

La Vera, Unica e Storica

“Trifola d’Or”

è a MURISENGO (AL) *dal 1967*



Fiera Nazionale
del Tartufo
“Trifola d’Or”

56ma FIERA NAZIONALE del TARTUFO

#Domenica 12 e Domenica 19 novembre 2023

4° Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato

#dal 21 ottobre al 17 dicembre 2023

Al via domenica 12 novembre la 56ma edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d’Or di Murisengo (AL), per poi bissare domenica 19 novembre e continuare con la lunga coda della Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato che, invece, proseguirà tutti i sabati e le domeniche fino al 17 di dicembre.

Partendo dall’assunto che – *programma che funziona non si cambia, ma si implementa* -, **la due giorni di fiera ricalcherà, a grandi linee, l’offerta della tradizione** messa a punto, con dovizia di particolari negli ultimi tre lustri, dall’amministrazione guidata dal sindaco Gianni Baroero, col supporto del Comitato Fiera, **per avvalorare il prodotto locale in una cornice di ruralità, autenticità, selezione e bellezza dai sapori ancestrali.**

Una Trifola d'Or a misura d'uomo, fedele al contesto bucolico e culturale del Monferrato e forte dei, pressoché unici, requisiti di garanzia attuati nella rigorosa osservanza del rigido protocollo di verifica qualificata di ogni esemplare posto in esposizione e vendita, a cura del CNST. Una fiera che si distingue, dunque, per l'essenzialità dell'offerta basata sulla selezione delle eccellenze, nel rispetto di una tradizione plurisecolare, che fonda le sue radici nella cultura agricola-commerciale risalente al XVI secolo.

Così, vale anche nell'accurata selezione degli oltre 100 espositori, con angoli dedicati: al **Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Alessandria, Asti, Cuneo e Torino** (piazza Boario); all'enogastronomia e artigianato più ricercato; al prodotto locale e all'hobbistica oltre che al tartufo **Bianco Pregiato o d'Alba o Tuber magnatum Pico e nero**.

Orari della fiera: dalle ore 8 alle ore 18; disponibili navette gratuite no-stop dai parcheggi di San Candido e Gallo con ritorno.

Ad allietare l'apertura ufficiale della Fiera, ci sarà **la Banda Musicale La Bersagliera** (dalle ore 10,30 alle ore 12,30). In piazza della Vittoria (dalle ore 10), Corner Break Caffè Lavazza omaggio per i visitatori. **Per i più piccoli**, in piazza della Vittoria zona palco: **“Laboratorio Mr Mandarino”** (ore 14,30 domenica 12 novembre) e **“Il mondo delle Api”** (ore 14,30 domenica 19 novembre).

Nel pomeriggio, **Seminario sulle proprietà organolettiche del tartufo a cura del CNST** di Alba (ore 15 sala consigliare), con anteprima, sabato 11 novembre ore 16 ex Asilo di via Umberto I, preceduta dal convegno “Il tartufo nella cosmesi”. **Per tutto il giorno, in piazza della Vittoria, Banco d'Assaggio con i vini del Consorzio di tutela Colline del Monferrato Casalese:** Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docg, Rubino di Cantavenna doc e Gabiano doc.

Ad arricchire l'offerta, lo **Story Telling, nei luoghi di cultura, storia e arte, guidato e gratuito a cura degli studenti del corso Turismo dell'IIS Leardi:** ore 14, ore 15 e ore 16 con **partenza da piazza Boario e da piazza Lavazza** (informazioni puntuali compendio in calce). **Escursione guidata nei luoghi del tartufo nell'ambito della rassegna Camminare il Monferrato** con la guida Anna Maria Bruno: ore 14,15 ritrovo in piazza Boario. Visita della chiesetta juvarriana San Luigi Gonzaga di Corteranzo con navetta fino ad esaurimento dei posti disponibili (partenza ore 15 da piazza Boario; prenotazioni: segreteria@fieradeltartufo.com).

Presso la Tabaccheria Torino reperibile il **piatto artistico della fiera realizzato, in serie numerata e limitata, dall'artista locale Graziella Barocco**, raffigurante uno scorcio della Terra dei Tartufi. **Info point in piazza Boario a cura di Monferrato**

Tourist e degli studenti del Leardi (anche in lingua). **Mostra diffusa Angelo Barile** col supporto del Gruppo Alpini di Murisengo.

Padiglioni enogastronomici a cura della proloco di Villamiroglio.

Per tutta la durata della fiera, sicurezza e viabilità garantite dalla Protezione Civile e Croce Verde.

Main sponsor della fiera: Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Gal Basso Monferrato.

