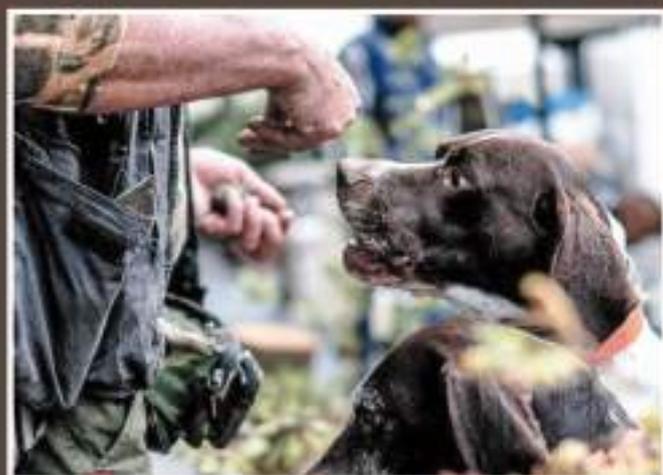


# Carta Bianca

## MAGAZINE

SPECIALE MILLESIMO - €2,00

Racconti  
Eventi  
Territori  
Informazioni



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@cartabianca.it - info@cartabianca.it  
Anno IX - N° Speciale Festa Nazionale del Tartufo di Millesimo 2024



## **Pastificio La Ginestra**

Via Marconi 148 - 17017 Millesimo (SV)

Tel. 019 5600090

[www.pastificiolaginestra.it](http://www.pastificiolaginestra.it) - [info@pastificiolaginestra.it](mailto:info@pastificiolaginestra.it)

# SALUTI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE di MILLESIMO



## LA 32<sup>a</sup> FESTA NAZIONALE DEL TARTUFO DELLA VAL BORMIDA: UN INVITO A SCOPRIRE LE NOSTRE RADICI



Cari concittadini e amici, è con grande piacere che vi invito alla **32<sup>a</sup> edizione della Festa Nazionale del Tartufo della Val Bormida**, che si terrà **dal 4 al 6 ottobre 2024 a Millesimo**.

Questa manifestazione è un'occasione speciale per riscoprire le tradizioni che ci legano a questa terra e apprezzare uno dei suoi frutti più preziosi: il tartufo.

Come ogni anno, il nostro borgo sarà il cuore pulsante di tre giorni di festa, tra spettacoli, degustazioni e attività all'aria aperta. Dalle mostre d'arte ai concerti, dai trekking guidati alle esperienze culinarie, abbiamo pensato un'attività su misura per tutti, in nome di un evento inclusivo che rispecchi tutti i visitatori. Il tartufo sarà il grande protagonista, ma avremo anche l'opportunità di valorizzare i tanti prodotti tipici che rendono unica la nostra valle. Vorrei esprimere un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito a rendere possibile questo evento, dalla Regione Liguria al Ministero delle Politiche Agricole, fino all'Associazione Tartufai e Tartuficoltori liguri, che ogni anno lavora con passione per la riuscita della Festa.

Vi aspetto numerosi a Millesimo, per vivere insieme un'esperienza che celebra il gusto, la tradizione e l'amore per la nostra terra.

*Francesco Garofano  
Sindaco di Millesimo*



È per me un **onore**, ed insieme una grande **sfida**, poter prendere parte all'organizzazione di un evento di così grande importanza e rilevanza per la nostra Val Bormida, e non solo, come è la Festa Nazionale del Tartufo. Ormai giunta all'edizione numero 32, siamo sicuri e certi che anche quest'anno l'evento sarà degno di rappresentare al meglio la passione ed il trasporto con il quale Millesimo accoglie le migliaia di visitatori che ogni anno accorrono ad assaporare e gustare questo meraviglioso frutto della nostra terra, il **tartufo**, insieme alle altre numerose attività ed attrazioni che coinvolgeranno grandi e piccini!

Mi unisco ai ringraziamenti del nostro sindaco, Francesco Garofano, in prima linea nell'organizzazione della manifestazione, che ringrazio vivamente, agli enti e associazioni che con il loro impegno rendono possibile la riuscita dell'evento. Non mi resta quindi che invitarvi a Millesimo il 4, 5 e 6 Ottobre alla **Festa Nazionale del Tartufo di Millesimo e della Valle Bormida**.

*Alessio La Placa  
Assessore alle Manifestazioni e Commercio  
del comune di Millesimo*

# TARTUFO: TRADIZIONE E IDENTITÀ DI UNA VALLE



*Il Tartufo Ligure quest'anno spegne 32 candeline: siamo ormai giunti a festeggiare la 32a edizione della "Festa Nazionale del Tartufo di Millesimo"!*

