo	Pareto (AL)	Diana
2003	BARACCO Enzo	S. Damiano d'Asti (AT)	Bufera
2004	TORCHIO Gianpaolo	S. Damiano d'Asti (AT)	Lilli
2005	BARACCO Enzo	S. Damiano d'Asti (AT)	Bufera
2006	BERTONE Roberto	Rocavignale (SV)	Lady
2007	BARACCO Enzo	S. Damiano d'Asti (AT)	Bufera
2008	DAMASSENSO Anselmo	Orco Feglino (SV)	Gea
2009	ZANELLI Fabio	Mordano (BO)	Chicca
2010	ZANELLI Fabio	Mordano (BO)	Chicca
2011	CAPELLANO Franco	La Morra (CN)	Lussy
2012	GRILLO Gianfranco	Mallare (SV)	Missy
2013	DAMASSENSO Anselmo	Orco Feglino (SV)	Camilla
2014	DAMASSENSO Anselmo	Orco Feglino (SV)	Camilla
2015	BIAGI Domenico	Millesimo (SV)	Eva
2016	DAMASSENSO Anselmo	Orco Feglino (SV)	Bella
2017	CANEPA Elisa	Orco Feglino (SV)	Kate
2018	DAMASSENSO Federico	Orco Feglino (SV)	Kira
2019	DAMASSENSO CINZIA	Orco Feglino (SV)	Bella
2021	DAMASSENSO Anselmo	Orco Feglino (SV)	Mia
2022	ZUNINO Mirco	Acqui Terme (AL)	Audrey

AUTOFFICINA ODELLA
di ODELLA CLAUDIO e C. S.A.S.

**REVISIONI
GOMMISTA
MECCATRONICA**

www.odellarevisioni.it tel. 019 564076
odellarevisioni@hotmail.it cell. 366 4726040

cashback world (cb)

OXAL 2000 s.r.l.

OSSIDAZIONE ANODICA TRADIZIONALE E DURA

Località Via del Mulino - 17017 - Rocavignale (SV)
E-mail: oxal@oxal2000.com
Sito: www.oxal2000.com
Tel. 019 565370




**FARMACIA CIGLIUTI
S.A.S.**


P.zza Italia 87/89
17017 Millesimo (SV)

 farmaciacigliuti@alice.it

Nonsololibri
di Ferrando Giovanni
Piazza Italia, 44 - 17017 Millesimo (SV)
Tel. 019.565233
C.F. FRRGNN54A27F213C
P.IVA: 01611150093



EDILGECO S.R.L.
MILLESIMO (SV)
Viale Mameli, 6 - Tel. **019.565980**
e mail: info@edilgeco.it



- *Tutto per l'Edilizia*
- *Ferramenta ed Elettricità*
- *Caminetti - Stufe*



Zinola
di Flavio Bertuzzo

Abbigliamento
uomo
donna
giovane
... dal 1929

Ingram
Leonora
Rodrigo
Bramante
Chiara Boni
Four Streets
Webb & Scott
Corte dei Gonzaga

MILLESIMO (SV) - Piazza Italia, 57 - Cell. 3475235038





vieni a scoprire lo spazio enel

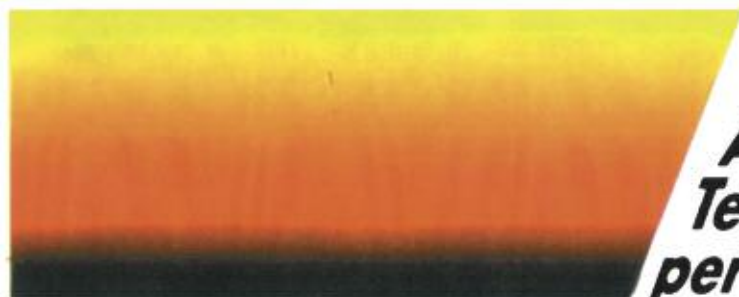
CAIRO M.TTE

in via andrea colla, 13



Scopri la **fibra**
fino a **100Mb/s**
con EOLO

vienici a trovare anche presso:
SPAZIO ENEL **LOANO** - via aurella, 91
SPAZIO ENEL **VARAZZE** - via santa caterina, 20
SPAZIO ENEL **FINALE LIGURE** - via torino, 30
SPAZIO ENEL **IMPERIA** - via giacomo matteotti, 25