ANNUSA, ACQUISTA, CONSUMA E REGALA TARTUFI SICURI

A tutela del consumatore, nonché del grande patrimonio tartufigeno, del Monferrato e del Basso Piemonte, famoso in tutto il mondo, **imprescindibile capo saldo della Fiera di Murisengo sarà il raro requisito di garanzia del prodotto posto in esposizione e vendita**, secondo un rigido protocollo al pari solo dell'internazionale di Alba.

Prima dell'apertura della fiera, **ogni singolo tartufo, bianco o nero che sia, verrà preventivamente analizzato dai Giudici del Centro Nazionale Studi del Tartufo** di Alba i quali ne attesteranno l'idoneità alla immissione all'esposizione e vendita; in difetto, lo stesso verrà sequestrato e restituito a fine manifestazione.

Inoltre, **ogni tartufo venduto verrà inserito all'interno di un sacchetto numerato e loggato** che consentirà, in qualsiasi momento, di risalire al venditore. Infine, i Giudici del CNST saranno presenti per l'intera durata della fiera per **l'analisi, gratuita e a richiesta**, degli esemplari scelti per l'acquisto dai visitatori.

Alla garanzia di qualità, si affianca **l'attesa per la quantità delle trifole che, grazie alle ultime precipitazioni piovose, si prefigura copiosa**. Ad invogliare la partecipazione di cercatori e trifolau, poi, anche, l'appetitoso e **ricco monte premi raccolto per la premiazione dei migliori esemplari in concorso, che ammonta a quasi 3mila euro**.

Questo l'elenco dei premi di domenica 12 novembre: 1° miglior Tuber magnatum Pico singolo euro 500 offerti dai Commercianti locali; 2° miglior singolo euro 350 offerti dalla Pasticceria Quilico; 3° miglior singolo euro 100 offerti dalla Macelleria Rosso; 1° miglior composizione di bianchi 250 euro offerti dalla Tabaccheria Torino Lucia e Olivero Fabrizio; 2° migliore composizione euro 150 offerti dal Ristorante San Candido; miglior bianco presentato da un cercatore locale euro 100 offerti dal Roxy Bar San Candido. **Domenica 19 si bisserà: 1° miglior singolo 500 euro** dai Commercianti locali; 2° singolo 350 euro dai produttori locali; 3° singolo 100 euro Bottega della Carne; 1° miglior composizione di bianchi 250 euro da UnipolSai Unione di Taverna e Sorisio; 2° migliore composizione euro 150 offerti dal Ristorante San Candido; miglior singolo di un cercatore locale euro 100 da

Pizzeria Lo Stivale. Piatto artistico della fiera e prodotti locali per il migliore singolo e le migliori composizioni di nero.

Consegna tartufi per le premiazioni: dalle ore 10 in piazza della Vittoria; **premiazioni: ore 12,30**. I tartufi in gara verranno giudicati dai Giudici del CNST in rapporto qualità/peso.

SI MANGIA CON LA PROLOCO E NON SOLO

Due i punti ristoro coperti curati dalla proloco di Villamiroglio durante la due giorni di Trifola d'Or a Murisengo: **in piazza Lavazza** (nel cuore della fiera) e in **piazzale IV Novembre** (a cento metri dalla piazza principale).

Questa, l'offerta enogastronomica attiva dalle ore 11,30 alle ore 17 di entrambe le domeniche: crostone di acciughe Sicilia e tartufo nero marinati in olio EVO (9 euro); crostone con formaggio caprino, lardo monferrino e miele (7 euro); tonno di coniglio (8 euro); salumi monferrini (7 euro); battuta di carne cruda (8 euro); agnolotti al burro chiarificato (7,5 euro); tajarin ai funghi e salciccia monferrina (7,5 euro); scodellino di Bagna Cauda con verdure (9,5 euro); torta di nocciole e zabajone caldo (6 euro); bicchiere di Grignolino o di barbera (1,5 euro); bicchiere di Moscato dolce (2 euro). Eventuale aggiunta di tartufo Bianco su richiesta e a peso in base al borsino del giorno.

Per chi non volesse accelerare le operazioni di cassa, **dalle ore 9 alle ore 11,30 sarà attiva la pre-vendita dei tickets-pranzo presso il Temporary Store TargatoMurisengo & Dintorni di via Asti 2** (all'ingresso della fiera). Inoltre, per i gruppi, vi è la **possibilità di riservare il tavolo** telefonando a: 388 1155343, 0142 943479, 347 7023362 oppure scrivendo a prolocovillamiroglio@libero.it.

In paese, altri punti ristoro di piccolo asporto lungo via Umberto e via Chivasso, nonché presso: Circolo Ricreativo di San Candido, Ristorante San Candido e Canonica di Corteranzo.

SEMINARI DI ANALISI SENSORIALE DEL TARTUFO

Seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo e incontro sul "Tartufo nella cosmesi" nell'offerta della Fiera, il primo, a cura dei Giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba; il secondo, a cura del ricercatore Alessandro Icardi.