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" e riscosse grande successo. Ad accomunare Alba, la capitale delle Langhe nota in tutto il mondo per essere centro di eccellenza per tutto ciò che concerne il tartufo, e Millesimo, piccolo ma altrettanto eccellente paese della Valle Bormida è la comune matrice geologica. La stessa terra, dunque, ha permesso che i confini regionali non fossero di impedimento alla crescita del medesimo fungo (perché il tartufo è un fungo ipogeo che appartiene alla famiglia delle Tuberaceae): ciò che conta è il rispetto di determinate condizioni pedoclimatiche, ossia tipo di terreno, umidità, temperatura e la compagnia di alcuni alberi con cui instaurare un rapporto di stretta "amicizia", di simbiosi. Ogni tartufo, tuttavia, ha bisogno di una specifica situazione: i bianchi prediligono terreni freschi, ombreggiati, sovente prossimi a corsi d'acqua, vicino a pioppi e salici o querce e tigli e 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 trovarli, isolati o a gruppetti, al chiaror del primo quarto di luna), mentre i neri, già nell'aspetto verrucoso e ruvido, evidenziano una maggior rusticità, rifuggono le situazioni troppo umide preferendo terreni esposti, declivi e asciutti. Qui fraternizzano sovente con roverelle, carpini e noccioli. I tartufi neri, meno noblesse dei bianchi, non di rado si avvicinano all'uomo. È, infatti, possibile trovarne molti lungo sentieri alberati o nei nocciolieti 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. Se i tartufi si siano generati ed evoluti in questi luoghi o vi siano giunti da chissà dove non è dato saperlo, ma è evidente che qui hanno trovato condizioni ottimali al loro sviluppo. Ne è prova la grande diffusione che hanno su tutto il territorio; non c'è infatti valle, per



quanto piccola, dove non si ritrovino. Le prime testimonianze scritte, di cui 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 compaiono i Tartufi. Ne acquistò a più riprese e in posti diversi, come chiaramente si evince dalla sua "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 Napoleone, conseguito migliaia di soldati affamati dai continui combattimenti depredarono paesi e campagne. 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. 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. I circondari di Acqui e di Ceva ne producono in media 80 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. 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.

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) della durata di giorni tre e nella quale si vendono abitualmente Tartufi, pollame, tessuti e mercerie.

Anche in tempi più recenti troviamo chiare segnalazioni della presenza dei preziosi tuberi come nell'Anuario Generale d'Italia del 1955 dove, nel descrivere il comune di Cairo M.te sono indicati prodotti: carbone, legname, vino, grano, meliga, patate, castagne, funghi, uova, bozzoli, tartufi e legumi.

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 del secolo scorso, il Tartufo fu segnato dalle sorti di quel mondo agricolo vecchia maniera (poco meccanizzato e ancora molto dipendente dai ritmi lenti delle stagioni), che in pochi anni fu costretto a lasciare il posto ai nuovi modelli economico-sociali, legati all'avvento dell'industrializzazione

moderna e allo sviluppo dei centri urbani. La sua conoscenza scivolò nei 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. Nel 1985, di fronte ai primi segnali di un declino produttivo, i tartufai decisero di associarsi e fondare 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 (sia il bianco che il nero) migliori, il Tartufo Ligure è molto richiesto da ristoratori, commercianti e grossisti, i quali sono disposti a spendere cifre significative, al punto da renderlo il tartufo più caro d'Italia. La richiesta di tartufo è in costante aumento, tuttavia 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 alla riduzione della superficie agricola coltivata con inselvaticimento delle aree marginali, habitat ideale del Tartufo, il taglio ingiustificato delle piante tartufigene naturali e un andamento climatico sfavorevole. Per far fronte a questa situazione e all'impoverimento

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 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



*Maurizio Bazzano, Presidente dell'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri*

**Carta** **Bianca**  
MAGAZINE



A.C.  E.T.I.

Direttore: **Franco Fenoglio**  
Direttore Responsabile: **Romolo Garavagno**  
Vicedirettore: **Stefano Duberti**

Redazioni:  
Segreteria: Via Romana, 20/4  
17014 Cairo Montenotte (SV)  
Bosia (CN)  
Roccamare (CN)  
Magliano Alfieri (CN)

redazione@cartabiancanews.it  
info@cartabiancanews.it  
www.cartabiancanews.it

Editore: A.C. "R.E.T.I."  
Via Bormida, 2 Bosia (CN)  
Progetto grafico e impiantistica: "A.C. R.E.T.I."  
Stampa e reparto tecnico: "A.C. R.E.T.I."  
Via Romana, 20/4 - 17014 Cairo Montenotte (SV)  
Registrazione n° 1/15 presso il tribunale di Savona  
in data 23/03/2015.

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 in 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, in concerto con il DISTAV dell'Università degli studi di Genova e con l'Associazione Tartufai & Tartuficoltori Liguri,

«I principali scopi - *sottolinea il Presidente Bazzano* - del C.S.T. sono: a) la certificazione delle piantine, micorrizzate con spore di tartufo, prodotte e impiantate in Liguria; b) la sperimentazione di tecniche e pratiche colturali per la tartuficoltura, per la salvaguardia degli habitat naturali, per la produzione di piantine tartufigene; c) la divulgazione, consulenza e assistenza tecnica a produttori, organismi ed enti interessati alla tartuficoltura; d) la formazione periodica dei tartufai. 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 32a festa nazionale del Tartufo della Val Bormida non è l'arrivo di un percorso realizzato con passione, tenacia e tradizione, ma è la partenza e l'inizio di una nuova stagione avvincente e ricca di opportunità. Ancora il Presidente Bazzano «La manifestazione è una vetrina non solo per Millesimo, ma anche per l'intero territorio della Val Bormida (al Pala DE.CO. partecipano tutti i comuni della Valle), oltre che per l'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri. Il Tartufo esercita un forte potere attrattivo sulle persone che, incuriosite da esso, si addentrano in un mondo, in un territorio e in un sapere centenario che sono nascosti in uno scrigno e si lasciano scoprire a piccoli passi. La festa crea un coinvolgimento diretto delle realtà politiche e amministrative di tutto il territorio, è un punto di incontro, un elemento aggregante.



