



# DONATORI SANGUE PIEMONTE

GRUPPO COMUNALE DI FAVRIA

L. Tarizzo – D. Chiarabaglio

Via Barberis 4- Cortile interno Municipio 10083 FAVRIA (TO)

ORGANIZZA GITA ALLA

**84° FIERA INTERNAZIONALE**

**DEL TARTUFO BIANCO DI ALBA**

**DOMENICA 9 NOVEMBRE 2014**

PROGRAMMA:

**Partenza da Favria Piazza della Repubblica, antistante al Municipio,**

**ore 7,00 si raccomanda la puntualità**

*Si prega di parcheggiare in piazza Padre Pio, vicino alla casa di Riposo, in Piazza della Repubblica avverrà molto probabilmente durante la mattinata la manifestazione del 4 novembre*

*Sosta durante il percorso nella mattinata presso uno stabilimento dedito alla produzione di torroni a Grinzane Cavour, verso le ore 9,00 ca*

**Arrivo previsto ad ALBA per la fiera del Tartufo ore 11,00**

Tema della giornata: Il Cioccolato degli artigiani pasticceri e le grappe

**Pranzo libero.**

Nel pomeriggio ore 16,00 visita facoltativa al Castello di Grinzane Cavour

**Partenza prevista per le ore 17,30 ca, si raccomanda la puntualità**

rientro a Favria previsto entro le ore 19,30.

**QUOTA PER OGNI PARTECIPANTE: € 9,00**

La quota è comprensiva del solo viaggio in pullman andata e ritorno.

Per la visita facoltativa al castello € 5,00 minimo 20/25 partecipanti

**Si declina ogni responsabilità durante il viaggio, prima durante e dopo la manifestazione**

**PAGAMENTO DELLA QUOTA ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE**

Per informazioni e prenotazioni **Boggio Viaggi e in ore serali**

Macrì Nicodemo ☎ 0124 349509; Massaro Barbara ☎ 3479656671; Varrese Vincenzo ☎ 3381236372; Spaducci Antonello ☎ 339 3360888; Gazzetto Sandro ☎ 3396239178 Cortese Giorgio ☎ 333 1714827, disponibile in sede sabato 25 ottobre, o in altri orari dopo le 18,00 presso sede Fidas Favria da concordare preventivamente.

Le prenotazioni si accettano entro e non oltre mercoledì 6 novembre 2014 sino all'esaurimento dei posti,

**la gita si effettuerà con un numero minimo di 40 partecipanti,**

in caso contrario verranno restituite le quote già versate

**ORGANIZZAZIONE TECNICA BOGGIO VIAGGI DI RIVAROLO CANAVESE**

Tel 0124 424477 -

\*§\*

**PULMANN RASTEL BOGIN – RIVAROLO CANAVESE**

*Il Direttivo Fidas Favria*

# 84° FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ALBA DOMENICA 9 NOVEMBRE 2014

Il Direttivo del Gruppo Comunale Fidas Favria è lieto di averVi assieme in questa piacevole gita ad Alba. Ottobre e novembre sono sempre stati, fin dal Medioevo, mesi di grandi preparativi per procurarsi le provviste invernali, nel Cuneese, ma anche di festeggiamenti: molte delle derrate si scambiavano infatti durante le fiere, abbinando l'utile al conviviale. La tradizione continua ancora oggi, quindi ci si presenta la possibilità di passare un goloso e culturale fine settimana ad Alba, infatti andiamo in questa accogliente città dove si svolge la 84° **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**. Meno nobile è il tartufo nero, o tartufo *estivo*, accessibile a tutte le tasche, ma il bianco l'artefice della fortuna di Alba, dove infatti ha sede il Centro Nazionale Studi Tartufo, unico al mondo per la ricerca e la diffusione della cultura del ricco tubero. Un buon tartufo bianco, dicono gli esperti *trifulau*, ha un sentore tipicamente agliaceo, con componenti di miele, fieno, e spezie. Ma in realtà, cari amici, possiamo farcene un'idea solo annusandolo, questo cibo degli Dei, come lo chiamavano i Romani, i quali vociferavano che, per le sue proprietà afrodisiache, anche Giove ne facesse gran uso, e non precisamente solo con la moglie. Nel Medioevo, come tutto ciò che cresceva sotto terra, venne messo all'indice come del demonio, ma ultimamente ci siamo fatti furbi. Perciò, anche se non ci sono mezze misure, il tartufo piace o lo si odia, e magari per noi costa troppo, è bello anche solo andare a dare una fiutatina ai profumi, allumando il terrificante cartellino del prezzo.

**Il Torrone** è un dolce diffuso in diverse regioni italiane, già conosciuto dai Romani. Il tratto distintivo del torrone prodotto in Piemonte nelle zone di Alba e di Asti vede l'utilizzo delle nocciole in sostituzione delle mandorle, utilizzate in altre regioni. La tradizione di mescolare mandorle e miele è molto antica e come detto risale ai Romani. Il nome del dolce evoca probabilmente l'abitudine dei pasticceri medievali di costruire con questo impasto dei grandi dolci a forma di castello o torre. L'uso di preparare questo dolce dovrebbe essere stato introdotto in Piemonte grazie all'influenza dei Visconti, signori di Milano. Come ingrediente principale la mandorla venne sostituita dalla nocciola, disponibile in quantità elevata e a prezzi moderati. Il torrone d'Alba e delle Langhe è formato da un impasto composto da miele, zucchero e glucosio e da una elevata quantità di nocciole. Il miele deve essere di acacia o di millefiori. Le nocciole normalmente utilizzate appartengono alla varietà Tonda Gentile delle Langhe, l'unica coltivata nell'alta Langa e che può fregiarsi dell'IGP Nocciola del Piemonte.

