

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.);
- Animazione e folklore itinerante durante l'intera giornata con:
 - domenica 11 novembre alle ore 15: *"Quattro passi, piccole passeggiate per sgranchirsi l'anima"* con Antonio Catalano – Casa degli Alfieri
 - domenica 18 novembre alle ore 15: *"Musicin strada"* con i Faber Teater
 - i Falconieri con il corso di minifalconeria per i bambini;
 - la Banda Musicale LA BERSAGLIERA dalle ore 10 alle ore 13;
 - la Camminata Guidata "Camminare il Monferrato"; percorso "Nei luoghi del tartufo" alle ore 14,30 di entrambe le domeniche con partenza da Piazza Boario;
 - Story Telling nel borgo antico partenza da piazza Lavazza ore 14,00 e ore 16,00;
 - Per tutto il giorno, mostra pittorica "Emozioni della Terra" in via Umberto I.

appuntamenti infrasettimanali

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, dialetto e tradizioni" con i Polifonici Monferrini e la dictrice Annita Dellavalle per ricordare Nina Prati e Lorenzo Magrassi.
Ingresso libero

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

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 Ufficio Stampa 340 9443635 segreteria@fieradeltartufo.com