



Comune di Murisengo (AL) -

COMUNICATO STAMPA
07 NOVEMBRE 2024

Domenica 10 novembre e domenica 17 novembre nella Terra del Tartufo

Al via la Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or a Murisengo

Attesi: Giorgetto Giugiaro, Carlo Feltrinelli, Gianni Coscia e Michele Serra

E' cominciato il conto alla rovescia per inaugurare la **57ma Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or di Murisengo**, che tornerà in gran spolvero **domenica 10 e domenica 17 novembre** nella **Terra dei Tartufi**.

Format che vince non si cambia, ma le novità non mancheranno. Per questa nuova edizione è infatti stato istituito il **“Primo Premio alle Arti&Professioni Trifola d'Or Award”** Edizione 2024, che andrà al **car designer del secolo Giorgetto Giugiaro**, già meritevole di riconoscimenti di alto prestigio, come il **“Compasso d'Oro”** alla carriera (1984) e al design (1981, 1991 e 2004), nonché della nomina a Cavaliere del Lavoro (1999). Giugiaro è dunque atteso a Murisengo domenica 10 novembre, per ricevere il premio fresco di istituzione dedicato a persone che nelle arti e nelle professioni si sono particolarmente distinte per dare risalto all'Italia che vale. Accanto a lui ci sarà il nuovo **padrino della Fiera Carlo Feltrinelli**, che da un anno ha preso il testimone della madre Inge, il **Cittadino Onorario Gianni Coscia** (fisarmonicista, compositore e jazzista di fama internazionale) e il **testimonial Edizione 2024 Michele Serra** (giornalista, umorista, scrittore e autore televisivo di grande spessore).

Tra le novità di questa nuova edizione, anche il **“passaggio di microfono”** alla guida delle premiazioni dei migliori tartufi in concorso. Faranno, infatti, il loro ingresso come **speaker ufficiali della fiera i giovanissimi universitari Maria Chiara Molino** (21 enne, consigliere comunale) e **Riccardo Belvisotti** (20enne deus ex machina della Polisportiva).

Le premiazioni si terranno verso le ore 12, subito dopo il conferimento del Premio Arti&Professioni. Ai migliori esemplari in rapporto qualità-peso verranno assegnati i seguenti **premi, domenica 10**; 1° miglior esemplare euro 500 offerti dai commercianti di Murisengo; 2° euro

350 offerti da Pasticceria Quilico; 3° 100 euro da Macelleria Rosso; 1° miglior composizione euro 250 da Tabaccheria Turino e Fabrizio Olivero; 2° miglior composizione euro 150 da Ristorante San Candido; miglior esemplare di un cercatore locale euro 100 da La Fiorita. **I Premi di domenica 17**

Ufficio Stampa – Comune di Murisengo – piazza della Vittoria 1 – 15020 Murisengo AL
ufficiostampa@murisengo.com – 340 9443635 – 0141 993041



Comune di Murisengo (AL) -

COMUNICATO STAMPA

novembre: 1° miglior esemplare euro 500 dai Commercianti di Murisengo; 2° euro 350 da Produttori locali; 3° euro 100 da Bottega della Carne; 1° miglior composizione euro 250 da Baroero Automobili e Farmacia Druetto; 2° miglior composizione euro 150 da Ristorante San Candido; miglior esemplare di un cercatore locale euro 100 da Pizzeria Lo Stivale. Per entrambe le domeniche: miglior composizione ed esemplare di nero un piatto da collezione con prodotti locali.

Domenica 10 novembre, poi, sarà possibile arrivare in fiera in modo alternativo e suggestivo, ovvero, a bordo delle **littorine storiche con partenza da Torino Porta Nuova e da Asti** e capolinea alla stazione di Montiglio Monferrato-Murisengo, da dove partirà una navetta dedicata per il trasferimento gratuito in fiera. Tra le novità, infine, la **mostra pe immagini di cui al progetto “Infernot” di Ilenio Celoria**, allestito nell'ex Oratorio degli Angeli e chiesa di San Michele, situata ai piedi del castello millenario. Ingresso libero tra le ore 9,30 e le ore 17, con inaugurazione programmata per domani, sabato 9 novembre alle ore 16.

Per entrambe le domeniche, il **Seminario sensoriale del tartufo** a partecipazione libera sarà offerto anche in lingua inglese (prenotazioni obbligatorie segreteria@fieradeltartufo.com).

Ultima ma non ultima novità, quella di quest'anno sarà l'ultima edizione della Trifola d'Or con qualifica “nazionale”. **Dall'edizione 2025, infatti, la Fiera del Tartufo Trifola d'Or di Murisengo diventerà “Internazionale”**, al pari solo di quella albese. Ma non è tutto. Sempre **dal 2025, a Murisengo farà il suo ingresso nel panorama regionale la Prima Fiera Nazionale del Tartufo Nero Trifola nOIR**, la versione estiva e notturna dedicata al tartufo nero, fortemente voluta dal Comune per destagionalizzare l'offerta tartuficola e per valorizzare un'altra eccellenza ipogea che, seppur di minor pregio, vanta rinomanza sui piatti più fini della bella stagione. Le date sono già state fissate nel calendario regionale: tutti gli anni il primo e il secondo fine settimana di giugno, in concomitanza con l'apertura della stagione di raccolta del nero estivo.

Main sponsor della Fiera: Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Gal Basso Monferrato Astigiano, Lavazza, Interem, Presto Fresco, Scm, Banca di Asti e Cosmo. Info www.fieradeltartufo.net / segreteria@fieradeltartufo.com .

