



Fiera Internazionale del Tartufo Bianco “Trifola d’Or”

MURISENGO MONFERRATO (AL)

**Fiera INTERNAZIONALE del TARTUFO
BIANCO *TRIFOLA D’OR*
Domenica 16 e domenica 23 novembre 2025**

COMUNICATO STAMPA ____12 NOVEMBRE 2025

Al via questo fine settimana la **Fiera Tartufo Bianco Trifola d’Or di Murisengo Monferrato**, fresca della recente qualifica “**Internazionale**”. Per l’occasione, l’organizzazione ha rinfrescato la programmazione, coniugando la solidità della tradizione alla vigoria della nuova configurazione. Un traguardo molto ambito, e conquistato nel tempo, che giunge al compimento del 58ma edizione, rispetto ad un appuntamento autunnale, che fonda le sue origini nella tradizione agricola commerciale del XVI secolo.

Meglio conosciuta come “Terra del Tartufo”, Murisengo Monferrato si distingue nel panorama regionale per l’organizzazione di una **fiera a misura d’uomo**, ed unica nella specifica combinazione dei requisiti, che celebra, in un contesto rigorosamente bucolico e vocato al tartufo, il re dei funghi ipogei apprezzato in tutto il mondo qual è il Tuber magnatum Pico.

Due le domeniche di fiera, il 16 e il 23 novembre, contraddistinte da un programma fitto ed essenziale allo stesso tempo, che ruoterà intorno al Tartufo Bianco. **Per la prima edizione Internazionale sono dunque attese novità senza, tuttavia, stravolgere il consolidato e apprezzato format** che, negli anni, ha reso celebre e qualitativamente elevato il target contenutistico dell’evento.

La due giorni si snoderà nel centro del borgo monferrino, ai piedi del castello millenario, dove troverà sistemazione una selezionata presenza di produttori del saper fare agroalimentare, enologico e artigianale, il tutto, al vantaggio del territorio e dei suoi prodotti e eccellenza.

Per l'occasione, verrà messo a punto **un restyling degli spazi, con ambienti e arredi ridisegnati**. I tartufi posti in esposizione e vendita torneranno ad essere garantiti dal Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba, di cui Murisengo Monferrato è socio cofondatore. **Premi in denaro per i migliori esemplari di tartufo bianco** e composizioni in concorso. Premiazione alle ore 11,30 in piazza della Vittoria. Per entrambe le domeniche, il **Seminario sensoriale del tartufo** a partecipazione libera sarà offerto anche in lingua inglese (prenotazioni obbligatorie segreteria@fieradeltartufo.com).

Dopo Giorgetto Giugiaro, il “Premio alle Arti&Professioni Trifola d’Or Award” Edizione 2025, rappresentato simbolicamente da una personalizzata lamellatrice di tartufi di alto design, andrà domenica 16 novembre al Medico Dietologo e Nutrizionista Clinico **Professor Giorgio Calabrese, food scientist di fama internazionale**.

Con un evento nell'evento, domenica 23 novembre, il sindaco **Giovanni Baroero conferirà due nuove cittadinanze onorarie: una all'imprenditrice e filantropa Antonella Lavazza**, la cui famiglia è originaria di Murisengo, e a **Gian Maria Gros-Pietro** che a Murisengo Monferrato ha trovato la sua seconda dimora, entrambe, personalità che nelle professioni e nella vita si sono particolarmente distinte concorrendo alla bellezza dell'Italia che vale.

Tornerà anche la littorina storica, per raggiungere la Terra dei Tartufi in un modo suggestivo e alternativo, con **partenza da Torino Porta Nuova** (fermate Lingotto e Asti) **il 16 novembre** e da **Biella San Paolo** (fermate a Santhià, Chivasso, Cavagnolo/Brusasco) **il 23 novembre**. Dalla Stazione d'arrivo di Montiglio-Murisengo, navetta gratuita per il trasferimento in fiera e ritorno (pochi minuti). Info e prenotazioni: 011 9405880, agenzia@iviaggidigabryemax.com.