Per questo motivo sarebbe bene realizzare strutture per la valorizzazione del territorio, come un APT della Valbormida e strutture di ospitalità. Inoltre è fondamentale creare un'"identità di valle" attraverso la cultura ed altri elementi identitari, quali la lingua (il dialetto), il cibo e le eccellenze enogastronomiche, le varie festività e sagre della zona e le eminenze culturali da valorizzare. Tutto ciò è realizzabile soltanto collaborando come Valle ed impiegando una strategia

di sviluppo comune della Valle Bormida.

Non resta, dunque, che darsi appuntamento a Millesimo per scoprire tutto il fascino del Tartufo e della valle che lo ospita, dalla campagna ligure alla campagna piemontese. Molte le attività e le manifestazioni che accoglieranno i turisti; tra queste, alcune sono state ideate e realizzate dall'Associazione Tartufai e Tartuficoltori della Liguria».

Ogni giorno sarà presente il Palatartufo: il centro di vendita del tartufo fresco e degli stand non solo liguri, ma anche piemontesi, toscani ed emiliani (la festa è infatti nazionale) e verrà simulata la ricerca del tartufo. Diversamente Tartufo (venerdì 04/10) è un'attività inclusiva e sociale per persone con disabilità organizzata dalle associazioni del territorio. È prevista una passeggiata con i tartufai e i loro cani alla ricerca del tartufo. Notte in bianco del Tartufaio (venerdì 04/10) è a cura di Wild Bormida ed è un'esperienza ricca di tradizione, fascino e magia, diventata nel 2022 Patrimonio Immateriale dell'umanità dell'Unesco. Sarà anche un momento formativo alla scoperta delle peculiarità geologiche e archeologiche del parco, che si concluderà con un banchetto con i tartufi raccolti. Sabato 05/10 verrà presentato in sala consiliare del comune il cortometraggio-documentario "Il mondo del tartufo in Italia. Storie di alberi, cani, cercatori", della durata di 37 minuti, che esplora le conoscenze e le pratiche della ricerca e della cavatura del tartufo in Italia (pratica riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità. La Gara ricerca dei tartufi (sabato 05/10) è un appuntamento imperdibile per i tartufai e i loro inseparabili cani da tartufo. Nello spazio dei giardini pubblici, si svolgerà la 28a gara di ricerca del tartufo e il IX Memorial Gino Riolfo. I vincitori riceveranno, oltre al trofeo per il primo classificato, premi speciali di prodotti tipici. Il Convegno "5 sensi... mille emozioni" (domenica 06/10) permetterà di esplorare la relazione tra il tartufo e i cinque sensi ed è prevista una degustazione guidata di tartufo. Il moderatore è Carlo Marena dell'associazione "Save the Truffle" e interverranno "Il laboratorio teatrale Terzo Millennio", l'associazione "Narratori del Gusto" rappresentata dal Prof. Gianpaolo Braceschi, il "Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba" rappresentato dalla dott.ssa Isabella Gianicolo. Infine il Pala De.Co.: stand gastronomici dei prodotti tipici della Valbormida con Denominazione Comunale De.Co., in cui si possono trovare i prodotti tipici dei vari comuni del nostro territorio.

E molto altri ancora... all'insegna della magia e dei profumi del Tartufo!

