



Main partner istituzionale



59^a EDIZIONE

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO TRIFOLA D'OR

DOMENICA 15 e DOMENICA 22 NOVEMBRE 2026

TERRE DEL
BIANCO

LE FIERE DEL TARTUFO TRA
MONFERRATO E TERRE ASTIGIANE

MURISENGO MONFERRATO (AL)

**Fiera INTERNAZIONALE
del TARTUFO BIANCO *TRIFOLA D'OR*
Domenica 15 e domenica 22 novembre 2026**

Il Trifola d'Or Award 2026: Oscar Farinetti

Testimonial 2026: Barbara Nappini Slow Food

**# Cittadinanze Onorarie: Donato Lanati (enologo/scienziato),
Gerard Chevalier e Mario Palenzona (ricercatori)**



COMUNICATO STAMPA 09 OTTOBRE 2026

La Fiera del Tartufo Bianco Trifola d'Or, divenuta INTERNAZIONALE dal 2025, rinnoverà il suo appuntamento annuale **domenica 15 e domenica 22 novembre 2026 a Murisengo Monferrato.**

La due giorni di fiera ricalcherà, a grandi linee, l'offerta della tradizione perfezionata, negli ultimi tre lustri, dall'amministrazione guidata dal sindaco Giovanni Baroero, col supporto di Giunta e Comitato Fiera, per avvalorare il prodotto locale in una cornice di ruralità, autenticità, selezione e bellezza dai sapori ancestrali.

Una Trifola d'Or, dunque, 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 di ogni esemplare posto in esposizione e vendita, a cura dei qualificati giudici di analisi sensoriale del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba (CNST), di cui il Comune di Murisengo Monferrato è tra i soci fondatori. 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.

Per questa nuova edizione, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria diventa Main partner istituzionale.

*"Il consolidamento dello status internazionale della Fiera di Murisengo Monferrato rappresenta un motore fondamentale per l'economia e l'attrattività del nostro territorio. Il tartufo bianco non è solo un'eccellenza gastronomica straordinaria, ma un vero e proprio ambasciatore del Monferrato nel mondo" apprezza il **Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria Paolo Arrobbio.** "Attraverso appuntamenti di questo livello, siamo in grado di promuovere un modello di sviluppo sostenibile che mette in rete l'agricoltura di qualità, la ricettività turistica e l'identità culturale, attraendo investimenti e visitatori da una platea globale sempre più qualificata. **La Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, non solo, sostiene la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Trifola d'Or con un significativo contributo di 30 mila euro, ma finanzia altresì, con ulteriori 20 mila euro, il nuovo progetto Edu-Game** a contenuti multimediali bilingue, con azioni propedeutiche alle start-up tra i giovani, di cui Murisengo Monferrato è capofila, ma che riguarda tutte le **nostre nove Fiere del Tartufo alessandrine regionali, nazionali e internazionali** (Acqui Terme, San Sebastiano Curone, Alessandria, Ovada, Cella Monte, Odalengo Piccolo, Trisobbio, Bergamasco e Murisengo Monferrato). Inoltre, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria sta cercando, attraverso il progetto Le vie del*

Gusto, di raccontare il Monferrato (insieme ad altre importanti porzioni del territorio provinciale) in aree e comunità sempre più vaste, nella consapevolezza delle potenzialità di questo splendido territorio”.

Così, vale anche nell'accurata selezione degli oltre 100 espositori, con angoli dedicati: al **Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti nelle Regioni d'Italia** (piazza Boario); all'enogastronomia e artigianato più ricercato (inclusi gli Artigiani dei Mestieri d'eccellenza a marchio regionale); al prodotto locale e agroalimentare, nonché enologico, con vetrina dedicata al tartufo **Bianco Pregiato o d'Alba o Tuber magnatum Pico e nero**.

Gli orari della fiera torneranno ad essere: dalle ore 8 alle ore 18, fascia oraria durante la quale saranno disponibili navette gratuite no-stop dai parcheggi di San Candido e Gallo alla fiera e ritorno.