Apertura della fiera dalle ore 8 alle ore 18. **Partenza del corteo con la banda La Bersagliera e le autorità alle ore 10,30 da piazza Boario.**

Non mancheranno, poi: **concorso dei migliori tartufi con premi in denaro**, mostre, esposizioni, animazione, story telling guidati con gli studenti dell'IIS Leardi indirizzo Turistico (ore 14, 15 e 16 da piazza Boario e da piazza Lavazza), camminate naturalistiche, cultura, **break Caffè Lavazza** (gratuito in piazza Vittoria dalle ore 10 alle ore 16) e spazio bimbi (“Il fantasma del mulino” con Josephine domenica 16 novembre; “il mondo delle api” con Francesco Collura domenica 23 novembre. Entrambi in piazza della Vittoria alle ore 14,30). Menu a self-service nel piazzale IV Novembre e in piazza Lavazza. Altre proposte presso la ristorazione locale.

Main Sponsor: Ministero del Turismo Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Gal Basso Monferrato Astigiano. Seguono: Interem, Lavazza, Presto Fresco, Cosmo, Scm e Banca di Asti.

I PREMI

Anche per questa nuova edizione i premi dei migliori esemplari di tartufi bianchi, in base a qualità e peso, saranno in denaro. **Questo il dettaglio dei premi di domenica 16 novembre:** 1° miglior esemplare euro 500 (offerti dai commercianti locali: Bonello Costruzioni, Caffè della Fontana, Bottega Casa Costa, 2mImpianti di Marco Mazzola, FCS Group e Ghibaudi Auto), 2° miglior

esemplare euro 350 (Pasticceria Quilico), 3° miglior esemplare 100 euro (Macelleria Rosso), 1° miglior composizione euro 250 (Tabaccheria Turino e Fabrizio Olivero), 2° miglior composizione euro 150 (Giorgio Richiardi Fineco) e 1° miglior tartufo di un cercatore locale euro 100 (La Fiorita). **Questo, invece, il dettaglio dei premi di domenica 23 novembre:** 1° miglior esemplare euro 500 (offerti dai commercianti locali: Autoriparazioni New Garage, Bar Tartufo Bianco, Despar di Donatella Giarolo, Eden Onoranze funebri, Gamarino Auto, Sergio Iura Studio Tecnico, Locanda dell'Angelo, Messaggi Floreali, Luisa Piralla e anonimo), 2° miglior esemplare euro 350 (Gruppo Alpini Murisengo), 3° miglior esemplare 100 euro (Bottega della Carne), 1° miglior composizione euro 250 (Casa degli Anziani Murisengo e Baroero Automobili), 2° miglior composizione euro 150 (Valle Agricola) e 1° miglior tartufo di un cercatore locale euro 100 (Pizzeria Lo Stivale). **La premiazione si terrà alle ore 11,30/12,00.**

PIATTO DA COLLEZIONE

A firmare il piatto della prima edizione Internazionale della 58 Fiera del Tartufo Bianco di Murisengo Monferrato è **Antonietta Cerchio**, la quale, per l'occasione, ha proposto **uno spaccato sul paesaggio del borgo monferrino con un cercatore intento a cavare un tartufo dal terreno**. I piatti da collezione sono realizzati in serie numerata e limitata (100 in tutto) e saranno disponibili presso la tabaccheria Turino. Diplomatasi alla Scuola d'Arte Botero, la Cerchio ha frequentato l'Accademia Albertina di Torino. La sua espressione artistica è ricompresa nell'ambito del figurativo con accenti impressionistici.

NAVETTA E LITTORINA STORICA

Per l'intera durata della fiera, con **servizio no-stop tra le ore 9 e le ore 18**, viaggeranno due navette tra la valle e il capoluogo per il trasporto dei visitatori. Ampio parcheggio sia in frazione San Candido sia in località Gallo.

Tornerà anche la littorina storica, per raggiungere la Terra dei Tartufi in un modo suggestivo e alternativo, **con partenza da Torino Porta Nuova** (fermate Lingotto e Asti) **il 16 novembre** e da **Biella San Paolo** (fermate a Santhià, Chivasso, Cavagnolo/Brusasco) **il 23 novembre**. Dalla Stazione d'arrivo di Montiglio-Murisengo, navetta gratuita per il trasferimento in fiera e ritorno (pochi minuti). Info e prenotazioni solo per la littorina storica: 011 9405880.

