

COMUNE DI MURISENGO

Provincia di Alessandria
Piazza della Vittoria 1

COMUNICATO del 06 novembre 2019

52° Fiera Nazionale del Tartufo

Trifola d'Or

MURISENGO AL

domenica 10 e domenica 17 NOVEMBRE 2019

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 10 e domenica 17 novembre, la **52° 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.

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. Tra loro: 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 Targato Murisengo;
- tritolau (cercatori) e commercianti garantiranno, all'interno del **Palatartufo** di piazza della Vittoria, Tartufi Bianchi Pregiati (*Tuber Magnatum Picus*)

DA QUEST'ANNO: tutti i tartufi posti in vendita nel Palatartufo verranno preventivamente visionati e autorizzati dal Centro Nazionale Studi del Tartufo (CNST) di Alba. I tartufi ritenuti inidonei, verranno temporaneamente sequestrati e riconsegnati a fine giornata. Per contare su un prodotto di qualità garantita, ai visitatori è dunque consigliato di acquistare solo tartufi, che i cercatori e/o i commercianti inseriranno nei sacchetti numerati e loggati dal Comune.

Domenica 10 novembre dalle ore 14,30 spettacolo di strada itinerante

con **IL GRUPPO MUSICALE ARMUGNAK**, formazione folk monferrina composta Walter Mussano, Massimiliano Limonetti e Sandro Martinotti con un repertorio di brani tradizionali eseguiti con Cornamusa, Piffero, Zufolo, Bombarda e Organetto Diatonico.

Sabato 16 novembre

Ore 17,30 Salone Lavazza

Presentazione libraria: **Una Giornata Bellissima** di Licia Braccini in compagnia della scrittrice e del poeta Alessandro Boero. Al termine, rinfresco offerto dal B&B La Favola.

Domenica 17 NOVEMBRE

Ore 15,30 Seminario Analisi Sensoriale del Tartufo a cura del CNST presso la sala consigliare di piazza della Vittoria 1. Info e prenotazioni: marianna.delu@gmail.com

Domenica 17 novembre dalle ore 14 spettacolo di strada itinerante

con **I FÒRA 'D TUVA & FRIENDS**, formazione folk piemontese composta da: fisarmonica, clarinetto, tromba, basso tuba, trombone e rullante a cura di Archivio Teatralità Popolare Casa degli Alfieri.

- **MOSTRA SULLA STORIA DEL TAMBURELLO DI MURISENGO e del MONFERRATO** presso il Salone Lavazza (via Umberto I di fronte a piazza Lavazza) Ingresso libero;
- **A tu per tu con i Rapaci** in compagnia della Cascina delle Ali presso il Belvedere a tergo della chiesa di Sant'Antonio Abate (dalle ore 10 alle ore 16);
 - **Banda Musicale LA BERSAGLIERA** dalle ore 10 alle ore 12,30;
- **Camminata Guidata "Camminare il Monferrato"; percorso "Nei luoghi del tartufo"** alle ore 14,30 di entrambe le domeniche con partenza da Piazza Boario;
- **Visite Guidate del borgo antico a cura del GAL** con partenza da piazza Lavazza: ore 14,30 e ore 15,30;
- **Per tutto il giorno, mostra pittorica "Emozioni della Terra"** in via Umberto I.

appuntamenti outdoor

SABATO 9 NOVEMBRE

Ore 13 (partenza ore 13,30) Trekking sui sentieri del Tartufo, in compagnia di Cammini DiVini Nordic Walking Valcerrina. Il ritrovo è in piazza Boario, la partenza alle ore 13,30. L'escursione si snoda lungo un tracciato di circa 10 km con +350 metri di dislivello e, a metà percorso, prevede una degustazione di specialità locali. Al rientro, a cura della Polisportiva del paese, ci sarà la possibilità di cenare nella tensostruttura di via IV Novembre a 15 euro (antipasto, primo, secondo, acqua e vino). Per la sola camminata, la quota di partecipazione è fissata a euro 5. Info e prenotazioni: 339 4188277, augusto.cavalllo66@gmail.com

Ore 13 (partenza ore 13,30) Pedalata e-bike con degustazioni a cura di E-bike I Cinghiali Spa. Info e prenotazioni: 331 3640752

garanzie

Tutti i tartufi posti in vendita verranno preventivamente visionati e autorizzati dal Centro Nazionale Studi del Tartufo (CNST). Per assicurarsi un acquisto certificato, chiedere sempre il sacchetto timbrato rilasciato dal CNST.

