



# Mombaruzzo

## Domenica

# 20 Novembre 2016

## dalle ore 10 alle 17

Presso i locali e cortili dell'ex asilo San Luigi (Via Roma)

## VII<sup>a</sup> Fiera del Tartufo

ore 9,30 P.zza del Comune Partenza passeggiata di circa 9 km nel territorio dei tartufai organizzata dal Nordic Walking di Incisa. Alla fine del percorso sarà offerta ai partecipanti la colazione contadina

### Ore 10 - apertura della **FIERA**

**Esposizione e vendita di tartufi e prodotti locali, mostra di fotografia e di pittura**

- P.zza Marconi:

**Esposizione macchine per l'agricoltura**

### Ore 10,30 - Colazione contadina

**dalle ore 10 alle ore 12 possibilità di andare alla ricerca dei tartufi accompagnati dai trifolau di Mombaruzzo per vedere in azione i famosi "Tabui" (cani da tartufi) - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA 335.5288076**

### ore 11 e ore 16 - CONCERTO DI CAMPANE



**(del campanile della chiesa di S. Antonio Abate)**

**Associazione Campanari del Monferrato**

### ore 13 - PREMIAZIONE con moneta d'oro

**al miglior esemplare di tartufo (tuber magnatum pico)**

**dalle**

### ore 13 - presso i ristoranti

**pranzo con piatti tipici  
e tartufo locale**

**DA ERMINIO - Tel. 0141.77023**

**I VIGNETI DEL MANDORLO - Tel. 0141.774541**

**LA LOCANDA - Tel. 0141.775106**

**LA MARLERA - Tel 338.4442560**

**MISTRAL - Loc. Bazzana - tel. 0141.702967**

**RELAIS VILLA PRATO**

**Tel. 0141/77003 info@relaisvillaprato.it**

**(è consigliata la prenotazione)**

**Durante la giornata visite tra i boschi del Presepio in Quad  
e lungo il percorso della fiera dimostrazione di Antichi mestieri  
Passeggiate naturalistiche con asini e cavalli in miniatura  
e TIRO CON L'ARCO a cura di "ASINTREKKING" [www.asintrekking.com](http://www.asintrekking.com)**

**per info: [www.comunemombaruzzo.at.it](http://www.comunemombaruzzo.at.it) tel. 0141.77002 - 349.1149477 - 338.3776365**



**Durante tutta la manifestazione è possibile degustare ai tavoli  
farinata, fricule con pancetta, trippa, polenta fritta con uovo e tartufo nero,  
fagioli con le cotiche, bagna cauda, vin brulè e caldarroste  
accompagnati da un bicchiere di buon vino dei produttori locali**