PASTO DEL TRIFOLAU

In piazza Lavazza: Cruciun del Trifolau con o senza tartufo e salame cotto e fonduta con tartufo a cura della **Proloco di Odalengo Piccolo**; Bagna Cauda con 5 verdure (finocchio, peperoni, cardo, cavolo e patata) e friciula salata e dolce con **l'Associazione Na' Stissa 'd Sorina**; tajarin con tartufo o senza, tajarin con sugo di salciccia e torta di nocciole con zabajone a cura della **Polisportiva**.

Nel piazzale IV Novembre: uova al tegamino con tartufo e pane grigliato, battuta di carne cruda con tartufo e tris vegetariano (tomino con tartufo, antipasto piemontese e insalata di fagioli) con bocconcino di pane a cura della **Proloco di Montiglio Monferrato**; agnolotti monferrini con o senza tartufo, tris di salumi (cotto, crudo e lardo) e formaggi e bunet con il **Centro Ricreativo Parrocchiale di San Candido**.

Vini: Monferrato doc Freisa 2022 bio e vino bianco da uve Baratuciat bio (Az. Agricola Isabella); Barbera del Monferrato doc 2023 bio (Az. Agricola Cascina Voglietti); Monsaide blend Freisa e Barbera (Az. Agricola Garoglio Davide); Barbera del Monferrato doc 2024 (Az. Agricola Clerici); Barbera d'Asti docg 2024 (Az. Agr. Profumo di vino); vini a calice: vino rosso da uve Grignolino (Voglietti), vino rosso da uve Barbera e da uve Cortese (Cerrano).

Non occorre la prenotazione.

Altre soluzioni ristoro sponsor della Fiera sono: Centro Ricreativo Parrocchiale di San Candido, la Canonica di Corteranzo, la Locanda dell'Angelo e Lo Stivale; fuori Murisengo: la Cantina del Ponte e il Ristorante Cannon d'Oro di Cocconato e al Ristorante Commercio di Gabiano.

Nell'ambito della Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato, presso il **Temporary Store TargatoMurisengo&Dintorni** di via Asti 2 è possibile trovare tutti i week-end, fino al 21 dicembre prossimo, sia tartufi bianchi e neri appena raccolti dal trifolau, sia i prodotti di filiera corta a km0 (vini, miele, nocciole e trasformati, zafferano, olio evo, formaggi caprini, salumi e pasta fresca). Apertura: il sabato, 9-13 e 15-19; la domenica: 9-13. Nelle domeniche di fiera, tutto il giorno; l'8 dicembre: la mattina.

ESCURSIONI LIBERE, NORDICHE E PER BIKERS

Alla vigilia della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco domani, **sabato 15 novembre**, è **organizzata una camminata libera e nordica** nella terra del tartufo a cura di Cammini DiVini, in collaborazione con l'ATS TargatoMurisengo&Dintorni. Percorso ad anello di km 10 circa, dislivello di +300 metri per 3,5 ore di percorrenza, con difficoltà bassa.

Ritrovo in piazza Boario ore 9; partenza ore 9,30. Quota camminata: euro 9; pranzo facoltativo: euro 25. Info e prenotazioni: 339 4188277 o augusto.cavallo66@gmail.com. Nuovo tour sul diverso percorso, ma stesse caratteristiche, sabato 22 novembre.

Torna anche **Camminare il Monferrato** nella terra dei tartufi, con un nuovo appuntamento in programma per **domenica 16 novembre**, lungo il percorso n° 712 "Il Monte Lungo". La partenza è prevista alle ore 14,15 da Piazza Boario, con il ritrovo alle ore 14,00. Durata: 2 ore; difficoltà turistica con breve tratto di sentiero sconnesso. Info: 348 2211219. Nuovo itinerario sul diverso percorso, ma stesse caratteristiche, domenica 23 novembre

Verrà **ufficialmente inaugurato domenica 16 novembre il nuovo "Anello della Trifola"**, il percorso per mtb, e-bike mtb e gravel messo a punto dall'a Verrua Cycling Team, nei territori di confine dove si incontrano le province di Alessandria, Asti e Torino. Trattasi di un **tracciato di 32 chilometri disegnato a otto, all'85% su strade bianche/sentieri** e per il 15% su strade asfaltate a bassissima percorrenza, che riporta un **dislivello di circa 1000 metri**. Le municipalità attraversate dal tracciato sono: Cortiglione (Robella d'Asti), Brozolo, Brusasco, Verrua Savoia, Villamiroglio, Sant'Antonio (Odalengo Grande) e Murisengo Monferrato.

