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 novembre

BUONA LA PRIMA!!!

***# Il Trifola d'Or Award 2026*: Oscar Farinetti**

***# Testimonial 2026*: Barbara Nappini Slow Food Itala**

***# Cittadinanza Onoraria:* Donato Lanati (enologo/scienziato)**

EVENTO FOR ALL con Fondazione CRT

COMUNICATO STAMPA 16 NOVEMBRE 2026

Sono stati oltre 19 i chilogrammi di Tartufi Bianchi d'Alba o pregiati o Tuber magnatum Pico che, domenica 15 novembre, hanno aperto la 59° Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Trifola d'Or di Murisengo Monferrato. Le previsioni non hanno tradito e, grazie alle precipitazioni delle ultime settimane, sebbene senza eccessi, le trifole sono arrivate in fiera puntuali e in quantità, superando le aspettative, anche, più rosee e avvicinandosi al banco albese che, sabato 14 novembre, ne ha contate circa 34 chilogrammi.



Anche il tavolo del concorso è stato ben gremito, con il **ritorno di esemplari di grande pezzatura**, come quelli che hanno occupato i primi due gradini del podio. **Il primo premio, 500 euro** offerti dalla Bottega della Carne, **è andato a Giancarlo Caratti di Acqui Terme per aver presentato un Tuber magnatum Pico di ben 447 grammi**. Il **secondo miglior esemplare è stato quello di 398 grammi di Davide Curzietti** di San Marzano Oliveto, che si è portato a casa 350 euro in denaro offerti dalla Pasticceria Quilico. Anche **la miglior composizione, dal peso di 1.703 grammi, è stata di Curzietti** (250 euro offerti da Casa degli Anziani San Candido e Baroero Automobili), mentre la **seconda miglior composizione è stata quella di 601 grammi di Michele Distefano di Moncestino**, vincitore di 125 euro offerti dal Ristorante San Candido. **Il miglior esemplare cavato da un trifolau locale è stato quello di 172 grammi di Marco Crosio** di Cerrina Monferrato. In premio: 100 euro offerti dalla Pizzeria Lo Stivale. Infine, la miglior composizione di tartufi neri

è stata presentata da Distefano e a lui è andato il buono pasto per due persone presso il Ristorante San Candido.



A premiare, accanto al **sindaco Giovanni Baroero**, alla vice sindaca Maria Fosson, all'assessore Chiara Cane e alla consigliera Chiara Molino, **il fondatore di Eataly e scrittore Oscar Farinetti, l'enologo e scienziato del vino Donato Lanati, l'economista e presidente del Consiglio di Intesa San Paolo Gian Maria Gros Pietro**, il consigliere regionale Marco Protopapa, il consigliere provinciale Stefano Zoccola, il presidente dell'Unione Valcerrina Fabio Olivero, il Comandante della stazione dei carabinieri di Murisengo Monferrato Francesco Iacobazzi e il Presidente del Gal Basso Monferrato Astigiano Daniele Basso. Presenti, numerosi amministratori del territorio oltre a Corrado Calvo della Fondazione Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Paolo Secco Presidente di Energica e Guido Gabotto Presidente di Cosmo.

"***Complessivamente, i tartufi giunti in fiera sono stati tutti di freschezza e qualità***" ha apprezzato il giudice di analisi sensoriale del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba **Giorgio Richiardi.** "*In mattinata abbiamo ritirato, per poi restituirli a fine fiera, tre tartufi ritenuti avanti di maturazione. Questo, un rigore dettato dal Comitato Fiera del Tartufo di Murisengo Monferrato, che consente maggiori garanzie nei confronti dei consumatori, anche, alla luce dell'impennata dei prezzi che, in questi giorni, si aggirano dai 300 ai 450 euro, fino a raggiungere i 600/800 euro a seconda della pezzatura*".

Prossima domenica**, il 22 novembre, il montepremi bissa**. Al 1° miglior singolo andranno 500 euro offerti da: 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 offerti da: Bonello Costruzioni

(150 euro), Macelleria Rosso (100 euro) e Bottega Casa Costa (100 euro); al 1° miglior gruppo, 250 euro offerti da: Olivero Fabrizio e Tabaccheria Turino; al 2° miglior gruppo, 125 euro offerti dal Ristorante San Candido; al tartufo di un cercatore locale, 100 euro offerti da Giorgio Richiardi Fineco; al miglior gruppo di tartufo nero, un buono pasto per due persone offerto dal Ristorante San Candido.

