

# COMUNE DI MURISENGO

Provincia di Alessandria  
Piazza della Vittoria 1  
c.f.82003310065

**COMUNICATO DEL 23 OTTOBRE 2018**

## 51° Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or

MURISENGO AL  
domenica 11 e domenica 18 NOVEMBRE 2018

---

### 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 dei funghi ipogei tra i più pregiati del patrimonio gastronomico italiano famoso in tutto il mondo, celebra domenica 11 e domenica 18 novembre, la 51° 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 rinnovano la tradizione e 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 Picus***, Tartufo Bianco Pregiato oppure ancora d'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 e 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 attribuirono le più singolari ed esaltanti qualità e caratteristiche.

Il Tuber Magnatum Pico che nasce in primavera, cresce in estate e matura in autunno sprigionando un'intrigante profumazione caratterizzata da sentori di fieno, aglio e miele, 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 meticci da tartufi), si conserva per circa 10/15 giorni, previ i dovuti accorgimenti. 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 Picus*** 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 purché 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.

## \_\_\_\_\_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 del Consorzio delle Colline del Monferrato Casalese; gli associati Coldiretti Piemonte e delle Regioni d'Italia, oltre ai prodotti a km0 riuniti nella vetrina: *TargatoMurisengo*;
- trifolau (cercatori) e commercianti garantiranno, all'interno del palatenda di piazza della Vittoria, Tartufi Bianchi Pregiati (Tuber Magnatum Picus) anche a Denominazione Comunale (De.Co.);
- domenica 18 novembre alle ore 14,30: "*Musicinstrada*" con i Faber Teater

*Sei attori-cantanti-musicisti vanno per strade, piazze, vie, cortili, saloni, incontrano presenti e passanti e improvvisano. Mettono in relazione un vasto repertorio di musiche, canti, danze e interazioni con il "qui e ora" dei luoghi e delle persone presenti. Interventi estremamente agili in nome dell'allegria e della festa... insomma personaggi in cerca d'occasione!*

- i Falconieri con il corso di minifalconeria per i bambini dalle ore 10 alle ore 16 nel belvedere della parrocchiale di Sant'Antonio Abate;
- la Banda Musicale LA BERSAGLIERA dalle ore 10 alle ore 12,30;
- la Camminata Guidata "Camminare il Monferrato"; percorso "Nei luoghi del tartufo" alle ore 14,30 di entrambe le domeniche con partenza da Piazza Boario; (COMUNICATO STAMPA CAMMINATA A FONDO PAGINA);
- Story Telling nel borgo antico partenza da piazza Lavazza ore 14,30;
- Per tutto il giorno, mostra pittorica "Emozioni della Terra" in via Umberto I.

## \_\_\_\_\_appuntamenti infrasettimanali

### VENERDI' 16 NOVEMBRE ALLE ORE 20

Cena a base di bolliti misti monferrini nel palatartufo organizzata dalla Polisportiva. Menu a 25 euro. Info e prenotazioni: 333 6888609

## **SABATO 17 NOVEMBRE**

Ore 16: Convegno “Il tartufo e le opportunità” salone Lavazza via Umberto I.  
Ingresso libero

Ore 21: Chiesa Sant’Antonio Abate: “Musica e parole...sapori monferrini” con i Polifonici Monferrini e la dicitrice Annita Dellavalle per ricordare Nina Prati e Lorenzo Magrassi.  
Ingresso libero

---

## saranno ospiti

Il Magistrato Raffaele Guariniello, l’economista Gian Maria Gros Pietro e l’editore Carlo Feltrinelli

---

## garanzie

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 potrà garantire, gratuitamente e a richiesta, la qualità dei tartufi, anche mediante il rilascio del certificato di qualità Iso 70006 e produrre informazioni in merito alla stagione, alle quotazioni e alle caratteristiche.

---

## novità...l’enoteca del Consorzio

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, verrà allestita l’Enoteca dei Vini del CONSORZIO DELLE COLLINE DEL MONFERRATO CASALESE.