Il ritrovo è previsto alle ore 10 presso il distributore in località Gallo di Murisengo Monferrato lungo la SP 590 della Valcerrina. All'arrivo, passaggio dal concentrico, dove sarà in corso la Fiera. Info e prenotazioni: 347 7930116, 333 3482811 o 347 4113821.

LE MOSTRE

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Trifola d'Or di Murisengo Monferrato, nei fine settimana del 15-16 e 22-23 novembre, ospiterà **ben 4 mostre**: le **personali di Francesco Bortone "Due borghi custodi del tempo"** e **"Luci e Ombre" di Dade (Davide Dusio)** presso la ex chiesa di San Michele, la collettiva **"Sapori della terra" dei pittori locali** in via Umberto I 64 e la mostra en plein air **Visagi** lungo Via Umberto I.

Attraverso il disegno e il dipinto, Dade muove il suo vissuto in un'altra epoca, andando a riscoprire ambienti, stili di vita, culture e percezioni assai distanti da quelle contemporanee. Protagonista più o meno evidente della scena, **Dade** è spesso riprodotto nei suoi stessi **disegni, ambientati in epoche lontane, a cavallo del XVI e XVII secolo, caratterizzate da allegorie e mitologie tipiche dell'arte barocca**. "Credo che l'arte dovrebbe essere parte integrante della crescita di un bambino, dello sviluppo di un adolescente e della vita di un adulto, per iniziare l'essere umano alla bellezza interiore". Studente odontotecnico, a 18 anni realizzò il primo disegno su commissione. Per lui, il bisogno di disegnare trova sfogo, talvolta, lo fa su angoli di giornale, su tovaglioli o su pizzini di carta, ma quando c'è l'idea, va diritto su carta da disegno e su tela. "Disegnare è una sensazione straordinaria: è adrenalina pura. Mi sento trasportato in una dimensione sovranaturale, perdo il contatto con il presente e fluttuo nel passato alla riscoperta di un mondo sorprendente che sento mio. Disegnare è anche una medicina che lenisce la presenza in un tempo che non mi appartiene.

Dipingo per vivere e per mantenere la mia anima". **I suoi strumenti di lavoro sono: matita, carboncino, pennino e stilografica**. "Mi è capitato anche di disegnare con una scaglia di mattone. Per il 90% delle volte il disegno resta in bianco e nero; quando lo coloro, scelgo la tecnica ad olio. Parto sempre dal nero, ovvero cospargo la tela di nero d'avorio e terra d'ombra naturale; quando asciutta, con il pennello e l'ocra tiro fuori i lati luminosi di un corpo e di un'immagine, lasciando alla mente la percezione dei lati in ombra che, non disegno, ma porto a immaginare".

A cura della figlia Helena, sempre nella San Michele, prenderà vita la personale di Bortone, in un dialogo silenzioso tra due luoghi distanti, ma affini: Murisengo Monferrato e il borgo campano che vide artisticamente nascere e crescere il pittore e restauratore d'arte scultoreo-pittorico, simbolista e figurativo religioso Bortone (Roccagloriosa 1967 – Salerno, 2025). La mostra si configura come un incontro tra due memorie collettive, due patrimoni di pietra e di luce, che condividono la medesima vocazione alla custodia del tempo. In questo contesto, **"Due borghi custodi del tempo"** assume un valore che travalica il titolo della mostra: diventa metafora di un legame ideale tra passato e presente, tra due comunità che, pur distanti, si riconoscono nella stessa vocazione alla conservazione della bellezza, della memoria e dell'identità. Murisengo Monferrato e il borgo di Bortone si specchiano così l'uno nell'altro, uniti dall'arte e dal tempo, testimoni di una continuità che solo la pittura sa rendere visibile. Apertura: sabato pomeriggio (in orario 15-17) e domenica dalle ore 10 alle ore 13 e dalle ore 14 alle ore 17. **Vernissage domenica 16 novembre alle ore 16.**

La **collettiva "Sapori della terra"** propone opere di: Gigi Allovio, Graziella Barocco, Antonietta Cerchio, Aldo e Luigi Gino, Renzo e Roberto Turino e Alceste e Giorgio Zinzi. **Visagi**, infine, è composta da maxi immagini posizionate lungo la via dedicate al tamburello, ai trifolau, ai vigneron e ai mestieri. Ingressi liberi.