UN PARTERRE DE ROI CON OSPITI DI FAMA INTERNAZIONALE

E' stato di fatto **un parterre de roi quello che ha caratterizzato le ospitate dell'edizione 2026**. Sul palco sono intervenuti: la **presidente Slow Food Italia Barbara Nappini** (testimonial in fiera del cibo sano, pulito e giusto) il **fondatore di Eataly e scrittore Oscar Farinetti** (destinatario della Trifola d'Oro Awards 2026) e **l'enologo scienziato del vino Donato Lanati** (destinatario della Cittadinanza Onoraria), oltre all'economista **Gian Maria Gros Pietro**, già cittadino onorario di Murisengo Monferrato.



Significative, le prime parole pronunciate da Farinetti: "***ho detto a mia moglie di scattare foto per far vedere ad Alba quant'è bella questa fiera***". E ancora: "*sulla comunicazione avete lavorato bene: Gaia sapeva che oggi avrei ritirato questo premio e mi ha detto: - piove sempre sul bagnato -. Bravi.* ***Occorre mantenere questo stile e, soprattutto, bisogna essere sempre più uniti.*** *Monferrato, Langhe, tortonese e langhe monregalesi, insieme, per raccontare il territorio al mondo, così come hanno fatto i Comuni dello Champagne.* ***Noi italiani siamo ufficialmente i più bravi al mondo****. Nelle nostre vene ci sono storia e sangue Made in Italy che derivano dal Grande Impero Romano, dal*

Rinascimento e dal Miracolo Economico fatto dai Partigiani che si sono sacrificati perché noi potessimo esprimere la Costituzione. Ma badate bene che, se nel confronto uno a uno l'italiano straccia il giapponese, nel confronto dieci a dieci vincono loro". Con lo stesso principio, il concetto del brand Tartufo Bianco d'Alba. "*Dopo una tradizione fondata sul tartufo nero, i francesi, che sono cintura nera nel marketing, hanno scoperto di avere zone in cui nasce il tartufo bianco. Ebbene, insieme e uniti hanno deciso di chiamarlo: Tartufo Bianco d'Alba cavato nel Comune di…. .* ***Credo fermamente nel nome del brand affermato in tutto il mondo*** *e, allo stesso modo, ritengo importante valorizzato aggiungendo i Comuni di provenienza del tartufo: Tartufo Bianco d'Alba del Comune di Murisengo Monferrato. Solo uniti, porteremo il meglio del Made in Italy nel mondo*".



"*Farinetti affascina il mondo offrendo cultura, storia e ragionamento*" ha proseguito **Lanati** apprezzando come **la sua presenza nel Monferrato possa rappresentare l'apertura al dialogo fattivo tra territori**. Poi, la cittadinanza onoraria e l'emozione. "*Questo riconoscimento che, per la prima volta mi giunge dal Monferrato, terra in cui ho deciso di vivere e lavorare, assume un significato che va oltre il cerimoniale.* ***L'essere stato scelto rappresenta per me un alto valore umano, che mi emoziona e nutre quell'autostima necessaria per fare sempre meglio***". Quale simbolico gesto di gratitudine, Lanati ha così omaggiato il sindaco Giovanni Baroero della prima copia del suo libro fresco di stampa dal titolo "Abbecedario della Meraviglia".

A scegliere il Monferrato per viverci è stato anche **Gros Pietro, fedelissimo frequentatore della fiera.** E parlando di bellezza dei luoghi, ha lanciato un monito per preservarli. "*Viviamo tempi difficili, ma gli strumenti per affrontarli ci sono. C'è l'Intelligenza Artificiale. Impariamo ad usarla meglio e, insieme alle conoscenze, mettiamola a frutto per gestire, conservare e far rifiorire il nostro pianeta*". "*L'AI che, come un microscopio ci aiuta a vedere ciò che non si vede, va governata dall'intelligenza naturale*" ha aggiunto Lanati.

IL *CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO* CON BARBARA NAPPINI SLOW FOOD ITALIA



C'è stata molta attesa per l'arrivo in fiera della presidente di Slow Food Italia **Barbara Nappini, per la prima volta sul territorio, insieme alla Condotta Casale-Moncalvo** presieduta da Alessandro Lajolo. Ai numerosi astanti, la presidente ha offerto un appassionato speech sulle origini, sull'impegno e sulla filosofia del **movimento, sempre più, faro e guida in un tempo di grandi crisi ambientali, sociali, economiche e politiche.**

Al carisma visionario di Carlin Petrini, ante litteram su temi come sovranità alimentare a sostenibilità, Nappini è subentrata facendo sua l'eredità culturale del fondatore, per declinarla al presente, in **programmi strutturati volti a rispondere alle sfide della "policrisi" contemporanea.** Ha così parlato dell'impegno al recupero delle tradizioni, dei territori, della dignità dei contadini e dei piccoli produttori, ma anche la salvaguardia della biodiversità. Attraverso il cibo *buono, pulito e giusto,* ha poi posto in evidenza come leggere la complessità del mondo, dal punto di vista ecologico, economico e di giustizia sociale.