**Centro
Assistenza
Tecnica Autorizzata
per Caldaie e Bruciatori**



AGENZIA VALBORMIDA

di Francesco Lambroia



MILLESIMO	Via Trento Trieste, 101	019 564592
SAVONA	Via Orefici, 16 R	019 810313
MONDOVI	Via Rosa Bianca, 23	0174 554770

ARREDAMENTO PER UFFICIO ■ PAVIMENTAZIONI ■ PARETI DIVISORIE
■ CONTROSOFFITTI ■ PROTEZIONI AL FUOCO ■ SERRAMENTI
■ LAVORAZIONI IN CARTONGESSO ■ PORTE E PORTONCINI BLINDATI ■ ARREDO CASA

PRIXMART

ALLESTIMENTI INDUSTRIALI, COMMERCIALI
E ABITATIVI CHIAVI IN MANO

VIA MARTINETTO 57 ZONA INDUSTRIALE - 17017 ROCCAVIGNALE (SV)
E-MAIL: INFO@PRIXMART.IT - SITO: WWW.PRIXMART.IT
TEL. 019 565656

Calizzano

PIN • UP



un'Immagine Esclusiva
PER LA VOSTRA TAVOLA

Calizzano

ACQUA MINERALE
FONTI BAUDA

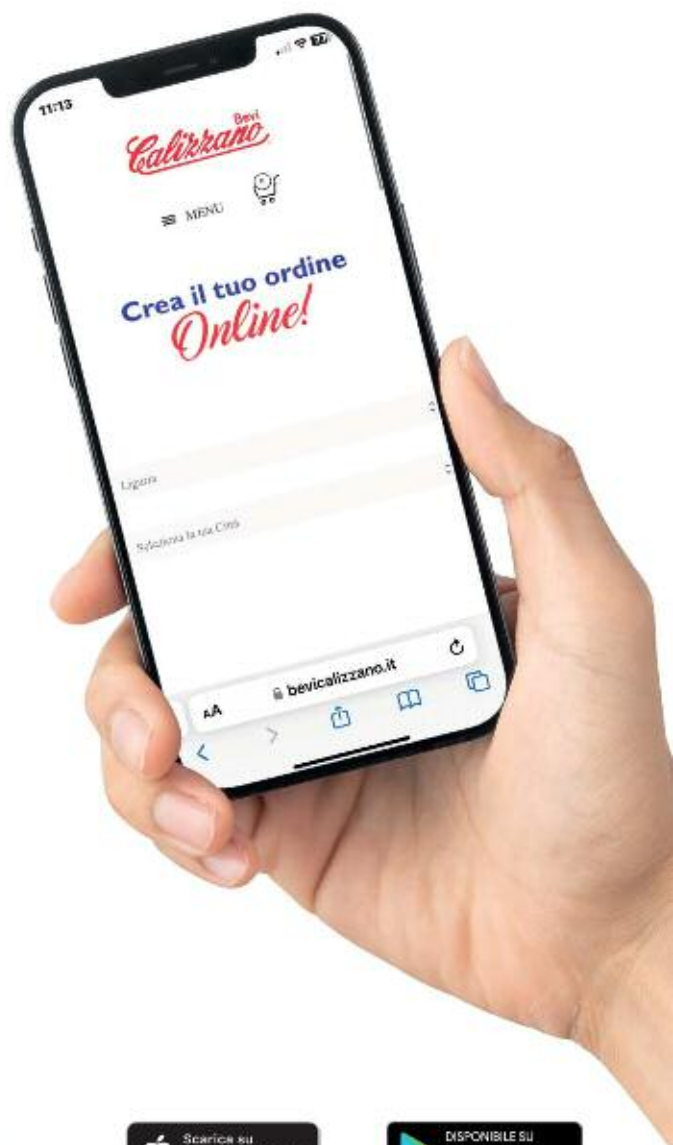
Numero Verde
800 990 522

L'Acqua ideale per
LATTANTI

RESIDUO FISSO
SOLO 43,4 mg/l

DIRETTAMENTE A CASA TUA!

Acquista ON LINE su
www.bevicalizzano.it
oppure scarica l'APP
bevicalizzano



Scarica su
App Store

DISPONIBILE SU
Google Play



“FAI LA DIFFERENZA,
SCEGLI IL VETRO!”



**100%
RIUSO**