

LA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI MONCALVO

DOMENICA 18 OTTOBRE 2026

Partenza in mattinata dai luoghi convenuti con bus Gran Turismo alla volta di **Moncalvo**, il più piccolo comune d'Italia insignito del titolo di città e autentico gioiello del Monferrato. Arrivo previsto in mattinata.

L'intera giornata sarà dedicata alla scoperta della **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Moncalvo**, una delle più antiche e rinomate manifestazioni dedicate al prezioso tartufo piemontese. L'evento rappresenta un'importante occasione per conoscere le eccellenze gastronomiche del territorio e immergersi nelle tradizioni di una terra ricca di storia, cultura e paesaggi di straordinaria bellezza.

Il **Monferrato**, Patrimonio Mondiale UNESCO, in autunno offre uno spettacolo unico: colline ricoperte di vigneti, boschi dai caldi colori autunnali, castelli medievali e antichi borghi fanno da cornice a una manifestazione che celebra uno dei prodotti più pregiati della cucina italiana.

La fiera si sviluppa principalmente sotto gli storici portici di **Piazza Carlo Alberto**, dove i visitatori potranno passeggiare tra numerosi stand dedicati al tartufo bianco, ai prodotti tipici del Monferrato e alle eccellenze enogastronomiche piemontesi. Non mancheranno degustazioni di specialità locali, banchi di produttori agricoli, vini del territorio, dolci tradizionali e raffinati manufatti dell'artigianato locale.

Accanto all'aspetto gastronomico, la manifestazione dedica ampio spazio anche alla cultura e all'arte, con esposizioni di artisti contemporanei che, anno dopo anno, contribuiscono a rendere la Fiera un appuntamento capace di unire tradizione, creatività e valorizzazione del territorio.

All'ora di pranzo trasferimento in un ristorante della zona, dove sarà servito un tipico menù della tradizione monferrina, preparato con prodotti locali e ricette che esaltano i sapori autentici del Piemonte:

Menù tipo:

Affettato di Salame Cotto e Crudo del Monferrato

Peperoni con Bagna Caoda

Tomino con Cugnà

Risotto al Barbera

Agnolotti della Cascina

Maiale in Crosta di Erbe aromatiche con contorno

Tris dolce

Acqua, vino Barbera e Cortese della Cascina e caffè

(Il menù può subire variazioni nei contenuti)

Al termine, ritrovo dei partecipanti e partenza per il viaggio di rientro. Arrivo previsto ai luoghi di partenza in serata.

QUOTA PER PERSONA € 88,00

LA QUOTA COMPRENDE: viaggio in bus G.T., pranzo in ristorante con bevande incluse e assicurazione.

Ristorazione:

I pasti proposti durante i nostri viaggi sono a menù fisso. Qualunque richiesta di variazione comporta il pagamento di un supplemento di € 5,00 per persona. Solo nel caso di intolleranze gravi e dietro presentazione di certificazione medica, verrà fatta l'eccezione al pagamento del supplemento. Non è previsto alcun rimborso per pasti non usufruiti per ragioni personali.

LUOGHI DI PARTENZA:

Domodossola: Piazza stazione alle ore 07.00

Piedimulera: centro calzaturiero alle ore 07.10 (minimo 6 persone)

Gravellona Toce: rotonda Ipercoop zona cupole alle ore 07.30

Baveno: parcheggio Villa Fedora alle ore 07.40 (minimo 6 persone)

Paruzzaro: parcheggio Autoarona alle ore 08.00

Suno: davanti C/c "Risparmione" alle ore 08.15 (minimo 6 persone)

Pagamento totale all'atto della prenotazione

Penalità in caso di annullamento nessun rimborso

Informativa completa per il presente pacchetto viaggio disponibile su richiesta e/o visionabile su sito
www.girodviaggi.it

Organizzazione Tecnica: Monique Girod Viaggi

Prenotazioni c/o ETSI APS ANTEAS NOVARA

Via dei Caccia, 7/B 28100 – Novara tel. 0321/6751042/54 – WA 366-6515208

C.F. 94069530031 P.IVA 02367800030

sito: www.etsinovara.it mail: etsi@cislnovara.it