La città di Alba è decisamente accattivante, in questo periodo, con le vetrine in cui spiccano i prodotti che rendono famosa nel mondo la gastronomia cuneese e tutti i monumenti aperti al pubblico, si consiglia la visita alla **chiesa barocca della Maddalena**, vero gioiello di affreschi e marmi policromi, e a **San Domenico** con i gotici dipinti. Inoltre una fetta di torta di nocciole o un caffè da *Calissano*, inserito nella guida dei 100 locali storici più belli d'Italia, o una bottiglia di barolo per un'occasione speciale, sono piaceri che possiamo regalarci, e mentre girelliamo per le vie dell'antica città delle cento torri, puntiamo ogni tanto il naso all'insù, verso gli antichi palazzi medievali, alcuni, decorati in cotto, sono rimasti ancora praticamente intatti. Vi pare poco?

Pranzo libero e giro per Alba

**Nel pomeriggio** andiamo alla visita facoltativa del **Castello di Grinzane Cavour**, costruito nella prima metà dell' XI secolo ed ampliato nel XIII e XIV, fu dimora del conte Camillo Benso di Cavour dal 1832 al 1849. Il nome del piccolo borgo rende omaggio allo statista risorgimentale che di Grinzane fu sindaco per diciassette anni. Nominato nel maggio 1832 a ventidue anni, mantenne tale

carica fino al febbraio 1849. Alla sua morte il castello passò alla prediletta nipote Giuseppina che sposò il Conte Carlo Alfieri di Sostegno.

Tenete presente che gli Alfieri di Sostegno erano anche feudatari del Castello di Favria, la S sul frontespizio del portone del castello non è del Servais ma è la fortunata coincidenza di diverse famiglie che prima erano feudatari e che avevano una S nei loro cognomi. L'ultima discendente di questa casata, marchesa Adele Alfieri, lasciò il castello al comune di Alba, di cui Grinzane era frazione. Il Comune si divide in due centri, Gallo e Grinzane Cavour. Gallo ospita molteplici attività artigianali e industriali, mentre il centro storico del paese è costituito da Grinzane Cavour, con le sue poche case, strette attorno alla sagoma austera del Castello. Il maniero fu costruito nella prima metà del XIII secolo, e poi ha subito alcune modifiche di carattere architettonico. L'odierno aspetto è il risultato di restauri iniziati nel 1961, in occasione dei primi 100 anni dello stato italiano. L'imponente edificio in laterizio ha pianta trapezoidale, con quattro corpi irregolarmente disposti intorno all'esiguo cortile principale. Nel XVI secolo fu ampliato con l'aggiunta delle due pittoresche torricelle cilindriche; dello stesso periodo è, nella **Sala delle maschere**, il soffitto a cassettoni con 157 tavolette dipinte in occasione del matrimonio di Pietrino Falletti, recanti raffigurazioni di stemmi araldici, animali, allegorie e ritratti. Oggi è sede dell'*Enoteca Regionale Piemontese Cavour*, di un ristorante e di un *Museo etnografico sulla civiltà contadina*. Quest'ultimo ospita materiali relativi a diversi temi: cimeli cavouriani, vini albesi della romanità, ambientazioni della cucina albese nell'Ottocento e nel Seicento, vetri da vino, piatti dell'uva della vecchia Mondovì, reperti attinenti l'enogastronomia albese, le botteghe del maniscalco e del bottaio, una distilleria del Settecento, contadinerie di cortile, pesi e misure, didattica del tartufo. **Dal 1983 il castello è anche sede del Premio Letterario** Grinzane Cavour per la narrativa italiana e straniera, istituito dalla Società Editrice Internazionale di Torino per promuovere la diffusione della letteratura fra i giovani. Degna di nota è anche la vecchia Parrocchiale, fatta erigere dal Conte Camillo di Cavour, dedicata alla Madonna del Carmine.

Sperando che la gita sia risultata piacevole vi auguriamo una buona serata e Vi ricordiamo che donare il sangue non costa niente, basta poco per fare del bene e stare bene. Se avete un'età tra i 18-60 anni con più di kg 50 di peso venite a donare e fate passa paralo, Vi aspettiamo venerdì 14 novembre ore 8-11 cortile interno del Comune. Grazie

#### **Numeri utili**

**Varrese Vincenzo ☎ 3381236372; Spaducci Antonello ☎ 339 3360888;  
Gazzetto Sandro ☎ 3396239178 Cortese Giorgio ☎ 333 1714827**

**Venerdì 14 novembre ore 8,00 – 11, 00 cortile interno del Comune di Favria,  
donazione del sangue, vieni a donare costa veramente poco fare del bene**