Ricco e corposo il programma della Fiera, tra capisaldi e new entry. Questo, il dettaglio in pillole: dalle ore 8 alle ore 18, **esposizione e vendita di Tartufi bianchi e neri** a cura di trifolau e commercianti, in prevalenza locali, e **un centinaio di produttori agroalimentari, enologici e artigianali**, con una sezione distaccata dedicata agli hobbisti e ai creativi; presenza del **Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba** (in piazza della Vittoria), per la verifica della conformità/idoneità di tutti i tartufi posti in esposizione e vendita; **Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Alessandria e Asti** (piazza Boario); prodotti a km0 TargatoMurisengo e a marchio Eccellenza Artigiana Piemontese; dalle ore 10,30 alle ore 13: sfilata della **Banda Musicale La Bersagliera**; dalle ore 10 alle ore 14: **Corner Break Caffè Lavazza**

(piazza della Vittoria) omaggio per i visitatori; dalle ore 10,30: **Pasto del Trifolau** a cura della Proloco di Villamiroglio (piazza Lavazza e piazza IV Novembre), con proposta a piatto (modulo



Comune di Murisengo (AL) -

COMUNICATO STAMPA

precompilato per la scelta dei piatti scaricabile dal sito); dalle ore 11,45: **premiazioni dei migliori esemplari di tartufo in piazza della Vittoria** (premi in denaro consultabili su www.fieradeltartufo.net); ore 14,30: partenza **escursione naturalistica nei luoghi del tartufo** di Camminare il Monferrato guidata da Anna Maria Bruno (ritrovo in piazza Boario – info: 348 2211219); ore 14, ore 15 e ore 16: partenza **story telling nei luoghi di arte, storia e cultura** a cura degli studenti del Corso Turistico dell’IIS Leardi di Casale Monferrato. Partenze da piazza Boario: tappa alla Chiesetta della Madonna delle Grazie, alla Torre Romanica di San Pietro e alla Tartufoia Didattica Tabui; da piazza Lavazza: visita esterna del castello millenario, dell’ex Oratorio degli Angeli ex chiesa di San Michele, della parrocchiale di Sant’Antonio Abate e punto Belvedere. Partecipazione libera; durata: 40/45 minuti; ore 15 piazza della Vittoria: **Laboratorio “Mubum, A piedi alti” per bambini e non solo** (domenica 10 novembre) e **“Il Mondo delle Api”** (domenica 17 novembre); alle ore 15: **Seminario sensoriale** (su richiesta anche in inglese alle ore 15,45) sulle proprietà organolettiche del tartufo a cura del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba (sala consigliare/ingresso libero/prenotazione consigliata: segreteria@fieradeltartufo.net); per tutto il giorno: navetta gratuita no-stop dalla valle al cuore della Fiera; **Infopoint in piazza Boario** a cura di Monferrato Tourist e degli studenti del Corso di Turismo dell’IIS Leardi di Casale Monferrato; **Banco d’Assaggio vini Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese** in collaborazione con Onav Asti (piazza della Vittoria); per tutto il giorno, visita libera all’artistico **Giardino autunnale di Luigi Francia** (dal portone lungo via Umberto I); sabato 9 e sabato 16 novembre **Escursioni di Nordic Walking** nella terra del tartufo (ritrovo piazza Boario ore 9); **Mostra pittorica “Sapori della Terra”**.

A compendio della Fiera, è programmata la **“Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato”**, la proposta in “scaglie” della storica Trifola d’Or. **Tutti i week-end fino al 15 dicembre** (in orario 9-13 e 15,30-18,30), possibilità di acquistare Tuber magnatum Pico o tartufi neri appena raccolti direttamente dal cercatore e prodotti di Filiera Corta a Km0, presso il Temporary Store di via Asti 2. Questa la proposta a corredo: vini, mieli, zafferano, nocciole, formaggi caprini, salumi e insaccati, confetture, torte di nocciole, pasta fresca, prodotti da forno, trasformati, salse, conserveria, fiori e tessuti.

Il piatto da collezione realizzato in serie numerata e limitata a 100 pezzi è stato realizzato dall’artista locale Davide Dusio, in arte “Dade”. Il piatto riprende uno scorcio di Murisengo dominato dall’antico castello che fu dell’Imperatore Federico I detto il Barbarossa, poi degli Scozia, quindi, degli aleramici fino ai Guasco. In primo piano, una spada che sfodera la conquista di un Tuber magnatum Pico e la scritta latina *“Munesingo terra tuberis”* (Murisengo terra dei tartufi). Il piatto è acquistabile presso la Tabaccheria Turino.

A garantire sicurezza, viabilità e presidio 118 saranno presenti in fiera: l’Associazione Carabinieri in pensione e i volontari della Pubblica Assistenza Croce Verde di Murisengo.

Questa **la proposta food della proloco di Villamiroglio**: Crostone del Trifolau con acciughe marinate in olio Evo e tartufo; Crostone del Contadino con formaggi caprini, salumi monferrini,

Ufficio Stampa – Comune di Murisengo – piazza della Vittoria 1 – 15020 Murisengo AL

ufficiostampa@murisengo.com – 340 9443635 – 0141 993041



Comune di Murisengo (AL) -

COMUNICATO STAMPA

battuta di Carne Cruda (su richiesta con tartufo bianco o nero), agnolotti monferrini con burro chiarificato e tartufo, oppure, con burro e salvia, tajarin con burro chiarificato e tartufo oppure con funghi e salciccia, scodello di bagna cauda con verdure di stagione, torta di nocciole De.Co. e zabajone, Grignolino e Baratuciat a km0 bio. Altri punti ristoro lungo la via, presso il Centro Ricreativo Parrocchiale di San Candido e nei ristoranti locali (via Umberto I, San Candido e Corteranzo) e della Valcerrina.