

Nazionale



# 67<sup>a</sup> Fiera del Tartufo Moncalvo Monferrato



Città di Moncalvo

**DOMENICA 24 E 31 OTTOBRE 2021**



35<sup>a</sup> Rassegna della Cucina  
al Tartufo Bianco  
di Moncalvo  
e del Territorio  
Monferrino  
**dal 5 al 26  
NOVEMBRE**



REGIONE  
PIEMONTE

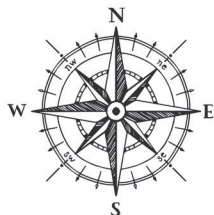


PROVINCIA  
DI ASTI



# Visitala, Gustala, Vivila!

Seguici su [visit.moncalvo.it](http://visit.moncalvo.it)



**P** Parcheggi gratuiti

**PT** Ufficio Postale e Postamat

**ATM** Bancomat

**Croce Rossa Italiana**

**Caserma dei Carabinieri**

**Ufficio Turistico e WC**

**Da Asti e Casale:** alle uscite dei caselli autostradali si segue la statale n. 457 "di Moncalvo";

**Da Alessandria:** si segue la strada provinciale 31 (Quargnento, Fubine, Casorzo, Grazzano e Moncalvo);

**Da Vercelli:** dalle uscite dei caselli autostradali si segue la statale n. 455 "di Pontestura";

**Dai capoluoghi regionali (Torino, Milano e Genova):** si imboccano le autostrade per Asti, Vercelli e Casale.

## CONTATTI E SITI

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



FieradelTartufodiMoncalvo  
Moncalvomonferrato

# La città più piccola d'Italia

Si racconta che Moncalvo, la città più piccola d'Italia, debba il suo nome alla posizione geografica che la caratterizzava: gli storici locali hanno sempre supposto che il nome Moncalvo potesse derivare dal latino *"mons calvus"* ossia **"monte calvo, privo di vegetazione"** probabilmente perchè intorno all'**anno Mille** ci furono numerosi diboscamenti che interessarono la zona su cui sorge la città.

Nei primi anni del **Trecento**, il territorio di Moncalvo passò sotto dominio dei **Paleologi** e in quegli anni Moncalvo vide crescere il suo castello, dove alloggiarono illustri esponenti della vita politica e culturale del tempo.

Nel corso dei decenni altri edifici storici sorsero in questo piccolo Comune, come ad esempio Casa Lanfrancone, visibile ancora oggi nella storica via del centro, popolarmente chiamata *"La Fracia"*.

I Paleologi regnarono a Moncalvo sino alla **prima metà del Cinquecento**, epoca in cui il territorio moncalvese entrò a far parte del dominio dei **Gonzaga** che la controllarono fino ai primi anni del **Settecento** per poi consegnarla nelle mani dei **Savoia**.

Nel Seicento Guglielmo e Orsola Caccia impreziosirono la città con le loro eccezionali tele conservate oggi nelle Chiese moncalvesi, nel Museo Parrocchiale e nel Museo Civico. **Nel 1705** il Duca di Mantova Ferdinando Carlo Gonzaga concesse a Moncalvo il **titolo di Città**, privilegio che venne riconfermato in seguito dai Savoia mediante le patenti di Città concesse da Re Vittorio Amedeo III nel 1774.

In seguito la storia della Città di Moncalvo viaggerà in parallelo con quella del **Regno Sabauda** confluendo nel 1861 nel neonato Regno d'Italia.

Oggi Moncalvo gode ancora del titolo di *"Città più piccola d'Italia"*. **Scoprire Moncalvo significa riscoprire un'antica comunità dove arte, storia e religiosità sono sopravvissuti fino ad oggi da oltre sette secoli.**



# Programma fiera 2021

**DOMENICA 24 e 31 OTTOBRE**

**Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici**  
**Mercatino dell'artigianato locale**  
**Stand gastronomico**

**Ore 9.00** Apertura del mercato della 67a "Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo".

**Ore 9.30** Apertura delle iscrizioni al Concorso degli esemplari di Tartufi

**Ore 11.30** Chiusura delle iscrizioni e valutazione della Commissione Giudicatrice.

**Ore 12.30** Premiazione e Assegnazione del Trofeo Città di Moncalvo "Tartufo d'Oro" e "Zappino d'Argento".

**Dalle ore 11.00 fino alle 15.00**

Attivo lo stand gastronomico della Pro Loco in piazza Carlo Alberto

**Ore 12.30** Pranzo su prenotazione presso la sede della Pro-Loce

**Domenica 24 e 31 ottobre**

Camminata mattutina tra le colline insieme a Colibriescursioni, accessibile a tutti, con contributo.

