

A tavola con il Nero di Pecorara

**SCOPRI I RISTORANTI PIACENTINI DOVE
GUSTARE I PIATTI A BASE DI TARTUFO
NERO DI PECORARA**



35^A RASSEGNA PROVINCIALE DEL TARTUFO DI PECORARA



Il Nero di Pecorara non è solo un prodotto della nostra terra: è parte della nostra storia e della nostra identità. Le sue radici sono nell'antica tradizione della raccolta dei tartufi, fonte di sostentamento della comunità. La Rassegna provinciale del tartufo e dei prodotti del sottobosco, giunta alla 35ª edizione, e il riconoscimento della De.Co. hanno dato impulso alla tutela e valorizzazione di questo oro del sottosuolo. Da qui nasce Nero di Pecorara, progetto che unisce Comune, cavatori, produttori ed esercenti.

Con Ranca Tartufi sono nati il primo centro comunale di raccolta dei tartufi d'Italia e la produzione di semilavorati; con Riccardo Lagorio nasce oggi "A Tavola con il Nero". L'iniziativa coinvolge i ristoratori della provincia nella creazione di piatti a base di Nero di Pecorara, valorizzando la filiera corta. Grazie a chef ed esercenti che hanno creduto nel progetto: portare il Nero in tavola significa raccontare, attraverso i suoi sapori, la storia, l'identità e il futuro del nostro territorio.

Buon appetito e viva il Nero di Pecorara

IL SINDACO
FRANCO ALBERTINI



Il territorio di Pecorara, in Alta Val Tidone, nel Piacentino, è una di quelle aree della montagna italiana fuori dalle rotte del turismo di massa e anche per questa ragione ha mantenuto genuinità e naturalezza proprie. Serba giacimenti di particolare interesse gastronomico: patate e ultimamente anche zafferano, coltivato da uno dei tanti giovani che hanno deciso di tornare a far rivivere quella terra con il lavoro dei campi. Al Nero di Pecorara, che gode di una particolare tutela e grazie alla Denominazione Comunale di Alta Val Tidone, spetta il podio. Infatti lì da decenni si tiene la sagra dedicata al tartufo che, nelle buone annate, si trova copiosamente nei boschi che cingono le borgate. Per l'edizione 2026 della *Rassegna provinciale del tartufo e dei prodotti del sottobosco*, che si tiene a metà ottobre, alcuni tra i migliori ristoranti e trattorie di Piacenza celebrano il Nero di Pecorara nei loro menu dando maggior valore al locale. E nel contempo esaltando la cucina piacentina e la *piacentinità*.

RICCARDO LAGORIO
GIORNALISTA

A TAVOLA CON IL NERO DI PECORARA

• **TAVERNA RABBARO**

Piazza della Cittadella, 9
PIACENZA

Telefono 3335468741

***Manzetta battuta a punta di coltello con
senape al miele, cucunci, olive al forno e Nero
di Pecorara***

• **BISTROT TARTUFO**

Vicolo San Pietro, 6
PIACENZA

Telefono 3923825142

***Uovo cocotte con tartufo nero
e mozzarella***

• **RISTORANTE LA PALTA**

Località Bilegno, 67
BORGONOVO VAL TIDONE

Telefono 0523862103

***Quaglia burro e salvia con porcini e tartufo
nero di Pecorara***



A TAVOLA CON IL NERO DI PECORARA

• **TRATTORIA CATTIVELLI**

Via Chiesa di Isola Serafini, 2
MONTICELLI D'ONGINA

Telefono 0523829418

***Paletta di vitello cotta a bassa
temperatura con purè di patate
Bio e tartufo Nero di Pecorara***

• **AGRITURISMO LA RATTA**

Località Bacedasco Basso
VERNASCA

Telefono 0523895279

***Tagliata di manzo al Nero
di Pecorara***



A TAVOLA CON IL NERO DI PECORARA

• TRATTORIA DA LUIGI

Località Franchini, 19

VERNASCA

Telefono 0523895120

Risotto al tartufo Nero di Pecorara

• RISTORANTE LA COLONNA

Via Emilia Est, 6

ROTOFRENO

Telefono 0523768343

***Cappellacci verdi al brasato di cinghiale,
crema di topinambur, succo di mirtillo
e tartufo nero***



A TAVOLA CON IL NERO DI PECORARA

• **CAFFÈ GRANDE**

Piazza Paolo Araldi, 8
RIVERGARO

Telefono 0523958524

Battuta di manzo con tartufo nero

• **RISTORANTE IL CAPPON MAGRO**

Via Giuseppe Mazzini, 33
BOBBIO

Telefono 3496016976

***Risotto con tartufo nero, stracciatella
di burrata e tonno***



Puoi trovare sempre prodotti e piatti al Nero di Pecorara nei seguenti locali del Comune di Alta Val Tidone:

- LA COLOMBINA DI MARINONI (PECORARA)
- NUOVA USTARIA (PECORARA)
- TRATTORIA ALPINA (CICOGNI)
- AL MULINO (PECORARA)



Scopri tutte le informazioni
sul progetto del Nero di Pecorara
su www.visitaltavaltidone.it
e sui nostri canali social  



Scopri i ristoranti piacentini dove gustare i piatti a base
di tartufo Nero di Pecorara