Main partner istituzionale

Comune di Murisengo Monferrato

Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco "Trifola d'Or" ®

dal 1967

MURISENGO MONFERRATO (AL)

TERRE DEL BIANCO
LE FIERE DEL TARTUFO TRA MONFERRATO E TERRE ASTIGIANE

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 Itala**

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

EVENTO FOR ALL con Fondazione CRT

COMUNICATO STAMPA 12 NOVEMBRE 2026

Al via domenica 15 e domenica 22 novembre la 59° Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Trifola d'Or di Murisengo Monferrato. Una due giorni interamente dedicata al tartufo bianco e alle eccellenze vocazionali monferrine, nelle diverse declinazioni culturali, storiche, ambientali, scientifiche ed enogastronomiche. **Una Trifola d'Or high profile**, che si distingue per la ricercata essenzialità degli elementi, nel rispetto della dimensione a misura d'uomo. Principio riflesso anche **sull'accurata selezione degli oltre 100 espositori** che, da piazza Boario a piazza della Vittoria, passando per via Umberto I, saranno presenti con proposte agroalimentari, enologiche, artigianali e, soprattutto, col tartufo Bianco Pregiato o d'Alba o *Tuber magnatum Pico*.

Anche quest'anno, **un prestigioso *parterre de roi* arricchirà la Fiera**. Domenica 15 novembre sono attesi: la **Presidente di Slow Food Italia Barbara Nappini** (testimonial 2026); **il fondatore di Eataly e scrittore Oscar Farinetti** (destinatario della Trifola d'Or Awards – Arte e Professioni) e **l'enologo scienziato Donato Lanati** (Cittadino Onorario). Domenica 22 novembre: i ricercatori in ambito tartuficolo **Gérard Chevalier e Mario Palenzona** (Cittadini Onorari).

"Partecipare a questo evento è un'importante occasione per ribadire un principio fondamentale: non esiste eccellenza gastronomica senza tutela dell'ambiente" commenta Nappini. *"**Il tartufo è uno straordinario bioindicatore della salute dei nostri boschi**, un dono spontaneo della natura che non si può coltivare e che sopravvive solo dove l'ecosistema è sano e in equilibrio. La salvaguardia della biodiversità, la lotta ai cambiamenti climatici e la cura dei boschi non sono tematiche astratte, ma precondizioni concrete per costruire un sistema alimentare buono pulito e giusto e per tutelare il futuro di prodotti simbolici come questo. Essere presenti con Slow Food significa celebrare il valore della terra e sostenere le comunità locali che, quotidianamente, se ne prendono cura con rispetto*".

Ad allietare l'apertura ufficiale della Fiera, ci sarà la **Banda Musicale di Alessandria** (dalle ore 10,30 alle ore 12,30, con partenza da piazza Boario). In **piazza della Vittoria, cuore pulsante della manifestazione, i tartufi bianchi saranno in esposizione e vendita**, mentre le premiazioni in denaro dei migliori esemplari si terranno verso le ore 12,30. Sempre in piazza della Vittoria sarà possibile trovare: i **giudici di analisi sensoriale del Centro Nazionale Studi del Tartufo**, il banco d'assaggio vini con Onav e il Consorzio di Tutela Vini del Monferrato Casalese; il Corner Lavazza con caffè in omaggio ai visitatori; i produttori TargatoMurisengo.

Main partner istituzionale dell'evento è la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria. "*La nostra Fondazione ha deciso di investire con determinazione sulla **valorizzazione del tartufo, non solo, come prodotto gastronomico di assoluta qualità, ma anche come leva per la crescita dell'economia del territorio**, sia sul fronte della ristorazione sia del patrimonio*

culturale, ambientale e turistico" dichiara il **Presidente Paolo Arrobbio**. "*Per questo, abbiamo deciso di sostenere con forza la proposta del Comune di Murisengo Monferrato, consapevoli di quanto il tartufo sia elemento identitario del territorio e possa consentire maggiore attrattività al Basso Monferrato, dal punto di vista turistico, culturale ed enogastronomico, nonché a sostegno di tutta l'economia locale*".