*Roberta Maggi  
Noemi Minetti*

**PROGRAMMA della FESTA**

**TUTTI I GIORNI**

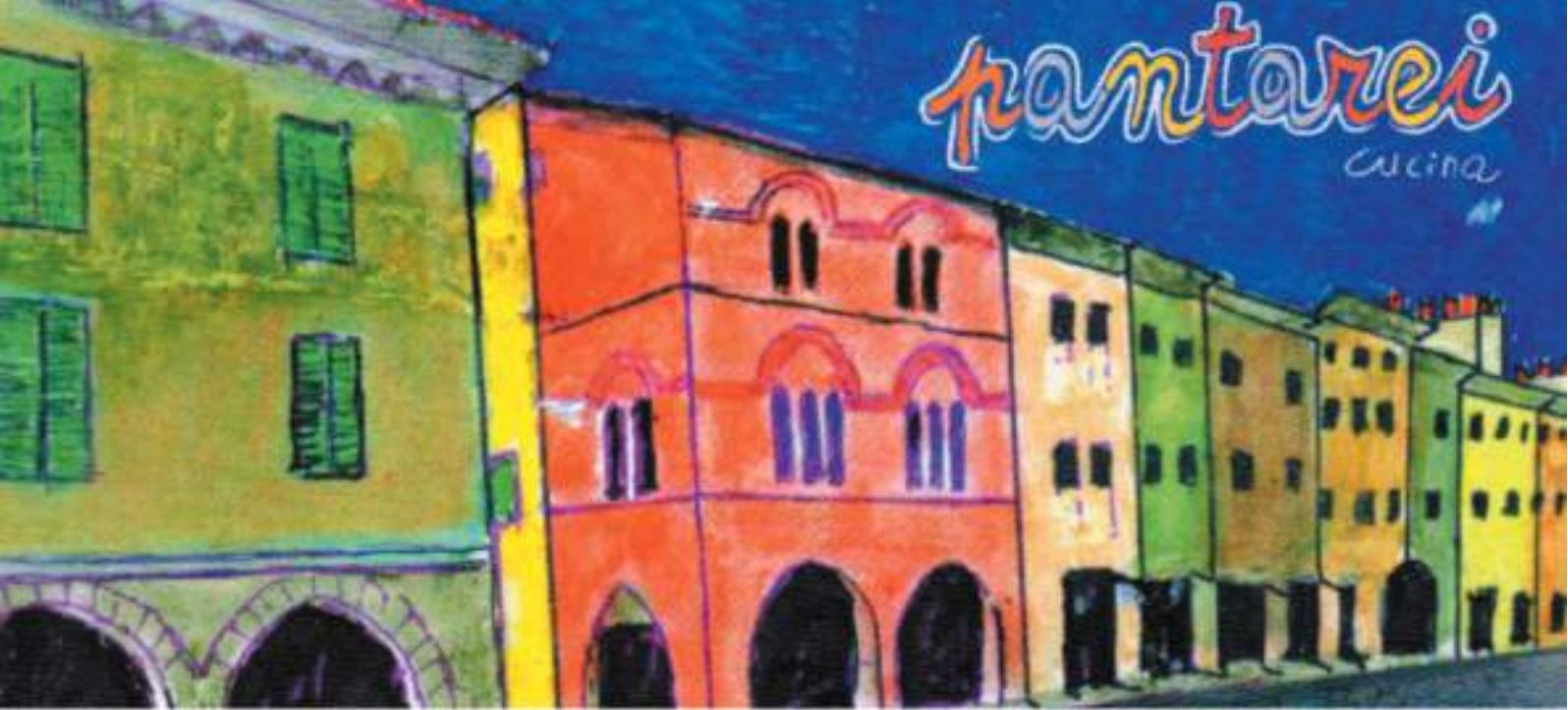
Ore 9.00-21.00 Piazza Italia	<b>Pala Tartufo e Tartufaia</b> A cura dell'Associazione Tartufai e Tartuficoltori liguri. Centro di vendita del tartufo fresco; Ricerca simulata del tartufo
Ore 9.00-21.00 Piazza Italia	<b>Mercato Agroalimentare</b> Espositori di prodotti agroalimentari locali
Ore 11.00-23.00 Piazza Pertini	<b>Pala Pro Loco di Millesimo</b> Stand gastronomici con prodotti tipici di piccoli produttori locali
Ore 11.30 Piazza Pertini	<b>Pala De.Co.</b> Stand gastronomici dei prodotti tipici della Val Bormida con denominazione De.Co.
Ore 9.00-21.00 Castello del Carretto	<b>Apertura Musei</b> Castello del Carretto, Villa Scarzella e Museo Napoleonico
Ore 9.00-21.00 Pala Pro Loco	<b>Mostra Fotografica di Roberto Decia</b> <span style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">MOSTRA</span>
Ore 10.00-01.00 Castello del Carretto	<b>Small Town (Echollective)</b> <span style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">MOSTRA</span> Mostra collettiva di arte contemporanea

**PRODOTTI TIPICI LOCALI**

**+ DI 20 STAND DI STREET FOOD**

**VENDITA TARTUFO FRESCO**

*pantarei*  
Cucina



## **Pantarei snc**

P.zza Italia, 52 - 17017 MILLESIMO (SV)

Tel. 019 565968 info@pantareicucina.it www.pantareicucina.it

CHIUSO IL GIOVEDÌ

### ALCUNE PROPOSTE

*Caramella di uova, crema di topinambur e tartufo bianco*

*Tagliatelli "40 rossi" con tartufo bianco*

*Battuta di fassona al coltello con tartufo bianco*

*Uova al tegamino con tartufo bianco*





ZERRILLO  
*preziosi*

*GIOIELLI*

*OROLOGI*

*BIJOUX*

*DIAMANTI*

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

Vendita · Riparazione · Assistenza  
Attrezzature Agricole

**Agribormida**

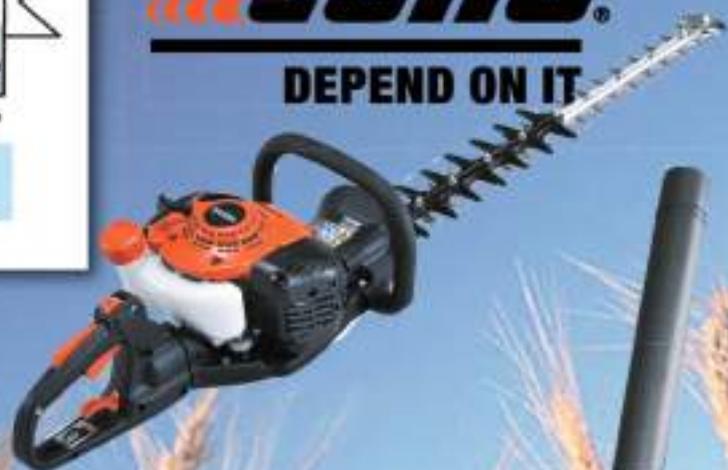
di Strazzalino Enrico

Via G. Marconi, 154 - 17017 MILLESIMO (SV)  
Tel/Fax: 019565833  
e-mail: info@agribormida.com - pec: agribormida@pec.com

