

CULTURA DELLA TERRA

E GASTRONOMIA

Come in tutti i paesi monferrini, anche in Moncalvo ha prosperato per secoli un'economia sostanzialmente agricola. Ancora oggi sono rinomati in tutto il mondo gli eccellenti vini locali: Barbera, Grignolino, Freisa.



La genuinità dei prodotti ancora naturali, coltivati e direttamente distribuiti in loco al consumatore,

risulta motivo trainante di un continuo flusso di visitatori esigenti. Dal mese di ottobre, la terra monferrina offre uno dei suoi tesori più profumati e saporiti, il tartufo bianco.

Proprio a Moncalvo, tradizionale centro di raccolta e commercio del prezioso tubero, ogni anno si svolge nelle due ultime domeniche di ottobre da oltre 40 anni la Fiera del Tartufo, alla quale partecipano tutti gli esperti cercatori ("trifolao") della zona.

Anche la cucina offre piatti di sicuro gradimento: dal fritto misto alla monferrina al gran bollito misto detto "alla moncalvese", dai saporiti agnolotti alla sontuosa finanziaria, per concludere con un buon "bunet", dolce tipico base di uova, amaretti e cioccolato.

Per gustare appieno la varietà e qualità della cucina monferrina, nonché moncalvese, basterà intervenire ad alcune delle manifestazioni enogastronomiche che si svolgono durante l'anno.