Sabato 11 novembre alle ore 16, presso l'ex Asilo di via Umberto I al civico 165, **domenica 12 e 19 novembre alle ore 15**, presso la sala consigliare di piazza della Vittoria 1, i **Giudici del CNST terranno seminari dimostrativi** dalla durata di un'ora circa, per un viaggio sensoriale alla scoperta dei tartufi, **per meglio**

esplorarne le caratteristiche organolettiche più fini. In particolare, i partecipanti verranno guidati nella scelta dei migliori tartufi, ovvero, nel modo in cui meglio apprezzarli e distinguerne le qualità, nonché nella corretta conservazione.

Info e prenotazioni: segreteria@fieradeltartufo.com

Sempre sabato 11 novembre (ore 17) nell'ex Asilo di via Umberto I, si parlerà **dell'effetto anti-aging multiplo tramite modulazioni epigenetiche** di cui al nascente progetto W Tr-Active del Tartufo Bianco.

Entrambi gli incontri sono ad ingresso libero.

Per tutta la durata della fiera, in piazza della Vittoria, presso la postazione centrale, **saranno presenti i Giudici del CNST per esaminare gratuitamente i tartufi acquistati** dai visitatori ed esprimere un giudizio puntuale in ordine di freschezza e qualità.

Accanto a loro, sia il 12 sia il 19 novembre, anche la **partecipazione dell'Associazione Pianta Tartufigena di Qualità**, rappresentata dall'agrotecnico Pierfilippo Negro e dall'agronomo Emanuele Rendo, con una postazione dedicata alla **vivaistica di piante tartufigene in Piemonte** (no vendita piante, ma esposizione specie e punto informazioni/consulenza).

MOSTRA DIFFUSA PERSONALE ANGELO BARILE

Mostra diffusa dell'artista torinese Angelo Barile, domenica 12 e domenica 19 novembre a Murisengo, nell'ambito della 56° Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or. **Tre le location ospitanti:** l'ex Tempo Abitato situato in via Umberto I 2, ospiterà la mostra "**Quadreria**"; presso l'ex asilo infantile di via Umberto I 165, invece, verrà allestita la mostra "**Clouds**"; infine, all'interno dell'ex Oratorio degli Angeli chiesa di San Michele verrà sistemata l'esposizione "**Arcangeli**".

Vernissage della mostra, sabato 11 novembre ore 17,30 presso l'ex Asilo. Ingresso libero.

Barile disegna fumetti e si dedica alla pittura a partire dagli anni '90 del secolo scorso. **I colori accesi e le prospettive grandangolari dei personaggi sono la sua cifra stilistica.** Ha esposto in collettive nazionali e internazionali, mentre le personali sono state ospitate a: Bologna, Venezia, Teramo, Torino, Parigi, Basilea, Ginevra e Monte Carlo. Alcune sue opere sono state acquistate da: Museo Arte Urbana di Torino Italy, Museè Adzak di Parigi France, Museo Diocesano di Ancona Italy, Museo Arte Contemporanea di Parma Italy.

Dopo la serie "Angeli & Arcangeli", il suo estro ha trovato nuova espressione nel filone che indaga sui Santi a partire dall'anno zero.

Orari visite: dalle ore 11 alle ore 17,30. Ingresso libero.

STORY TELLER NEI LUOGHI DI CULTURA, STORIA E ARTE

Ci saranno anche gli studenti del Corso di Turismo dell'Istituto d'Istruzione Superiore Leardi e **dell'Agraria** Vincenzo Luparia di San Martino di Rosignano Monferrato, tra i protagonisti della nuova Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or in programma a Murisengo domenica 12 e domenica 19 novembre. Per loro, un ruolo vestito su misura, per esprimere le specifiche attitudini e mettere alla prova le singole competenze trasversali per l'orientamento.

Col coordinamento della professoressa Giusy Catanese, **una ventina di studenti del Turistico vestiranno i panni di Cicerone**, si cureranno dell'accoglienza e si adopereranno nelle traduzioni in lingua per agevolare i turisti stranieri.

Suddivisi in due gruppi, gli Story Teller accompagneranno i turisti **nei luoghi di arte, storia e cultura del borgo monferrino**, con partenze scaglionate (ore 14, ore 15 e ore 16) **da piazza Massimo Boario** (dedicata al noto compositore bandistico originario di Murisengo) e **da piazza Lavazza** (in omaggio al patron del caffè, anche lui, originario di Murisengo).

Per le visite in **partenza da piazza Boario**, il tour di 45 minuti toccherà: la Tartufaia Didattica Tabui, presso la quale esplorare l'aspetto naturalistico, scientifico, botanico, storico e culturale nonché del mito del Tuber magnatum Pico, in un ambiente di grande suggestione e bellezza paesaggistica; la Torre Romanica di San Pietro, posta in posizione panoramica speculare al borgo medievale e dominante i faraglioni di gesso, che tradiscono la presenza di una cava di gesso tutt'ora coltivata; la chiesetta della Madonnina della Neve e delle Grazie, ove è conservato un trittico attribuito ad Orsola Caccia.

