

COMUNICATO STAMPA
N. 5 del 19 novembre 2016
Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or
MURISENGO AL
Domenica 13 e domenica 20 NOVEMBRE 2016

Dove?

A poco più di un'ora dal capoluogo ligure e valdostano, ad un'ora da Milano e da Torino, il Basso Piemonte, terra storicamente riconosciuta come scrigno del funghi ipogei tra i più pregiati del patrimonio gastronomico italiano famoso in tutto il mondo, celebra domenica 13 e domenica 20 novembre, la 49° Edizione della **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco** "Trifola d'Or".

L'appuntamento è a Murisengo, borgo antico meglio conosciuto come Terra del Tartufo dove, dal 1530 si rinnova il commercio del diamante grigio della cucina, in un ambiente bucolico della provincia di Alessandria, in cui **la tradizione continua ad essere una sincera consuetudine.**

Cosa?

Tuber Magnatum Pico, tartufo bianco pregiato oppure ancora di Alba, sono i tre diversi nomi per definire l'unica varietà esistente di bianco, le cui massime proprietà organolettiche si apprezzano esclusivamente nel Basso Piemonte. Un fungo ipogeo che tra mito, storia, cultura e gastronomia ha attraversato secoli di storia per divenire, a fine degli anni '30 del secolo scorso, il primo protagonista della tavola autunnale ed invernale, la più raffinata, che non teme confronti. *Curiosità:* Ricevuto in dono un tartufo bianco piemontese dall'albergatore albese Giacomo Morra, l'attrice Marilyn Monroe disse "non ho mai mangiato niente di più eccitante". Giacomo Rossini definì il tartufo bianco il "Mozart dei funghi" e così via nella storia furono e continuano ad essere moltissimi gli estimatori che gli attribuiscono le più singolari ed esaltanti qualità e caratteristiche.

Il Tuber Magnatum Pico che nasce in primavera, cresce in estate e matura in autunno sprigionando l'intrigante profumazione che gli appartiene, viene consumato alla tavola nella stagione autunnale e fino a fine gennaio. Dopo l'estrazione dal terreno, grazie all'abilità ed all'esperienza dei trifolau (cercatori) accompagnati dai loro tabui (cani da tartufi), si conserva per circa 15 giorni, previi i dovuti accorgimenti. Due settimane in cui sprigiona una particolare profumazione che è un mix tra il profumo del miele commisto all'aglio ed al fieno. Trascorso tale periodo inizierà ad assumere un odore di ammoniaca: è il segnale che tradisce la perdita di freschezza.

Tra gli abbinamenti consigliati, il Tuber Magnatum Pico trova "la sua morte" migliore sulle uova al tegamino, sui tajarin all'uovo (pasta fresca), sulla battuta di carne cruda piemontese, sulle robiole fresche e su pochi altri piatti dal sapore genuino, ma non prevalente. Non ama abbinamenti a piatti troppo elaborati, predilige la semplicità della cucina piemontese purchè sia con prodotti di alta qualità. Il Tuber Magnatum Pico infine, a differenza dei tartufi neri, va lamellato crudo solo ed esclusivamente a piatto servito: è un sacrilegio cuocerlo.

Questi solo alcuni dei principali segreti che caratterizzano il protagonista assoluto della tavola autunnale ed invernale piemontese. Per scoprirne molti altri non resta che andare a visitare una delle fiere Nazionali presenti nel calendario piemontese qual è quella di Murisengo che, nel tempo, ha conservato l'atmosfera del tempo che fu, a stretto contatto con gli usi ed i costumi dell'antico borgo monferrino.