"*La **Fiera Internazionale del Tartufo** di Murisengo Monferrato si conferma un punto di riferimento imprescindibile, riconosciuto come il palcoscenico d'eccellenza, in cui la tradizione millenaria del territorio incontra il gusto, la tavola e la cultura locale*" apprezza il **sindaco Giovanni Baroero**. "*Grazie a una visione strategica, capace di coniugare la tutela della biodiversità con l'innovazione culturale, la manifestazione ha consolidato negli anni un **posizionamento unico, per l'autentica impronta a misura d'uomo**. Non si tratta semplicemente di una vetrina commerciale, ma di un autentico **hub internazionale del gusto, in cui la qualità certificata della materia prima dialoga con i grandi protagonisti della ristorazione, della critica e del turismo esperienziale**. La reputazione costruita nel tempo poggia su pilastri solidi: l'autenticità delle filiere, il rigore nella selezione e la capacità di attrarre un pubblico internazionale sempre più attento e qualificato**. Ogni edizione rinnova così un patto di fiducia tra produttori, chef e visitatori, elevando il tartufo da eccellenza locale a vero e proprio ambasciatore culturale nel mondo**".

Evento realizzato col contributo delle Fondazioni CRAL, CRT (event for all) e CRAT; di: Consiglio Regionale del Piemonte, Regione Piemonte, Ministero del Turismo, Gal Basso Monferrato Astigiano, Lavazza, Interem, Prestofresco, Banco BPM, Cosmo, Energica e Banca Crat. In collaborazione con: CNST, Associazione Tartufai Murisengo e dintorni, Alexala, Unione dei Comuni Valcerrina e LocoMonferrato.

COSA TROVARE IN FIERA

Completano l'offerta fieristica numerosi appuntamenti, **il suggestivo viaggio su Littorina** e una **proposta enogastronomica a km0**. In sala consiliare, alle ore 15: **Seminario sulle proprietà organolettiche del tartufo** (anche in inglese) a cura del CNST di Alba (segreteria@fieradeltartufo.com). Per tutto il giorno, in piazza della Vittoria, **Banco d'Assaggio con i vini** (Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docg, Rubino di Cantavenna doc e Gabiano doc). Falconiere itinerante lungo la fiera. Per i più piccoli: il mondo delle Api in piazza della Vittoria alle ore 14,30.

Con partenza da piazza Boario: (ore 10, 11 e 15) **cerca simulata del tartufo** (prenotazioni segreteria@fieradeltartufo.com); ore 14,15 escursione guidata nei luoghi del tartufo di **Camminare il Monferrato**. Sabato 14 novembre si

anticipa con il **Nordic Walking** e camminata libera guidata, con partenza alle ore 9 da piazza Boario: 10 chilometri di percorso, con un dislivello di +275 metri e una durata di circa 4 ore.

Con partenza da piazza Boario e da piazza Lavazza (ore 14, 15 e 16), **Story Telling** nei luoghi di cultura, storia e arte a cura degli studenti del corso Turismo dell'IIS Leardi. **Collettiva pittorica** in via Umberto I; personale Anna Vinzi all'ex chiesa di San Michele e Fotografica di Daniele Rampi nell'ex Asilo Lavazza.

Un modo originale e suggestivo per raggiungere la Fiera sarà a bordo della storica **Littorina**, attraversando le colline del Monferrato e le suggestioni autunnali. **Il terno storico parte da Torino Porta Nuova, ferma a Torino Lingotto e ad Asti**, per poi raggiungere la stazione Montiglio-Murisengo, da dove è previsto il trasferimento in navetta fino a Murisengo Monferrato e ritorno. Un'esperienza che unisce il fascino del viaggio d'epoca alla scoperta del territorio, delle sue tradizioni e delle eccellenze enogastronomiche. Iniziativa organizzata nell'ambito di LocoMonferrato 2026, con Co.M.I.S. Piemonte e VIC Tour Operator. Info e prenotazioni: VIC Tour Operator – Il Treno del Tartufo.