Per informazioni sulle escursioni e prenotazioni contattare il numero 3332387218 o scrivere a colibriescursioni@gmail.com





**Visitabili i camminamenti del Castello** presso l'ufficio turistico  
(*Piazza Antico Castello*)

**Apertura del Museo Civico** (*via Caccia 5 - dalle 10.00 alle 18.00*)

Al primo piano, **mostra permanente** delle opere della collezione Montanari (De Chirico, Chagall, Modigliani, Guttuso), di Orsola Maddalena Caccia, del Fondo di arte giapponese e africana. Visita alla neoinaugurata sala **"Roberto Maestri"**, dedicata al Monferrato e alla sua storia. Al secondo piano, **mostra temporanea "Nostalgia del mare"** di Labar ed esposizione delle opere di Roberto Gianinetti, ispirate alla Divina Commedia.

*Tutte le visite sono guidate ed è possibile acquistare il catalogo della mostra. Sarà esposta la pergamena che conferisce il titolo di città a Moncalvo del 1705.*

**Chiese aperte:**

S. Francesco, S. Antonio e Santuario di Madre Teresa di Calcutta

### **Misure di sicurezza**

Obbligo di indossare la mascherina all'interno della fiera e mantenere il distanziamento.

Per rimanere informati sulle vigenti misure di contenimento anti-Covid, visitare il sito [www.fieradeltartufodimoncalvo.it](http://www.fieradeltartufodimoncalvo.it) alla pagina "Sicurezza Covid".

**SERVIZIO GRATUITO DI BUS NAVETTA  
DAI PARCHEGGI ALLA PIAZZA**

# Pro Loco di Moncalvo

PRANZO DOMENICA 24 E 31  
ORE 12:30

*Sede Pro Loco (Via Testa Fochi 14)*

## MENÚ

Giardiniera casalinga

Carne cruda di Fassone Piemontese con  
tartufo nero

Crostoncino con crema di formaggio al  
tartufo nero

Torta salata di porri

Voulevant con fonduta e crema di funghi  
con tartufo nero

\*\*\*

Agnolotti ai tre arrosti e Tartufo bianco

\*\*\*

Brasato di manzo al Barbera con polenta  
arrostita

\*\*\*

Bonèt, Torta di Nocciole e Bignè con crema  
al moscato

Grissia Moncalvese De.Co

Vino sfuso della Cantina "SetteColli"  
e acqua inclusi (vini in bottiglia esclusi)  
Caffè

**€ 35,00 a persona**

Presso la nostra sede, posti limitati,  
necessaria prenotazione

chiamando al 388-6466361

(Lun-ven dalle 17:00 alle 20:00;

Week-end dalle 9:00 alle 18:00)

Non si accettano prenotazioni via email.

**Richiesto Green Pass**

# Feste e manifestazioni

## CALENDARIO EVENTI

- ▶ **Fiera del Bue Grasso:** prima decade di dicembre;  
*prossima edizione mercoledì 8 Dicembre 2021*
- ▶ **Rassegna di Teatro Dialettale:** novembre - marzo
- ▶ **Rassegna Teatrale di prosa:** gennaio - maggio
- ▶ **Festa Patronale di S. Antonino:** terza domenica di maggio
- ▶ **Sagra delle Cucine Monferrine:** terzo weekend di giugno
- ▶ **Moncalvo in Danza:** ultima settimana di giugno, prima di luglio
- ▶ **Festival Cacciano:** tutti i week-end di agosto
- ▶ **Sfilata Storica in occasione del Palio di Asti:**  
prima domenica di settembre
- ▶ **Fiera del Tartufo:** ultime due domeniche di ottobre;  
*prossima edizione 23 e 30 ottobre 2022*

## DURANTE TUTTO L'ANNO

- ▶ **Mercatino dell'Antiquariato:** prima domenica di ogni mese
- ▶ **Museo civico - Mostre Storiche e d'Arte:**  
apertura da aprile a dicembre sabato-domenica 10,00-18,00  
onluscacciamoncalvo@libero.it

**Informazioni dettagliate su [www.visitmoncalvo.it](http://www.visitmoncalvo.it)**

# Teatro Civico di Moncalvo

Settembre e Ottobre 2021

[www.arte-e-tecnica.it/stagione-teatrale-moncalvo-2021](http://www.arte-e-tecnica.it/stagione-teatrale-moncalvo-2021)



