

Comune:	Cortazzone	Provincia:	Asti
----------------	------------	-------------------	------

Titolo manifestazione:	Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato – 22^a Edizione		
Qualifica manifestazione:	Regionale	Tipologia:	Mostra Mercato
Periodo svolgimento:	06/12/2026		
Settori:	Agricoltura (Tartufi) – Enogastronomia - Artigianato		

Ente organizzatore:	Pro Loco Cortazzonese
Indirizzo manifestazione:	Piazza Bianco Tommaso - Piazzale Polisportiva - Via per Montafia
Riferimenti utili:	- Referenti e numeri utili: Tel: 0141/995504 - E-mail: prolococortazzone@libero.it - Sito internet: http:// www.comune.cortazzone.at.it - Orario apertura/chiusura: dalle 09.00 alle 19.00 - Costo ingresso: gratuito

Presentazione sintetica della manifestazione	Miele, salumi, formaggi, farine, dolci, vini, creazioni dell'artigianato sono questi i prodotti che fanno da contorno nel Mercatino dei prodotti tipici locali al tartufo bianco, re della manifestazione, celebrato nelle sue declinazioni in un evento pre-natalizio che preannuncia la Festività come tempo propizio per fare del profumato tubero un oggetto regalo. All'interno della tensostruttura che ospita il Raduno dei Trifulau, l'esposizione dei tartufi e la selezione dei migliori esemplari si svolge la Premiazione dei piatti presentati a base di tartufo suddivisi nelle quattro categorie di appartenenza Trifulau, Commercianti, Trifulau Locali, Tartufi neri a cui si aggiunge il premio per il miglior esemplare.
---	--

Curiosità	Il nome di Cortazzone deriva dal latino Curtis che sta per corte, azienda agricola e Azonis, di Azo o Azone, il suo proprietario, tuttora riportato sull'emblemata del Comune. Non sono pochi i paesi della zona nord dell'Astigiano che nel nome evidenziano la stessa origine "curtense": a titolo d'esempio il limitrofo Cortandone, da Curtis Andonis; il vicino Cortanze, da Curtis Anseris; Portacomaro, da Curtis Comarii ed altri villaggi ormai scomparsi, con nomi simili, come testimoniano alcuni documenti d'epoca medioevale. Si ritiene che Cortazzone, borgo di antica origine, fosse già nel X° secolo possesso e Contea degli Azzone, forse provenienti da Modena. Il territorio faceva parte di una "curtis", ovvero un sistema di conduzione agraria propria dell'Alto Medioevo, completamente autonomo in arti e mestieri e dove la popolazione era al servizio del "signore", come cosa di sua appartenenza e da lui otteneva protezione, difesa e all'occorrenza vettovaglie. La "curtis Azonis", negli anni 1094 - 1095, fu donata alla chiesa di Pavia, che ne infeudò i Monaci della Torre Rossa di Asti. Nel 1314, passò ai "Pelletta", potente famiglia astese di "casanieri", banchieri (o usurai) del tempo, che operavano anche fuori confine, soprattutto in Savoia.
------------------	--

	Estintosi il ramo dei Pelletta, erede del feudo fu la Contessa di Favria, dalla quale passò al Conte di Govone che, alla sua morte, legò il possedimento all'Ordine dei S.S. Maurizio e Lazzaro che, nel 1860, lo vendette a lotti. Finiva così l'economia curtense lasciando spazio alla piccola proprietà contadina. A Cortazzone, si avvicendarono, nei secoli, vari Signori in un periodo turbolento della sua storia che vide anche il dominio pontificio dagli anni 1094-1095. Infatti il figlio ribelle dell'Imperatore Enrico IV, Corrado, nel 1093 passa dalla parte degli avversari del padre, si mette a capo del partito Papale e viene incoronato Re d'Italia. Il dominio fu strenuamente difeso dai Papi, fino al concordato del 1741 fra Benedetto XIV e Carlo Emanuele III di Savoia, in seguito al quale passò alla provincia di Asti, sotto il dominio Sabauda. Grande fu il rincrescimento della popolazione che così perdeva tutti i privilegi speciali, compreso il diritto d'asilo, che faceva di Cortazzone un sicuro rifugio, per ogni perseguitato dalla giustizia. Il paese ed il castello, ricostruito nel '700/800, di cui sussistono l'antica torre quadrata e tratti delle mura, con tracce di merli guelfi, furono gravemente danneggiati dai Francesi nel 1706, durante la guerra di successione spagnola, durante la quale Torino fu salvata dal sacrificio di Pietro Micca.
--	--