Due i punti ristoro della Fiera con soluzione self-service a piatto, oltre a spazi satellite e ristorazione tradizionale. **In piazza Lavazza, a cura del CRP di San Candido:** tris di formaggi, agnolotti al burro chiarificato o con ragù, zuppa di ceci e bunet. **Nel piazzale IV Novembre, a cura di Vilma&Elio Catering**: uova al tegamino, battuta di Piemontese, polenta con fonduta o con salciccia e spezzatino, agnolotti al burro o al ragù di Fassona, salumi con gnocco fritto, giardiniera e torta di mele su crema di castagne. Piatti anche con soluzione al tartufo nero. Per l'aggiunta di tartufo bianco si consiglia l'acquisto in fiera per poi farselo lamellare alla tavola. Vini locali.
Altri punti ristoro in paese: Bottega della Carne in via Chivasso; Ristorante San Candido a San Candido; Canonica di Corteranzo a Corteranzo; Locanda dell'Angelo in via Umberto I; Bar del Tartufo Bianco in via Umberto I. Maggiori info sul programma e su dove mangiare e dormire consultando il sito: www.fieradeltartufo.net .

Domenica 22 novembre ore 16,30 nella chiesetta della Madonnina: **"Terra, Tartufi e Monferrato nei ricordi di Nina Prati"** recital a cura di Annita Dellavalle con Michele Dughera, Mauro Ronchietti e Pierangelo Bassignana.

Info point in piazza Boario a cura degli studenti del Corso Turismo dell'IIS Leardi (anche in lingua). Per tutta la giornata navetta no-stop gratuita.

TRE SCIENZIATI ARRICCHISCONO L'ALBO D'ORO DEL COMUNE

Dopo i 5 giocatori di tamburello Campioni d'Italia 1969 e 1973, don Luigi Ciotti, Inge Feltrinelli, Alberto Lavazza, Gianni Coscia, Antonella Lavazza e Gian Maria Gros Pietro, saranno **tre i nuovi destinatari delle cittadinanze onorarie**, che il Comune di Murisengo Monferrato conferirà durante la Fiera. Ad arricchire l'Albo d'Oro del Comune saranno tre personalità di scienza e di ricerca, ovvero: **l'enologo scienziato Donato Lanati e i ricercatori in ambito tartuficolo Gérard Chevalier e Mario Palenzona.**

Lanati, mast dell'enologia a livello internazionale, ha ideato e fondato Enosis Meraviglia a Fubine, il Centro di Ricerca Applicata all'Enologia che, unico nel panorama europeo e, con ogni probabilità, anche mondiale, ha conquistato e anticipato i più importanti traguardi in ambito enologico. Studio, ricerca, sperimentazione, tenacia, onestà e passione sono iscritti nel suo di DNA e costituiscono le basi per un'enologia oggettiva, cardine del metodo scientifico che contraddistingue l'operato del team scientifico di Enosis.

Palenzona, invece, ha all'attivo una militanza di oltre 40 anni in Ipla (Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente), di cui 20 di dirigenza, durante la quale ha investito le sue competenze in studio, ricerca e sperimentazione, per tutelare, sul territorio, piante, arbusti e tartufi. Un impegno svolto con diligenza, perseveranza e prospettiva al vantaggio del patrimonio arboreo e delle aree a vocazione tartufigena.

Dalla Francia all'Italia fino in Europa**, Chevalier è, invece, riconosciuto pioniere delle micorrizazione** controllata, delle tecniche d'impianto e della gestione delle tartufaie, nonché tra i massimi esperti mondiali di tartufo e di tartuficoltura. La sua professionalità è stata interamente dedicata allo studio della Sistematica ed Ecologia dei Tuber, a partire dalla messa a punto e divulgazione della moderna tartuficoltura. Tanti impegni che, profusi in ambito francese, italiano e internazionale, l'hanno portato a essere riconosciuto membro dell'Accademia del Tartufo nel Mondo. "