**25 settembre ore 21.00**

*"CON LE TUE LABBRA SENZA DIRLO"*

di e con Paolo Faroni; Produzione Bluscint

**15 ottobre ore 21.00**

*"COME AMMAZZARE LA MOGLIE  
O IL MARITO SENZA TANTI PERCHÉ"*

di Antonio Amurri, con Maddalena Rizzi,  
Andrea Murchio, Bruno Governale,  
Alessandra Cavallari;  
Regia Filippo d'Alessio

**23 Ottobre ore 21.00**

*"CLEO"*

Spettacolo della Compagnia Verzuolese

**383<sup>a</sup> Fiera Nazionale del Bue Grasso e Sagra del Bollito**

## *"Sua Maestà il Bue Grasso"*

**Mercoledì  
8 dicembre 2021  
Moncalvo**





# 35° Rassegna Enogastronomica

*della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo  
e del Territorio Monferrino*

**DAL 5 AL 26 NOVEMBRE 2021**

Il Comune di Moncalvo,  
in collaborazione con i ristoratori e i produttori vitivinicoli del territorio, presentano la **35a Rassegna Enogastronomica del Tartufo Bianco di Moncalvo**.

La Rassegna si propone di **unire i sapori e la tradizione storica** del territorio del Monferrato.

Scopriili attraverso **undici serate** interamente dedicate al **Tuber Magnatum Pico**, in cui i sapori vi accompagneranno in un viaggio ricco di emozioni.

Sarà un'occasione unica per assaporare le ricette tipiche del nostro territorio, preparate con quella **creatività e passione** che contraddistinguono la ristorazione del Monferrato.

Quest'anno poi ci sarà un ingrediente in più: la voglia dei ristoratori di tornare a emozionare i propri clienti, offrendo il meglio della loro arte. Di seguito troverete i **menù** appositamente pensati per questa occasione: ogni ristorante sarà affiancato da un produttore vitivinicolo, che metterà a vostra disposizione i vini più adatti alle pietanze proposte.

**Non vi resta che scegliere  
quale fa più al caso vostro,  
e a noi non resta che  
augurarvi buon appetito!**





# Corona Reale

Via Boggeri 22  
14036 Moncalvo (AT)  
0141 917130



In collaborazione con

## **Vini "Castello di Uviglie"**

Rosignano Monferrato (AL)  
[www.castellodiuviglie.com](http://www.castellodiuviglie.com)



# 5 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Tre modi di gustare il Fassone crudo e Tartufo  
bianco di Moncalvo  
Uova e funghi Porcini, fonduta di taleggio e Tartufo  
bianco di Moncalvo  
Capesante gratinate, topinambur e tartufo nero  
Piemonte D.O.C. chardonnay *"Ninfea"*

\*\*\*

Tajarin ai 30 tuorli con Tartufo bianco di Moncalvo  
Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C.  
*"San Bastiano"*

\*\*\*

Stinco di Bue piemontese su crema di zucca  
Grignolino invecchiato del Monferrato Casalese D.O.C.  
*"Terre Bianche"*

\*\*\*

... La nocciola e il lampone  
Vino Passito *"Bricco del Ciliegio"*

Piccola pasticceria con caffè

**€ 90,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# PiattoPiano

Locanda Cascina Riva 25

15038 Ottiglio (AL)

392 2234000



In collaborazione con

## ***“Azienda Agricola Gaudio”***

Vgnale Monferrato (AL)

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



# 11 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Entrée dello Chef

Uovo morbido su crema di patate e Tartufo bianco

Piemonte Chardonnay D.O.C. *"L'Ardito"*

\*\*\*

Risotto Carnaroli Bio Vignola allo zafferano

"muraciot" con Tartufo bianco

Monferrato Ciaret D.O.C. *"Ciaret"*

\*\*\*

Capasanta, zucca e Tartufo bianco

Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C. *"Gaudio"*

\*\*\*

Mousse al cioccolato, caramello salato

e Tartufo bianco

Malvasia di Casorzo *"Dolce Stil Novo"*

Caffè e piccola pasticceria

**€ 90,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# Materia Prima

Viale Unità d'Italia, 2

15041 Altavilla (AL)

0142 926147



In collaborazione con

***“Ferraris Agricola”***

Castagnole Monferrato (AL)