L'occasione è stata altresì preziosa per presentare il suo **ultimo libro dal titolo "Sette volte futuro. Un'altra idea di mondo"** edito Slow Food che, con la prefazione di Luciana Castellina, intreccia esperienze personali e riflessione politica, con uno sguardo capace di tenere insieme terra, relazioni, femminile, pace e possibilità di cambiamento. **Sette capitoli nei quali affronta sette grandi questioni del presente:** il rapporto col limite, la biodiversità, la complessità, i territori, la pace, il ruolo delle donne e l'azione collettiva. Per ogni capitolo, che prede le mosse da una stortura del mondo dominante, **Nappini non si ferma al problema, ma propone un "oppure", ovvero, un'alternativa possibile, già praticabile**, fatta di agroecologia, comunità, relazioni, cura, cooperazione e partecipazione. Proposte che compongono un

mosaico di speranze e di azioni possibili, quindi, *un'altra idea di mondo*. Un libro che non promette soluzioni facili, ma restituisce al futuro la sua qualità più politica di non essere ancora scritto.

MAIN PARTNER E SPONSOR DELLA FIERA

Numerosa affluenza per la 59° Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Murisengo Monferrato, con molte presenze straniere, così come rilevato dal totem digitale interattivo sistemato alle porte del percorso fiera. Per il successo di questa nuova edizione, che di fatto ha introdotto innovazioni e ha perfezionato il tradizionale e consolidato format, la **Fiera ha potuto contare sul prezioso sostegno economico della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria (main partner istituzionale),** oltre che sui contributi di: Fondazione Cassa di Risparmio di Torino (Event forAll), Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Ministero del Turismo, Lavazza, Interem, Prestofresco, Banco Bpm, Cosmo, Energica e Banca di Asti. Oltre che sulla collaborazione di: Centro Nazionale Studi del Tartufo, Associazione Tartufai Murisengo Monferrato e dintorni, Alexala, LocoMonferrato e Unione dei Comuni Valcerrina. Per il circuito Terre del Bianco i contributi sono stati di: Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e del Gal Basso Monferrato Astigiano.

IL PIATTO DA COLLEZIONE EDIZIONE 2026

Il **piatto da collezione a 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

Non c'è confine, non c'è separazione e non c'è invasione. Ogni opera si incastra armoniosamente nel contesto con i suoi colori, la sua spiritualità e la sua natura dei materiali, delle forme e dell'espressione. **E' la personale "Paesaggi invisibili" di Anna Vinzi** che, allestita nell'ex chiesa di San Michele, ne rafforza voce, suono e atmosfere.

Con rispetto e ascolto, Anna è entrata in sintonia con la dimensione ancestrale dello storico edificio di culto in cui, tutt'oggi, le pareti, le luci e la frescura sacrale trasudano trascendenza commista di devozione e di interiorità, in un

chiacchiericcio indistinto di frasi appena sussurrate e di malcelati sguardi istintivi.



Le sue opere sono colore, materia, linguaggio e chiave di lettura che si sovrappongono, si intrecciano, dialogano e si spandono. Sono il rumore nel silenzio che scuote l'indifferenza. Sono concordanza che si fa eufonia, grazia e bellezza. Sono opere capaci di abitare con naturalezza e vicendevole influenza agli ambienti scrostati dal tempo, facendone degli acciacchi la virtù di un'inimitabile vetustà che è fascino e magia. Con la stessa delicatezza, anche gli umili ed essenziali supporti disegnano e completano l'armonia delle forme, dei colori e dei contenuti. Una mostra che non potrebbe vivere della stessa intensità se separata dall'ambiente in cui si esprime.



All’ex Asilo Lavazza, invece, ha preso forma la personale fotografica di Daniele Rampi dal titolo “Emozioni monferrine”. Scatti d’autore che sono un **carpe diem di scene vitali di luce e di colori rubati al tempo**, per essere immortalati a vita perpetua. Scatti che colgono le sfumature, i silenzi e le atmosfere di un Monferrato, affascinante e discreto, variegato e riconoscibile, avvolgente e suadente. In ogni luogo, in cui gli elementi paesaggistici e antropici si fondono, ecco che la luce si insinua dando tono ed espressione al linguaggio silenzioso della natura.

In via Umberto I al civico 66, la collettiva degli artisti locali Roberto Turino, Graziella Barocco, Alceste Zinzi, Gigi Allovio, Antonietta Cerchio e Renzo Turino è stato uno spaccato di atmosfere domestiche e monferrine.

Le personali torneranno ad essere visitabili domenica 22 novembre in orario 10-17.

SEGRETERIA E UFFICIO STAMPA
FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO TRIFOLA D’OR MURISENGO MONFERRATO
ufficiostampa@murisengo.com