Per quelle in **partenza da piazza Lavazza**, invece, le tappe saranno: la chiesa sconosciuta di San Michele ex Oratorio degli Angeli, situata nel borgo medievale e custode, durante la fiera, della personale dell'artista torinese Angelo Barile; il castello dell'anno Mille (solo in esterna), che ospitò lo scrittore e patriota Silvio Pellico e il Re Vittorio Emanuele III durante le manovre militari del 19258; la chiesa tardo rococò piemontese dedicata a Sant'Antonio Abate, nella quale è conservato un Giuseppe Gandini del 1904 a due tastiere, con pedaliera rettilinea completa e 1470 canne. Partecipazione libera; durata: 40/45 minuti.

Un altro gruppo di studenti, invece, si occuperà dell'accoglienza all'infopoint turistico di piazza Boario e presso l'enoteca allestita, dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese, in piazza della Vittoria.

A cura degli studenti dell'Itas Luparia di San Martino di Rosignano, infine, la consueta presenza con il banchetto allestito in piazza della Vittoria, per una narrazione tangibile del frutto dei loro studi e del loro lavoro. In esposizione e

vendita, infatti, si potranno trovare: vini rossi, spumanti, birre artigianali, nocciole, olio extravergine di oliva e prodotti coltivati nella serra idroponica.

LA STAGIONE DEL TARTUFO BIANCO NEL MONFERRATO

Prosegue tutti i sabati e le domeniche, fino al 17 dicembre prossimo, la Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato a Murisengo, con un ricco programma messo a punto dall'ATS TargatoMurisengo&Dintorni, nell'ambito del Psr 16.4.1 Bando 2022, per la promozione e valorizzazione della Filiera Corta.

Presso il Temporary Store di via Asti 2 è allestita tutta l'offerta della Filiera Corta con prodotti a kmZero, tra cui: vini, mieli, zafferano, nocciole, pasticceria, prodotti da forno, pasta fresca, confetture, insaccati e trasformati, formaggi vaccini e trasformati, farine antiche, nonché **tartufi bianchi e neri appena raccolti** dal cercatore (apertura tutti i fine settimana n orario 10-17,30).

Tra le attività outdoor: sabato 11 novembre (ore 14) Camminata nordica e libera con visita al museo Labar di Villadeati; all'arrivo, piccola degustazione offerta dall'Ats (quota 8 euro; info: 339 4188277); **domenica 12 novembre (ore 14,15) Camminare il Monferrato** nei luoghi del tartufo (partecipazione gratuita; info: 348 2211219). Entrambe le camminate sono di difficoltà turistica e dalla durata di circa 2/2,5 ore. Necessarie scarpe da trekking, abbigliamento adeguato e scorta d'acqua. Ritrovo in piazza Boario.

Tour in ebike a cura dell'Associazione I Cinghiali: domenica 19 novembre e domenica 2 dicembre. Percorsi di 25/30 km; minimo tre partecipanti; quota di adesione: euro 10; partenza da piazza Boario alle ore 10 e rientro alle ore 13; all'arrivo piccola degustazione offerta dall'Ats. Info e prenotazioni: 331 3640752.

Venerdì 24 novembre, poi, “La Filiera Corta alla tavola di Re Tartufo e Dio Bacco”, degustazione vino-cibo con tartufo a km zero a cura dei sommelier dell'Ais di Casale Monferrato presso la rinomata Canonica di Corteranzo. In abbinamento 6 etichette locali, tra rossi giovani, vivaci e fermi, Riserve e Bollicine. Euro 30. Info e prenotazioni: 340 9443635 (solo whatsapp).

Infine, **domenica 26 novembre (ore 14,30)**, prima edizione murisenghese di **“Genius Loci – Pomeriggi nei borghi monferrini”**, il percorso alla riscoperta dello spirito dei luoghi promosso dalla Fondazione Ecomuseo della Pietra da Cantoni. In programma, la visita di numerosi punti d'interesse paesaggistico, storico, artistico e culturale in compagnia di Anna Maria Bruno. **Tra le tappe, la prima e inedita visita alla Tipografia di inizio '900 della famiglia Della Torre**, all'interno della quale sono conservate macchine da stampa semiautomatiche e automatiche (la più antica è del 1932), tutt'ora funzionanti, e alcuni caratteri tipografici tra i più antichi,

gelosamente custoditi nei piccoli tiretti artigianali. All'arrivo, piccola degustazione finale.

Per le festività natalizie, cesti confezionati su misura.

Tutte le info e le immagini sono scaricabili dal sito www.fieradeltaruf.com