alcune anticipazioni sul programma

- oltre 120 espositori, tutti rigorosamente selezionati, tra i produttori di qualità ed eccellenza certificata saranno presenti in fiera dalle ore 8 alle ore 18 di entrambe le domeniche;
- lungo il centro storico del paese saranno presenti i Maestri dei Mestieri d'Eccellenza a marchio Eccellenza Artigiana Piemontese, i Presidi Slow Food, l'enoteca Champagne e metodo Classico Martinotti a cura di **Petit Perlage Selection**, associati Coldiretti Piemonte e delle Regioni d'Italia oltre ai produttori locali con le specialità *TargatoMurisengo*;
- trifolau (cercatori) e commercianti garantiranno, all'interno del padiglione fiera di piazza della Vittoria, Tartufi Bianchi Pregiati (*Tuber Magnatum Pico*) anche a Denominazione Comunale (De.Co.);
- Tuber Magnatum Pico in consumazione presso il padiglione enogastronomico della proloco e presso i ristoranti locali segnalati dalla targa De.Co.;
- Animazione e folklore durante l'intera giornata DALLE ORE 14 FABER TEATER Falconieri belvedere della chiesa parrocchiale Sant'Antonio;
- La mattina di entrambe le domeniche: **BANDA MUSICALE La Bersagliera dalle ore 10**
- **Camminata Guidata "Camminare il Monferrato"; percorso "Nei luoghi del tartufo" nel pomeriggio con partenza alle ore 14,30 da Piazza Boario;**
- Story Telling nel borgo antico partenza da piazza Lavazza ore 10,30 / ore 15,00 / ore 16,00;

A maggiore garanzia del consumatore, tutti i tartufi acquistati in fiera verranno consegnati all'interno di sacchetti numerati e timbrati dal Comune per consentire al compratore di risalire al suo venditore in qualsiasi momento. Inoltre, il Centro Nazionale Studi del Tartufo, presente in fiera tutti gli anni, potrà garantire, gratuitamente e a richiesta, la qualità dei tartufi mediante il rilascio del certificato di qualità Iso 70006 e produrre informazioni in merito alla stagione, alle quotazioni ed alle caratteristiche.

TARTUFO e CHAMPAGNE

Tartufi e Vini una terra di eccellenza è lo slogan che, di anno in anno torna a rappresentare Murisengo, espressione di sapori autentici e immutati. Oltre ai produttori locali, con **le migliori etichette di Barbera, Grignolino e Freisa**, durante le due domeniche di fiera, verranno allestiti banchi degustazione **Champagne** e Metodo Martinotti Classico a cura di Petit Perlage Selection, con una proposta tra le migliori etichette regionali. Non mancheranno poi le degustazioni a calice di nettari di Bacco ad etichetta coperta. In premio, a chi indovinerà la tipologia di vino, la gradazione e l'annata, un tartufino bianco locale. (1 calice 6 euro, 3 calici 10 euro).

Telecamere Mediaset

DA MARTEDI' 22 A GIOVEDI' 24 NOVEMBRE Murisengo e la Fiera saranno in onda su Rete 4 Ricette all'Italiana ore 10,45

Ospiti

Domenica 20 NOVEMBRE

L'economista GIAN MARIA GROS PIETRO

dove mangiare?

Presso il padiglione gastronomico curato dalla Nuova Proloco di Murisengo in collaborazione con la proloco di Asigliano, verrà servito un menu a Km0 con prodotti TargatiMurisengo e tartufi De.Co.

Salame cotto e crudo di Murisengo tagliato a coltello
Carne cruda di fassone con tartufo de.co.
Tris di formaggi piemontesi con miele e scaglie di tartufo de.co.
Agnolotti con lamelle di tartufo de.co.
Bollito misto piemontese con bagnetto verde e verdure
Torta di nocciole a marchio Eccellenza Artigiana Piemontese
Vini: Barbera del Monferrato e Moscato dolce
Acqua del Sindaco
euro 30,00 (bambini fino a 10 anni euro 17,00)
prenotazioni 0141-993773

Tutti i prodotti della tavola saranno rigorosamente ed esclusivamente di produttori murisenghesi la cui tracciabilità sarà riscontrabile sul menu riportante, per ogni portata, i riferimenti del produttore con i relativi recapiti.

Lungo la via del paese sarà altresì possibile ritrovare punti ristoro a piatto e a self service in piazza Lavazza con posti a sedere sotto ai gazebo.

ANTIPASTO MISTO	€ 5,00
(salame cotto con tartufo, salame crudo, tomino al tartufo nero, insalata di fagioli)	
POLENTA AI FORMAGGI CON TARTUFO NERO	€ 5,00
POLENTA CON SUGO DI CARNE E SALSICCIA	€ 5,00
TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAGLIONE	€ 2,50
BEVANDE	
ACQUA (CL. 0,50)	€ 1,00
VINO BOTTIGLIA	€ 6,50
Gavi, Barbera d'Asti, Malvasia di Castelnuovo D.B.	
VINO BICCHIERE	€ 1,50

Presso tutti i ristoratori del territorio saranno garantiti piatti della tradizione e tartufi bianchi pregiati. Nel palatenda di piazza della Vittoria servizio gratuito Coffe Break Lavazza dalle ore 10 alle ore 13,00.