In degustazione le denominazioni: Grignolino del Monferrato Casalese, Barbera del Monferrato Superiore, Rubino di Cantavenna e Gabiano

Presso l’enoteca si terranno tre degustazioni ad etichetta coperta. In palio un tartufo bianco al primo classificato che indovinerà la denominazione, l’annata e la gradazione.

# dove mangiare?

---

A self service con prodotti a Km0 presso il padiglione enogastronomico di via IV Novembre, oppure presso i gazebo di piazza Lavazza, entrambi curati dalla proloco di Asigliano.

*Questa la proposta:*

- Tagliere di salumi (salame cotto, crudo e lardo) euro 4,00
- Tagliere di formaggi vaccini e caprini con miele euro 4,00
- Battuta di carne piemontese con Tuber Melanosporum euro 5,00
- Uovo al tegamino con Tuber Melanosporum euro 4,00
- Agnolotti monferrini con ragù bianco di salciccia euro 6,00
- Risotto mantecato con Tuber Melanosporum euro 6,00
- Polenta e spezzatino euro 7,5
- Torta di nocciole con zabaione euro 4,00

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.

## logistica

---

Ampi parcheggi in frazione San Candido e Gallo lungo la SP 590 della Valcerrina.  
Servizio navetta gratuito non stop

Info [www.fieradeltartufo.com](http://www.fieradeltartufo.com)

Info 340 9443635 - [segreteria@fieradeltartufo.com](mailto:segreteria@fieradeltartufo.com)

### COMUNICATO STAMPA

#### CAMMINARE IL MONFERRATO

#### MURISENGO

#### "Il Monte Lungo"

Prosegue la stagione autunnale di "Camminare il Monferrato", la rassegna di camminate coordinata dai Comuni del Monferrato e dalla Riserva Speciale del Sacro Monte di Crea, in collaborazione con l'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, il CAI di Casale ed il patrocinio del bisettimanale *Il Monferrato*.

L'appuntamento di Domenica **18 Novembre** si svolgerà nell'ambito della **51° FIERA NAZIONALE del TARTUFO di MURISENGO** [www.fieradeltartufo.com](http://www.fieradeltartufo.com) con il percorso n° 712, "Il Monte Lungo".

La partenza è prevista per le **ore 14,30** da Piazza Boario con ritrovo fissato alle **ore 14,15**.

Ad accogliere i partecipanti ci sarà il Sindaco Giovanni BAROERO che darà il benvenuto ai partecipanti ed illustrerà il ricco programma della giornata.

Dal luogo di partenza, si procederà lungo la via principale attraversando interamente la Fiera, passando poi sotto la Chiesa Parrocchiale e sotto l'imponente Castello. Dopo breve discesa si incontrerà la Chiesetta di S. Sebastiano dove si imbrocherà la strada inghiaata che porta alla fontana solforosa detta della "Pirenta" posta sotto il Monte Lungo. Da lì a poco si inizierà a salire raggiungendo il vicino Comune di Villadeati nei pressi di Case Vallone. Usciti dal bosco, si percorrerà un tratto di asfalto fino a raggiungere una strada campestre che conduce alla Cascina Zucca, e quindi in breve tempo si giungerà al nostro punto di arrivo presso la Fiera.

Una guida professionista abilitata illustrerà le curiosità e le peculiarità che si incontrano lungo il percorso: il servizio sarà svolto da Anna Maria Bruno.

**Solo in caso di mal tempo** (pioggia persistente), la camminata sarà sospesa.

Per un'eventuale conferma, è possibile telefonare domenica mattina, al numero: 3482211219

Durata: 2,00 ore ca.

Difficoltà: turistico con breve tratto di sentiero pietroso e sconnesso

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 coloro che abbandonano i sentieri e non seguono le guide lo fanno a loro rischio e pericolo.

**Schede ed itinerari sono consultabili su internet cercando la sezione "Camminare il Monferrato" sul sito [www.parcocrea.com](http://www.parcocrea.com) o consultando l'archivio del giornale Il Monferrato [www.monferrato.it](http://www.monferrato.it)**