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



# 12 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Aperitivo di Benvenuto

*Sensazioni: Piemonte Viognier D.O.C.*

\*\*\*

Battuta di Fassone Piemontese con Tartufo bianco

*Del Martìn Barbera d'Asti D.O.C.G.*

Tortino di patate, tuorlo fondente, Raschera  
e Tartufo bianco

*La Regina Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore*

\*\*\*

Tajarin 30 tuorli al burro d'alpeggio e Tartufo bianco

*Clasic Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G.*

\*\*\*

Guancia di vitello brasata e soffice di patate

*Vigna del Parroco Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G.*

Anno Domini 2016

\*\*\*

Bonet 7.0 alla nocciola, crumble e zabaione al Moscato

*Il Giaj Moscato d'Asti D.O.C.G.*

Caffè con cioccolatini alla Grappa

**€ 90,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# Cascina Faletta 1881

Regione Mandoletta 81  
15033 Casale Monferrato (AL)  
0142 670068



Vini di propria produzione

***“Azienda Agricola La Faletta”***

[www.faletta.it/vini](http://www.faletta.it/vini)





# 12 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Carne cruda di fassona piemontese battuta  
a coltello con tartufo

Zuppa di cardi e topinambur, uovo poché  
e tartufo

In abbinamento: Piemonte D.O.C. Pinot Nero

*3 Fucili*

\*\*\*

Tagliolini 40 rossi d'uovo al tartufo

In abbinamento: D.O.C. Barbera del Monferrato,

*Braja*

\*\*\*

Tagliata di manzo al tartufo

In abbinamento: D.O.C. Barbera del Monferrato,

*Pignola*

\*\*\*

Dolce

Cachi, castagne e crema inglese

**€ 100,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo della giornata***



# Agriturismo Bispeder

Strada Cascine Napoli 48  
località Moncucchetto  
14032 Casorzo (AT)  
0141 1706487 / 347 8497364



In collaborazione con

***“Azienda vitivinicola Dario Biletta”***

Casorzo (AT)  
[www.bilettavini.it](http://www.bilettavini.it)



# 13 NOVEMBRE 2020, ore 20.30

## MENÙ

Manzo e robiola con Tartufo bianco di Moncalvo  
Cialda di pane all'olio, ricotta di capra con miele di  
acacia e tartufo nero di Moncalvo

Zabaione salato, uovo poché, porcini e Tartufo  
bianco di Moncalvo

*Grignolino d'Asti 2018*

\*\*\*

Ravioli di borragine ripassati in padella al burro  
e nocciola serviti con ragù bianco di anatra  
Tagliolini all'uovo, crema di topinambur e tartufo  
bianco di Moncalvo

*Mounparlé - Barbera d'Asti 2018*

\*\*\*

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura e spuma  
di patate viola

*Albarossa affinata in barrique 2017*

\*\*\*

Gelato al tartufo, crema di marroni e caramello salato  
*Malvasia di Casorzo 2019*

**€ 75,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# Osteria L'Antico Granaio

Via Roma, 81  
14031 Calliano (AT)  
0141 928421



In collaborazione con

## ***"Azienda Agricola Montalbera"***

Castagnole Monferrato (AT)  
[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)



# 18 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Crostoni con acciughe burro lardo macinato e Tartufo bianco  
di Moncalvo

Carne cruda di Fassone piemontese con Tartufo bianco  
di Moncalvo

Sformato di zucca con fonduta di toma e Tartufo bianco  
di Moncalvo

\*\*\*

Tajarin al Tartufo bianco di Moncalvo  
Agnolotti monferrini al ristretto di vitello

\*\*\*

Brasato con purè di patate

\*\*\*

Dolce della cuoca  
Caffè e digestivi

In abbinamento vini di Azienda Agricola Montalbera

**€ 95,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# Fer.Mo.

Via XX Settembre, 7  
15035 Frassinello Monferrato (AL)  
347 5872309



In collaborazione con

## ***“Azienda Accornero & Figli”***

Vignale Monferrato (AL)  
[www.accornerovini.it](http://www.accornerovini.it)



# 19 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Fine di Fassona su misticanza al naturale  
con Tartufo Bianco di Moncalvo  
Tuorlo croccante su toma della Val Maira in fonduta  
e grattata di tartufo Bianco di Moncalvo

*Calice di Bricco del Bosco*

\*\*\*

Crema di Porcini e patate con tartufo Bianco di Moncalvo  
Tagliolini 30 tuorli al burro di malga e tartufo Bianco di  
Moncalvo

*Calice di Giulin*

\*\*\*

Guancia di vitella a lenta cottura

*Calice di Bricco Battista*

\*\*\*

Zabaione freddo alla Fonsina  
con trucioli di fondente 70%  
Tartufini al tartufo e fondente 70%  
*Calice di passito "Pico" di Malvasia*