P.I. 01891690099

C.F. 578 NRC 66T 14F 213V

**ECHO**  
DEPEND ON IT



**HONDA**



**Oleo-Mac**  
our power, your passion



**GTM**  
PROFESSIONAL



**Husqvarna**

# MOSTRA "SMALL TOWN" AL CASTELLO DI MILLESIMO

*Un'esposizione sul rapporto tra abitanti e natura nei piccoli borghi*

Dal 4 al 6 ottobre, il borgo di Millesimo ospiterà la seconda edizione della **mostra d'arte "Small Town"** presso il Castello dei Del Carretto. La rassegna nasce dalle idee e dalla passione di dieci giovani del territorio e dell'associazione da loro creata, *Echollective*. L'obiettivo del collettivo è la promozione della cultura e di una socialità alternativa sul territorio locale.

L'evento, che si terrà in occasione della prestigiosa **Festa Nazionale del Tartufo**, si pone in continuità con la mostra dell'anno precedente, cercando di porre maggiore attenzione alle dinamiche relazionali nelle aree rurali e provinciali, l'importante legame che unisce esseri umani e luoghi nei piccoli centri. L'ambiguità che caratterizza i rapporti tra abitanti e natura - aggregazione e connessione da una parte, proverbiale isolamento dall'altra - offre un'importante opportunità per riflettere su come quest'ultima modella e influenza le relazioni interpersonali e comunitarie.

I visitatori avranno l'opportunità di diventare parte integrante di questa esposizione, invitati a votare le opere che più preferiscono e più hanno loro colpito: alla fine dell'evento verranno assegnati due premi per le opere più votate. Sarà inoltre possibile godere del *beer garden* nel cortile interno del Castello, fruibile appositamente per l'occasione: una zona pensata per sviluppare riflessioni e condividere pensieri, ascoltare buona musica e godersi laboratori e giochi.

"*Small Town*" rappresenta un'occasione straordinaria per esaltare e sostenere il potenziale creativo delle giovani menti che contribuiscono alla crescita culturale del territorio.

*Matteo Marella*

**DATA: DAL 4 AL 6 OTTOBRE 2024**

**ORARIO: 04/10 (18:00-01:00)**

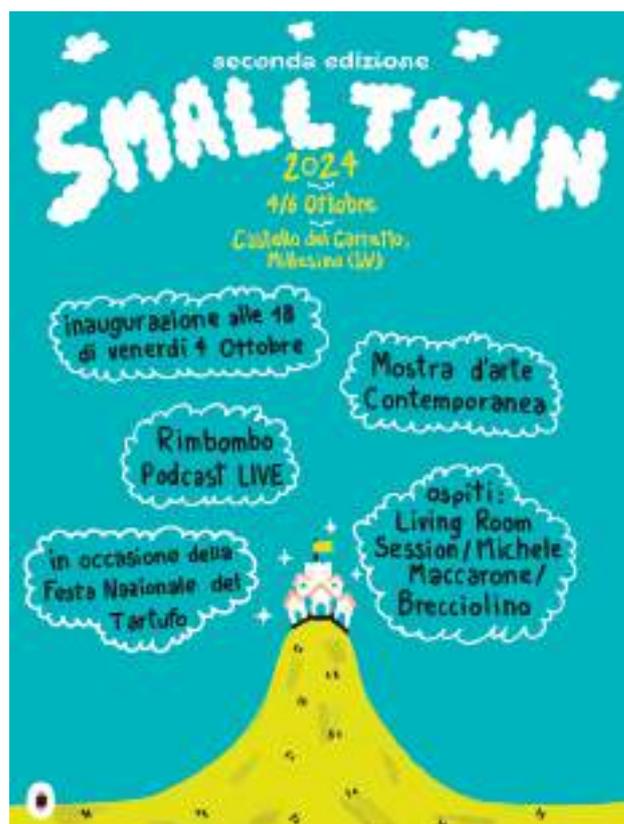
**05/10 (09:00-01:00)**

**01/10 (09:00-20:00)**

**CASTELLO DI MILLESIMO –**

**VIA DEI PARTIGIANI**

**INGRESSO GRATUITO**



## VENERDÌ 04 OTTOBRE

Ore 10.00

Giardini Pubblici  
Comunali

### Piantiamo un albero da Tartufo con gli alunni dell'Istituto Lele Luzzati

A cura dell'Associazione Tartufai  
e Tartuficoltori liguri

Ore 11.30

Piazza Pertini

### Pala De.Co.

Stand gastronomici con i prodotti tipici  
della Val Bormida

APERTURA STAND

Ore 17.00

Lungo Fiume

### Diversamente Tartufo

Attività inclusiva e sociale per persone  
con disabilità organizzata da associazioni  
del territorio. Passeggiata con i tartufai  
e i loro cani alla ricerca del tartufo

Ore 18.00

Castello del  
Carretto

### Small Town (Echolletive)

Inaugurazione Mostra d'Arte Contemporanea  
con Live Show di Michele Maccarone,  
a seguire aperitivo e Dj Set

APERTURA MOSTRA

Ore 18.00

Piazza Italia

### Notte in Bianco del Tartufo

A cura di Wild Bormida e dell'Associazione  
Tartufai e Tartuficoltori liguri - su prenotazione  
Ricerca notturna del tartufo nei dintorni  
di Millesimo. Cena finale.