I PREMI PER I MIGLIORI TARTUFI IN CONCORSO

Questi, i premi al Concorso Tartufi. **Domenica 15 novembre**: al 1° miglior singolo: 500 euro (offerti dalla Bottega della Carne); al 2° miglior singolo: euro 350 (Pasticceria Quilico); 1° miglior gruppo: 250 euro (Baroero Automobili e Casa degli Anziani San Candido); 2° miglior gruppo: 125 euro (Ristorante San Candido); tartufo di un cercatore locale: 100 euro (Pizzeria Lo Stivale); miglior gruppo di tartufo nero: buono pasto per due persone (Ristorante San Candido). **Domenica 22 novembre**: al 1° miglior singolo: 500 euro (Valle Agricola, Studio Tecnico Iura, Eden, Piralla Confezioni, Centro 3°, Gamarino Auto, Andrea Vitale, Gjini Fiori e 2M Impianti); al 2° miglior singolo: euro 350 (Bonello Costruzioni, Macelleria Rosso e Bottega Casa Costa); 1° miglior gruppo: 250 euro (Olivero Fabrizio e Tabaccheria Turino); 2° miglior gruppo: 125 euro (Ristorante San Candido); tartufo di un cercatore

locale: 100 euro (Giorgio Richiardi Fineco); miglior gruppo di tartufo nero: buono pasto per due persone (Ristorante San Candido).

IL PIATTO DA COLLEZIONE EDIZIONE 2026

Il **piatto da collezione ad edizione limitata (100 esemplari numerati) edizione 2026 è firmato dal pittore Roberto Turino**. Col il titolo "I colori dell'autunno a Murisengo Monferrato", l'opera riproduce uno scorcio del borgo antico con prospettiva speculare da Cascina Zucca. A spiccare sono i caldi cromatismi autunnali ben armonizzati ai colori dei coppi, della torre merlata del castello millenario, del campanile della parrocchiale di Sant'Antonio Abate e della terra.

LE ESPOSIZIONI ARTISTICHE

Triplice esposizione artistica, il 15 e il 22 novembre a Murisengo Monferrato, in occasione della Fiera Internazionale del Tartufo Trifola d'Or.

Presso l'**ex chiesa di San Michele verrà allestita la personale "Paesaggi invisibili" di Anna Vinzi**. Venticinque opere che esplorano il legame tra terra, materia e paesaggio interiore. Roccia, fango, colline e radici diventano immagini di un universo intimo, in cui natura ed emozioni si intrecciano. Pennellate, macchie e striature danno vita a superfici stratificate, attraversate da colori delicati e da tonalità terrose. Originaria di Torino e murisenghese d'adozione, Vinzi porta nella pittura l'esperienza maturata nel restauro e nella decorazione. La sensibilità per le superfici e le tracce del tempo si traduce in un linguaggio personale, che invita a soffermarsi sui dettagli e a scoprire nuove possibilità di lettura. Tra le sue citazioni, ci piace riportare la seguente: "L'opera è la manifestazione dei miei paesaggi invisibili".

L'ex Asilo Lavazza al civico 165 di via Umberto I, invece, ospiterà la personale "Emozioni monferrine" del fotografo Daniele Rampi, con una proposta di immagini analogiche che spaziano dal bianco e nero al colore e alle tecniche di stampa più evolute fino ad approdare al digitale. Nato ad Arezzo, Rampi ha scelto il Monferrato per vivere e lavorare. Negli anni, tecnica ed esperienza si sono evolute tanto da portarlo ad ottenere prestigiosi risultati nei concorsi fotografici nazionali e internazionali.

Al civico 64 di via Umberto I, infine, troveranno sistemazione i pittori locali in una collettiva ad olio e acquerelli ispirati ai sapori domestici e della terra. Le opere sono di: Alceste Zinzi, Roberto Turino, Graziella Barocco, Renzo Turino, Gigi Allovio e Antonietta Cerchio. Tutte le mostre saranno ad ingresso libero e resteranno visitabili tra le ore 10 e le ore 17 della fiera.

SEGRETERIA E UFFICIO STAMPA
FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO TRIFOLA D'OR MURISENGO MONFERRATO
ufficiostampa@murisengo.com - 340 9443635