**€ 100,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo della giornata***

Calici in aggiunta, al costo secondo il listino prezzi  
della carta



# Ristorante Crealto

Str. Crealto 6, Fraz. Cardona

15021 Alfiano Natta (AL)

348 3846665



Vini di propria produzione

***“Azienda Vitivinicola Crealto”***

[www.crealto.it/vino-2](http://www.crealto.it/vino-2)

Foto di Sonia Pozzo





# 19 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Focaccine fritte con Salamino al Tartufo  
Battuta di Fassone con Fonduta di Grana e  
Tartufo Bianco di Moncalvo  
Ciotola del Trifolao con Tartufo Bianco  
di Moncalvo

\*\*\*

Ravioli di topinambur al Tartufo Nero  
Taglierini al Tartufo Bianco di Moncalvo

\*\*\*

Brasato al Nebbiolo con Purè di Sedano Rapa

\*\*\*

Assaggi di Dolci

In abbinamento i Vini naturali  
di Produzione Propria

**€ 80,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# Ristorante Santisé

Strada Castelletto 2, San Desiderio

14031 Calliano (AT)

0141 928747



In collaborazione con

***“Amelio Livio S. S. Agricola”***

Grana (AT)

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



# 20 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Aperitivo al tavolo con stuzzichini

La carne cruda battuta al coltello con Tartufo bianco  
di Moncalvo

I Cardi gobbi di Nizza con fonduta soffice di toma  
piemontese, polvere di funghi porcini e Tartufo  
bianco di Moncalvo.

L'uovo in cocotte, con salsa alle acciughe e Tartufo  
bianco di Moncalvo

\*\*\*

Risotto Carnaroli con pane croccante, uva e Tartufo  
bianco di Moncalvo

\*\*\*

La Faraona arrosto al profumo di marsala, crostoni al  
burro, fegatini e salsa di verdure

\*\*\*

La torta di nocciole con zabaglione caldo al moscato  
caffè, piccola pasticceria

in abbinamento

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. , Grignolino  
d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, Moscato d'Asti

**€110.00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# La Possavina

Strada Asti-Casale, 19

14030 Penango (AT)

0141 921071



In collaborazione con

***“Azienda Agricola Spinoglio”***

Sala Monferrato (AL)

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



# 20 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Calice di Prosecco accompagnato da stuzzichini  
Battuta di Fassone Piemontese con Tartufo bianco  
di Moncalvo

Uova in cocotte con tartufo bianco di Moncalvo  
Gobbo di Nizza con Tartufo nero

\*\*\*

Tajarin all' uovo con burro e Tartufo bianco di Moncalvo

\*\*\*

Tagliata di petto d'anatra con cipolline in agrodolce

\*\*\*

Tris di dolci de "LA POSSAVINA"

Caffè, Amaro e Grappa

Vini. Barbera d'Asti D.O.C.G. *Munvià*,  
Grignolino del Monferrato Casalese d.o.c. *Braia*,  
Piemonte D.O.C. Chardonnay,  
*Caraut* Moscato D'Asti D.O.C.

**€ 80,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



# Ristorante il Bagatto

Piazza G. G. Cotti 17  
14035 Grazzano Badoglio (AT)  
0141 925110



In collaborazione con

***“Azienda Vitivinicola Fratelli Natta”***

Grazzano Badoglio (AT)

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



# 26 NOVEMBRE 2021, ore 20.30

## MENÙ

Aperitivo di Benvenuto con Stuzzicchini

Brut

\*\*\*

Carpaccio di fassone marinato con spuma di robiolina di capra  
e Tartufo bianco

Grignolino D'Asti "La Gambina" 2020

Patata arrosto con fonduta, uovo croccante e Tartufo bianco

Grignolino d'Asti

\*\*\*

Tagliolini ai 30 rossi fatti in casa e Tartufo bianco

\*\*\*

Ravioli ripieni di faraona arrosto, crema di topinambur e  
tartufo nero

Barbera d'Asti Superiore

\*\*\*

Rolata di coniglio profumato alle nocciole

\*\*\*

Gianduiotto ai lamponi

Malvasia di Casorzo

**€ 90,00 a persona**

***Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata***



**I MIGLIORI RISULTATI  
SI OTTENGONO  
CON I MIGLIORI  
SPECIALISTI  
AL TUO FIANCO.**

**Per fare le scelte giuste  
nei tempi giusti  
serve disciplina.  
Dai valore  
ai tuoi investimenti,  
scegli la consulenza  
Banca di Asti.**

**Ti conviene conoscerci.  
Fissa un appuntamento in filiale.**



**BANCA DI ASTI**  
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842