PROPOSTE Animazione per bambini e folklore musicale itinerante per tutto il giorno; domenica mattina e pomeriggio minicorso di falconeria punto panoramico zona castello.

Per tutto il giorno, mostra pittorica “Emozioni della Terra” in via Umberto I.

Servizio navetta non stop.

Ufficio Stampa Referente Fiera Chiara Cane

Info www.fieradeltartufo.com
segreteria@fieradeltartufo.com

COMUNICATO STAMPA

CAMMINARE IL MONFERRATO MURISENGO

“Nei luoghi del tartufo”

Ultimo appuntamento della stagione 2016 di “Camminare il Monferrato”, la nota rassegna di camminate promossa e coordinata dalla Riserva Speciale del Sacro Monte di Crea e dai Comuni del Monferrini, in collaborazione con l'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, del CAI di Casale ed il patrocinio del bisettimanale Il Monferrato.

Il percorso di Domenica **20 Novembre**, proposto e organizzato dal Comune, anche questa volta si svolgerà nell'ambito della **49° FIERA NAZIONALE del TARTUFO di MURISENGO** www.fieradeltartufo.com. La partenza è prevista per le **ore 14,30** da Piazza Boario con ritrovo verso le **ore 14,15**.

Il Sindaco Giovanni BAROERO darà il benvenuto agli intervenuti illustrando il ricco programma della giornata di festa.

Dalla la partenza, ci si indirizzerà verso via Asti e a seguire verso via Corziagno dove si abbandonerà l'asfalto per intraprendere la sterrata che scende nella valle dove scorre il torrente Stura. Il percorso si fa subito pianeggiante lungo la Valcerrina correndo tra i campi seminati ed i prati ancora verdi. Questa è una delle valli fortunate dove crescono i tartufi e non è improbabile incontrare qualche “trifolau” che perlustra il territorio con il suo cane alla ricerca del prezioso “Tubero”.

Un agile cammino di circa 45 minuti ci condurrà, alle prime case di Cortaniето, frazione del vicino Comune di Montiglio Monferrato. Il ritorno sarà su piccole strade asfaltate che, posizionate in cresta, consentiranno allo sguardo di spaziare verso i colli della Valle Cerrina a sinistra e, sull'Astigiano a destra. Questa parte segue il tracciato della Superga-Vazzolano-Crea che ci porterà a Corziagno, dove si invertirà ancora il passo in direzione Murisengo. Il centro si raggiungerà in mezz'ora e arrivati in paese, sarà ancora possibile visitare le numerose bancarelle e gli stand di questa importante Fiera.

Una guida professionista abilitata illustrerà i particolari e le curiosità che incontreremo lungo il percorso: il servizio sarà svolto da Bruno Anna Maria.

Solo in caso di mal tempo per un'eventuale conferma, sarà possibile telefonare domenica mattina, al n° 0141 993041 - 335 6517555

In caso di pioggia persistente, la camminata verrà annullata.

Durata: 2 ore circa.

Difficoltà: (T) Turistico.

Attrezzatura: Calzature e abbigliamento idonei

Si ricorda che:

- Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per danni a persone o cose che si verificano durante la manifestazione.
- Il percorso è segnato solo in parte, quindi è opportuno seguire la guida.

Raccolta fondi per il Progetto "Adozioni a distanza":

Come per gli appuntamenti precedenti, verrà promossa una raccolta di fondi che ha lo scopo di garantire l'adozione a distanza di **otto** bambini nei luoghi dove operano i missionari della nostra Diocesi : a Rayito del Sol nel **Neuquen**, (estremo Sud dell'Argentina) e presso l'orfanotrofio St. Joseph di Sokpontà nel **Benin** (Africa Centrale).

Schede ed itinerari sono consultabili su internet cercando la sezione "Camminare il Monferrato" sul sito www.parcocrea.com o consultando l'archivio del giornale Il Monferrato www.monferrato.it