TREKKING

Ore 21.00-02.00

Piazza Filomena  
Ferrari

### Borderline Live Set + Dj Luca Esse

Concerto e a seguire Dj Set by Luca Esse

CONCERTO +  
DJ SET

## SABATO 05 OTTOBRE

Tutto il giorno

Oratorio di  
S. Gerolamo

### Esposizione di creazioni artigianali in ceramica di artisti locali

MOSTRA

Ore 9.30-10.30

Ore 17.00-18.30

Piazza Italia

### Laboratorio di Giocoleria

A cura di Cascina All'Inverso

Ore 10.30

Piazza Italia

### Banda Musicale A. Pizzorno

Esibizione Banda Musicale locale  
per le vie del centro

Ore 11.00-12.30

Ore 14.30-16.00

Piazza Italia

### Madame

A cura di C  
Spettacolo

Ore 11.00

Piazza Italia

### Inaugura della Festa della Val

Taglio del  
e delle auto  
della Festa  
Speriment  
con svelam

Ore 12.00

Sala Consiliare  
Comune  
di Millesimo

### Proiezio "Storie c

A cura dell  
Città del T

Ore 14.00-18.00

Oratorio S. Luigi

### Area Gio

Divertimen  
di tutte le e  
di prodotti  
dell'Istituto

Ore 15.00

Ore 16.30

Oratorio S. Luigi

### Spettaco

A cura della

Ore 15.00

Giardini Pubblici  
Comunali

### Gara Naz e IX Mem

A cura dell'  
e Tartuficol

Ore 17.00

Piazza Italia

### Panoram

A cura di W  
Storia e Na

Ore 18.00

Piazza Italia  
presso Tartufaia

### Premiaz di Ricerc

Ore 18.30

Di fronte al Palazzo  
del Comune  
di Millesimo

### A.S.D. M

Presentazi

Ore 21.00-02.00

Piazza  
Filomena Ferrari

### Studio54 Dj Umba

Esibizione  
italiane dag  
Dj Set by U

## DOMENICA 06 OTTOBRE

### Cirque

Acrobascina All'Inverso  
Circo itinerante

### Esposizione Ufficiale 32ª edizione Targa Nazionale del Tartufo Bormida

Castro, intervento del Sindaco  
Autorità presenti, inaugurazione  
Targa, inaugurazione del Centro  
Nazionale per la Tartuficoltura  
Conferimento della targa istituzionale.

### Concorso Nazionale del Cortometraggio "Alberi, Cani, Cercatori."

Associazione Nazionale  
Tartufo

### Gioco per tutte le età

Divertimento assicurato per bambini  
di tutte le età, con giochi ed esposizione  
realizzati dai bambini  
Istituto Comprensivo Lele Luzzati

### Spettacolo di danza acrobatica

Scuola di Danza Airmony di Ceva

### Conferenza Nazionale di Ricerca al Tartufo Memorial Gino Riolfo

Associazione Tartufai  
Liguri

### Escursione alle Doline di Millesimo

Wild Bormida - *su prenotazione*  
Escursione del Borgo del Tartufo

### Presentazione della Gara Nazionale al Tartufo

### Presentazione della prima squadra Millesimo Calcio

Presentazione della prima squadra

### Concerto Live Set + DJ SET

Studio54 con le più famose hit  
degli anni '70 ad oggi, e a seguire  
banda

Tutto il giorno

Itinerante

I giochi di una volta con  
Mario Collino detto "Prezzemolo"

MOSTRA

Tutto il giorno

Oratorio di  
S. Gerolamo

Esposizione di creazioni artigianali  
in ceramica di artisti locali

Tutto il giorno

Giardini Pubblici  
Comunali

Rievocazione storica medioevale

A cura dell'A.P.S. La Fenice del Vasto

Ore 10.00

Comune  
di Millesimo

Alberi da Tartufo  
& Doline al Bric Tana

A cura di Wild Bormida - *su prenotazione*  
Escursione verso l'Anello delle Doline  
e osservazione alberi da tartufo.  
Pranzo finale.

TREKKING

Ore 10.30

Sala Consiliare  
Comune  
di Millesimo

5 sensi... mille emozioni

A cura dell'Associazione Tartufai  
e Tartuficoltori liguri - *prenotazione consigliata*  
Esperienza sensoriale alla scoperta  
del tartufo attraverso i cinque sensi.