Inoltre, il Centro Nazionale Studi del Tartufo potrà rilasciare il certificato di qualità Iso 70006 e produrre informazioni in merito alla stagione, alle quotazioni e alle caratteristiche.

taglio “**eco**” per l’edizione 2019

Da anni il Comune presta attenzione alle tematiche ambientali e climatiche, abbracciando scelte che vanno dall’installazione della Cassetta dell’Acqua del Sindaco e della colonnina elettrica per la ricarica delle ebike, all’utilizzo di stoviglie bio, impegnandosi sempre più per un’attenta raccolta differenziata. Da quest’anno, in fiera saranno disponibili borraccette in materiale atossico, 100% riciclabile, per rifornirsi di acqua potabile presso le fontane e gli erogatori del paese, anche durante la due giorni di Fiera. Borraccette loggate con barccialettino, che potranno venire utilizzate in qualsiasi circostanza: a scuola o in ufficio, in palestra o durante la pratica di sport all’aperto, in viaggio o durante una semplice passeggiata. Anche gli ospiti invitati per le due domeniche di fiera, saranno persone impegnate in ambito ambientale.

_____ banco d’assaggio con il 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 allestito un banco d’assaggio dei Vini del **CONSORZIO COLLINE del MONFERRATO CASALESE**.

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

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 (dalle 10,30 alle 20), oppure presso i gazebo di piazza Lavazza (dalle 10,30 alle 16), entrambi curati dalla proloco di Asigliano.

Questa la proposta:

Tagliere di salumi (salame cotto, crudo e lardo) 4,00 euro
Tagliere di formaggi vaccini e caprini con miele e lamelle di **Tartufo Nero** 5,00 euro
Battuta di carne piemontese con lamelle di **Tartufo Nero** 5,00 euro
Uovo al tegamino con lamelle di **Tartufo nero** 4,00 euro
Agnolotti monferrini con lamelle di **Tartufo nero** 7,00 euro
Risotto mantecato con **Tartufo nero** 7,00 euro
Arrosto di Maiale con **Tartufo nero** e ratatoullie 8,00 euro
Torta di nocciole con zabaione 4,00 euro
Vino Barbera del Monferrato e Grignolino del Monferrato Casalese

Presso tutti i ristoratori del territorio saranno garantiti piatti della tradizione e tartufi bianchi pregiati.

Nel Palatartufo di piazza della Vittoria servizio gratuito Coffe Break Lavazza dalle ore 10 alle ore 13.

i premi

Domenica 10 novembre 2019

1° Premio Singolo Trifola d'Or: **600 euro** (offerto dai Commercianti di Murisengo)
2° Premio Singolo: **350 euro** (Produttori Locali)
3° Premio Singolo: **100 euro** (Macelleria Rosso)
1ª Composizione: **250 euro** (Tabaccheria Turino e Fabrizio Olivero)
2ª Composizione: **150 euro** (Ristorante San Candido)
1° Esemplare di un trifolau del territorio: **100 euro** (Ristorante Zio Ciano)

Domenica 17 novembre 2019

1° Premio Singolo Trifola d'Or: **600 euro** (Commercianti di Murisengo)
2° Premio Singolo: **350 euro** (Produttori Locali)
3° Premio Singolo: **100 euro** (Ristorante Regina)
1ª Miglior composizione: **250 euro** (Unione S.r.l. di Giordano Taverna e Sorisio UnipolSai)
2ª Miglior composizione: **150 euro** (Ristorante San Candido)
1° Esemplare di un trifolau del territorio: **100 euro** (Pizzeria Lo Stivale)

*gli importi dei premi si intendono al lordo delle ritenute fiscali

logistica

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

Info www.fieradeltartufo.com

Info 340 9443635 - segreteria@fieradeltartufo.com