PROGRAMMA IN PILLOLE

#dalle ore 8 alle ore 18: esposizione e vendita di Tartufi bianchi e neri a cura di trifolau e commercianti, in prevalenza locali; presenza del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba per la verifica della conformità/idoneità di tutti i tartufi posti in esposizione e vendita; **Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Alessandria e Asti** (piazza Boario); prodotti a Km0 TargatoMurisengo; prodotti a marchio Eccellenza Artigiana Piemontese e tante altre categorie merceologiche, tutte, rigorosamente selezionate, per **oltre cento bancarelle**.

#dalle ore 10 alle ore 16: Corner Break Caffè Lavazza omaggio per i visitatori (piazza Lavazza);

#dalle ore 11,00: Pasto del Trifolau a cura delle proloco del territorio (proposte su www.fieradeltartufo.net);

#dalle ore 11,45: premiazioni migliori esemplari di Tuber magnatum Pico e Tartufi Neri e consegna del riconoscimento Trifola d'Or Awards al prof Giorgio Calabrese.

#ore 14: partenza escursione naturalistica nei luoghi del tartufo di Camminare il Monferrato. Partecipazione libera con partenza da piazza Boario (info da ottobre al numero: 348 2211219);

#ore 14, ore 15 e ore 16: partenza story telling nei luoghi di arte, storia e cultura a cura degli studenti del Corso Turistico dell'IIS Leardi di Casale Monferrato. Partenze da piazza Boario: per la visita della Chiesetta della Madonna delle Grazie che conserva un trittico attribuito ad Orsola Caccia, della Torre Romanica di San Pietro posta in posizione panoramica e della **Tartufaia Didattica Tabui**; da piazza Lavazza: per la visita esterna del castello millenario, dell'ex Oratorio degli Angeli ex chiesa di San Michele, della parrocchiale di Sant'Antonio Abate e punto Belvedere). Partecipazione libera; durata: 40/45 minuti.

ore 15 piazza della Vittoria: Laboratorio per bambini e non solo con "Il fantasma del Mulino" di Josephine (domenica 16 novembre) e "Il Mondo delle Api" (domenica 23 novembre).

#alle ore 15: Seminario (anche in inglese) sulle proprietà organolettiche del tartufo a cura del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba (ore 15 sala consigliare/ingresso libero: segreteria@fieradeltartufo.net).

#per tutto il giorno: Navetta dalla valle al cuore della Fiera; Infopoint in piazza Boario; Banco d'Assaggio vini Consorzio di tutela Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con Onav Asti; Corner produttori a km0 TargatoMurisengo;

#Mostre ed esposizioni: Visagi lungo via Umberto I en plein air; "Luci e Ombre" di Dade e "Due borghi custodi del tempo" di Francesco Bortone; "Sapori della terra" dei pittori locali.

Info www.fieradeltartufo.net / segreteria@fieradeltartufo.com

A compendio della Fiera, è programmata una proposta in “scaglie” della storica Trifola d’Or distribuita su 9 fine settimana (dal 18 ottobre al 14 dicembre). Tutti i sabati e le domeniche sarà possibile acquistare, direttamente dal cercatore, Tuber magnatum Pico o tartufi neri appena raccolti, presso l’Angolo del Trifolau allestito al Temporary Store di via Asti 2.

All’interno del locale, adibito anche ad infopoint, i produttori di Murisengo e di Villadeati saranno presenti con la loro variegata proposta di Filiera Corta che raggruppa: vini, mieli, zafferano, nocciole, formaggi caprini, salumi e insaccati, confetture, torte di nocciole, pasta fresca, prodotti da forno, trasformati, salse, conserveria, fiori e tessuti.

Ad arricchire l’offerta, il circuito dalla ristorazione (elenco nella sezione Mangiare e Dormire del sito www.fieradeltartufo.net / prenotazione diretta) per scegliere il menu autunnale a base di tartufi.

Per gli amanti della natura, del movimento e della cultura, non mancheranno gli appuntamenti **Outdoor-Truffle, con: Nordic Walking e camminata libera.**

**SEGRETERIA E UFFICIO STAMPA
FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO TRIFOLA D’OR
MURISENGO (AL)
ufficiostampa@murisengo.com - 340 9443635**