CONVEGNO

Ore 14.00-18.00

Oratorio S. Luigi

Area Giochi per tutte le età

Divertimento assicurato per bambini  
di tutte le età, con giochi ed esposizione  
di prodotti realizzati dai bambini  
dell'Istituto Comprensivo Lele Luzzati

Ore 15.00

Sala Consiliare  
Comune  
di Millesimo

Presentazione della Guida  
"Savona, la Riviera e l'entroterra"  
di Iliaria Caprioglio e Dorian Rodino

Feltrinelli Editore - Incontro con le autrici

Ore 16.00

Oratorio S. Luigi

Spettacolo di Falconeria

Ore 10.00-12.00

Ore 15.00-17.00

Piazza Angelo  
Ferrari

Clown & Magie di Bolle

A cura di Meskla Magica

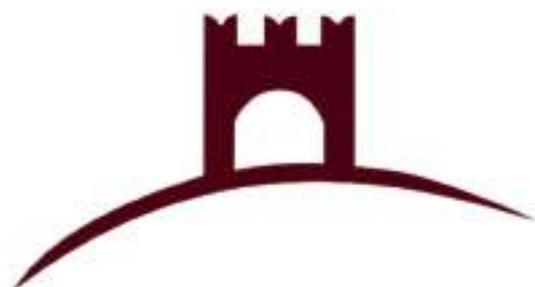
Ore 21.00-24.00

Piazza  
Filomena Ferrari

Local Heroes -  
Dire Straits Tribute Band  
+Dj Piovra

Concerto Rock e a seguire Dj Set by Piovra

CONCERTO +  
DJ SET



**HG**

**HOTEL GAIETTA**



**HOTEL BAR & RESTAURANT**

**Millesimo ITALY Piazza Libertà 98 Tel.+39019565357 [info@hotellagaietta.it](mailto:info@hotellagaietta.it)**

## *Festa del Tartufo* 4-5-6 Ottobre 2024

*Menù prezzo fisso Millesimo Su*

*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*  
*Lasagnetta funghi e tartufi*  
*Tajarin al tartufo*  
*Tajarin ai sughi*  
*Ravioli al plin al tartufo*  
*Ravioli ai sughi*

*1 Secondo a scelta:*  
*Stracotto ai funghi o al Barbera*  
*Uovo al tartufo*  
*Faraona in casseruola al tartufo*  
*Contorni*

*1 Dolce a scelta:*  
*Bunet della nonna*  
*Torta di nocciole con zabaione*  
**€ 40.00** *bevande incluse*



*grattata di tartufo nero* 5.00  
*grattata di tartufo bianco* *prezzo al grammo*



*Arredo Casa e Progettazione*  
Millesimo (SV) - Località Priero, 9



*Loc. Priero 9, 17017 Millesimo (SV)*

*Tel : 377 4281556 / 334 9040403 - Tel/Fax : 019 5600132*

*E-mail: emmegi.divani@gmail.com*

**PRESENTE ALLA  
FESTA NAZIONALE DEL TARTUFO  
IN PIAZZA ITALIA SOTTO I PORTICI (MILLESIMO)**

## COME SI CONSERVA

## COME SI CONSUMA



Non bisogna dimenticare che il tartufo è un fungo e quindi, come tale vivo.

Per conservare intatte le sue qualità (profumo e sapore) occorre mantenerlo in vita. Seguendo i semplici consigli che seguono un tartufo fresco può conservarsi per circa una settimana:

- Toccare i tartufi il meno possibile, non lavarli né pulirli.
- Avvolgerli in carta porosa, leggera ed assorbente o in tela ruvida, cambiandola spesso almeno una volta al giorno.
- Non mettere in contatto i tartufi tra loro, ma avvolgerli uno per uno.
- Riporre i tartufi, avvolti come sopra, in contenitori ermetici da conservare in frigorifero nello scomparto basso, quello solitamente riservato ad ortaggi e verdure, con una temperatura tra i 2° e i 5°C.
- All'interno dei contenitori è possibile aggiungere anche qualche uovo fresco intero, da lasciarsi per almeno 24 ore, così facendo l'uovo acquisirà il profumo del tartufo e una volta cucinato ne avrà anche il sapore.
- Allo stesso modo è possibile utilizzare anche farina gialla o riso, ma mai a contatto diretto con i Tartufi altrimenti questi cederanno umidità deteriorandosi rapidamente.
- Quando il tartufo accenna a diventare molle, va consumato subito, perché è giunto ormai al limite ultimo della maturazione
- Il Tartufo è ricco d'acqua, durante la conservazione ha un calo di peso costante del 2% al giorno.

Prima del consumo i Tartufi vanno puliti e liberati della poca terra che si trova sulla buccia.

Questa operazione va eseguita strofinando delicatamente la superficie con una spazzola fine di media durezza, aiutandosi con un filo d'acqua a temperatura ambiente ma non fredda, dopo vanno asciugati con cura con un panno pulito.

Il tartufo serve soprattutto per impreziosire e aromatizzare le portate e come condimento trova il suo uso più comune.

È necessario però fare una netta distinzione fra Tartufo Bianco e Tartufi Neri, sono entrambi di grande pregio ma adatti ad usi gastronomici molto differenti.

Il Tartufo Bianco (*T.Magnatum o Bianco pregiato d'Alba*) regala sensazioni più immediate, violente, rifiuta ogni intermediazione, va accettato così com'è, crudo, finemente affettato fresco meglio se su piatti caldi, semplici e poco conditi.

Il Tartufo Nero, (in tutte le sue numerose varietà), invece si fa capire poco a poco, il suo profumo invade lentamente ed ama fare amicizia, stare in compagnia, si esalta nei ripieni, nelle terrine e nei cartocci e sa anche adattarsi alla cottura, una breve scaldata o una lenta riduzione in un brodo saporoso, ne esaltano gusto ed aroma.