Ad allietare l'apertura ufficiale della Fiera, ci sarà **una Banda Musicale** (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: **laboratori e spettacoli di animazione e intrattenimento (pomeriggio)**.

Nel pomeriggio, si terrà il **Seminario sulle proprietà organolettiche del tartufo (anche in inglese) a cura del CNST** di Alba (ore 15 sala consigliare) a partecipazione libera e gratuita. **Per tutto il giorno, in piazza della Vittoria, Banco d'Assaggio con i vini del Consorzio di Tutela Vini 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'IS 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). Attività gratuite.

Cerca simulata del tartufo a cura dei cercatori dell'Associazione Tartufai Murisengo Monferrato e dintorni. Visita alla Tartufaia Didattica Tabui.

Il premio **“Trifola d'Oro Awards”** andrà al fondatore di Eataly e scrittore **Oscar Farinetti**, ovvero, ad una persona distintasi nelle arti e nelle professioni (edizione 2024: *Giorgetto Giugiaro*; edizione 2025: *Giorgio Calabrese*). **Testimonial dell'edizione 2026**, poi, sarà la Presidente Nazionale di **Slow Food Barbara Nappini**, icona internazionale della filosofia del cibo buono, sano e genuino. Tre le **Cittadinanze Onorarie** che verranno conferite nel corso delle due domeniche di fiera: il 15 novembre sarà la volta dello **scienziato del vino Donato Lanati**; il 22 novembre, dei **ricercatori** in ambito tartuficolo **Mario Palenzona e Gérard Chevalier**.

Presso la Tabaccheria Torino sarà reperibile il **piatto artistico della fiera realizzato, in serie numerata e limitata, da un artista locale.**

Info point in piazza Boario a cura degli studenti del Corso Turismo dell'IIS Leardi (anche in lingua). **Mostra diffusa di artisti contemporanei nei punti di interesse storico del paese.** Mostra d'arte contemporanea all'ex chiesa di San Michele e Mostra fotografica nell'ex Asilo Lavazza.

Padiglioni enogastronomici con prodotto di filiera corta a km0 che riprendano le specialità locali della tradizione.

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

Alla vigilia delle due domeniche di fiera, verranno organizzati due momenti di approfondimento, rispettivamente dedicati al cibo e al tartufo, con ospitate a livello internazionale nazionale.

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 Monferrato 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.

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.** I tartufi in gara verranno giudicati dai Giudici del CNST in rapporto qualità/peso.

STREET FOOD E NON SOLO

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

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

SEMINARI DI ANALISI SENSORIALE DEL TARTUFO

Seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo (anche in lingua inglese) a cura dei Giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba.

In particolare, i **Giudici del CNST terranno seminari dimostrativi** dalla durata di un'ora circa, **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.

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.

Prevista anche la **partecipazione dell'Associazione Pianta Tartufigena di Qualità**, con una postazione dedicata alla **vivaistica di piante tartufigene in Piemonte** (no vendita piante, ma esposizione specie e punto informazioni/consulenza).

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. Per loro, un ruolo vestito su misura, per esprimere le specifiche attitudini e mettere alla prova le singole competenze trasversali per l'orientamento.

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 Monferrato) e **da piazza Lavazza** (in omaggio al patron del caffè, anche lui, originario di Murisengo Monferrato).

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 sconsacrata 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.

COLLETTIVE

All'interno della ex chiesa di San Michele mostra d'arte contemporanea. nell'ex Asilo Lavazza mostra fotografica "il Monferrato racconta". Via Umberto I collettiva dei pittori locali "Sapori della Terra".

Evento patrocinato e finanziato da:



Fondazione
Cassa di Risparmio di
Alessandria



SEGRETERIA E UFFICIO STAMPA

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO TRIFOLA D'OR MURISENGO MONFERRATO

ufficiostampa@murisengo.com - 340 9443635