*Ass.ne Tartufai e Tartuficoltori Liguri*



# AGENZIA VALBORMIDA

Assistenza riscaldamento e climatizzazione

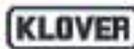
MILLESIMO Via Trento Trieste, 101 019 564592

SAVONA Via Astengo, 18R 019 810313

MONDOVI' Via Rosa Bianca, 23 0174 554770

C.F. e P.IVA:01890380098

Email:[agvalbormida@gmail.com](mailto:agvalbormida@gmail.com)/[ammvalbormida@gmail.com](mailto:ammvalbormida@gmail.com)



- 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](mailto:INFO@PRIXMART.IT) - SITO: [WWW.PRIXMART.IT](http://WWW.PRIXMART.IT)

TEL. 019 565656

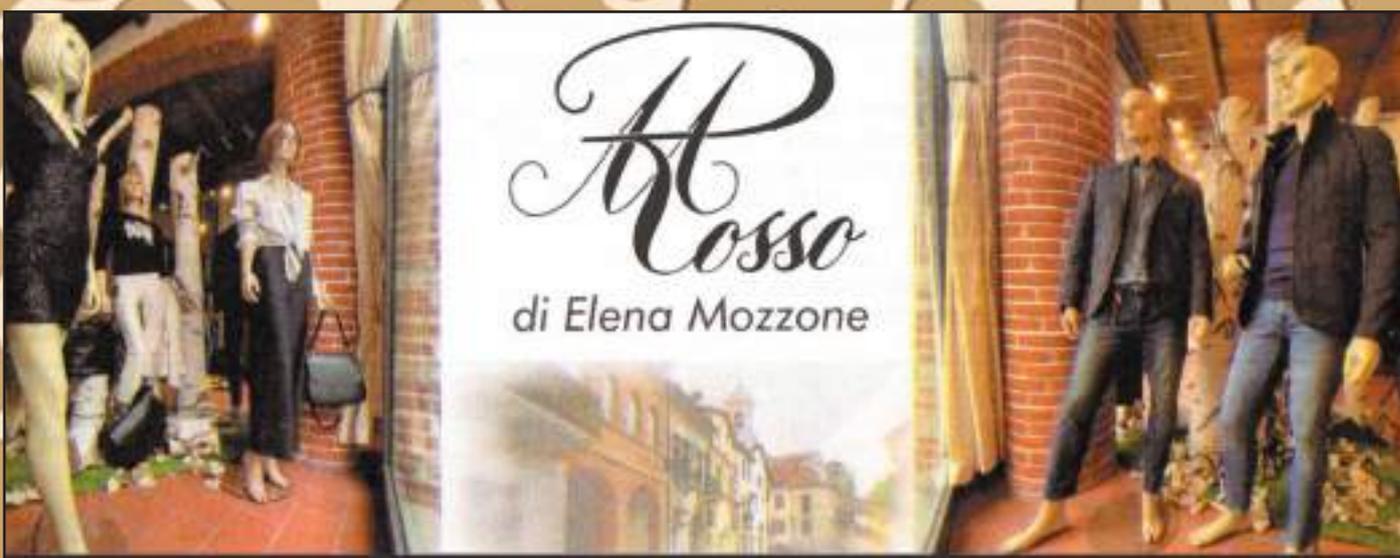

**Bar Moderno**  
**il Bar dei Maestri**  
 Presenta  
 In occasione della Festa del Tartufo  
**La Taverna**  
**della Strega Obesa e del Catto Ciccione**


**cartoplast**  
 CARTA | CANCELLERIA | IMBALLAGGI INDUSTRIALI E ALIMENTARI  
**DETERGENZA**  
 Vieni a trovarci e richiedi il tuo preventivo senza impegno  
 Corso Angiolino (Torre) 842  
 10040 San Massimo di Boba (SV)  
 019-52821  
 cartoplast@cartoplast.com

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

**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)


**Rosso**  
 di Elena Mozzone  
**ABBIGLIAMENTO UOMO, DONNA e BAMBINO**  
 Piazza Italia, 75    Tel 019 564274    MILLESIMO (SV)  
 Seguici su  
 Rosso - Abbigliamento Millesimo

# Panna Arianna

Scopri la panna dei  
Campioni del Mondo di pasticceria!

Ora anche per le tue creazioni.



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



Frascheri SpA



frascheri\_italia

**PICCOLI  
PREZZI**



**MARKET**

[www.okmarket.it](http://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)*



enel

vieni a scoprire lo spazio enel

di **CAIRO M.TTE**

*in via andrea colla, 13*



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

*vieni a trovare anche presso:*

SPAZIO ENEL LOANO - via aurelia, 91

SPAZIO ENEL VARAZZE - via santa caterina, 20

SPAZIO ENEL FINALE LIGURE - via torino, 30

SPAZIO ENEL IMPERIA - via giacomo matteotti, 25

L'acqua delle  
*Alpi marittime*

*Calizzano*

ACQUA MINERALE  
FONTI BAUDA

RESIDUO FISSO  
SOLO 44,6 mg/l



L'Acqua ideale per i  
**LATTANTI**



# 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](http://www.bevicalizzano.it)**  
oppure scarica l'APP  
**bevicalizzano**



Scarica su  
**App Store**

DISPONIBILE SU  
**Google Play**



“FAI LA DIFFERENZA,  
SCEGLI IL VETRO!”



**100%  
RIUSO**