

Comune:	Montechiaro d'Asti	Provincia:	Asti
----------------	--------------------	-------------------	------

Titolo manifestazione:	Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato		
Qualifica manifestazione:	Nazionale	Tipologia:	Mostra mercato
Periodo svolgimento:	08/11/2026		
Settori:	Agricoltura (Tartufi) - Enogastronomia		

Ente organizzatore:	Comune
Indirizzo manifestazione:	Piazza Umberto I°
Riferimenti utili:	- Referenti e numeri utili: Tel. 0141/999136 - E-mail: amministrativo@comune.montechiarodasti.at.it - Sito internet: http://www.comune.montechiaro.at.it - Orario apertura/chiusura: dalle 08.00 alle 19.00 - Costo ingresso: gratuito

Presentazione sintetica della manifestazione	L'evento più simbolico dell'anno per il paese monferrino e' diventato fulcro aggregante di una comunità riunita attorno a "Re Tartufo": i pregiati "diamanti grigi" sono i protagonisti della Fiera, festa lunga un giorno che presenta eccellenze della tavola, arte, musica, animazione, intrattenimento per i più piccoli ed un pranzo da veri intenditori, preparato dalla Proloco. La capitale della Val Rilate si trasforma, per l'occasione, in quella del pregiato fungo ipogeo. Il fitto programma prevede anche, nelle vie del concentrico, dal mattino all'imbrunire, il Mercatino dedicato ad enogastronomia ed artigianato.
---	---

Curiosità	Il tartufo nasce spontaneo in tutte le regioni italiane ed è celebrato nelle relative tradizioni gastronomiche, ma solo alcune regioni hanno sviluppato un sistema di fiere e sagre che lo celebrano. Il Piemonte è la regione italiana dove tradizionalmente è più sviluppata la cultura del tartufo. Infatti conta molte manifestazioni a diverso livello tra sagre, fiere e feste in cui si vende, si gusta e si parla di tartufi. Delle 9 specie di tartufo considerate di rilevanza alimentare, quello bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) è il più pregiato ed è ovunque il re della tavola. In Piemonte sono variamente diffuse anche tutte le altre 8 specie. Il tartufo bianco si trova per lo più in boschi di fondovalle, nei boschi lungo i corsi d'acqua, in simbiosi con pioppi, salici, noccioli o con querce in prossimità di coltivi o al limitare dei pascoli. Il momento della raccolta del tartufo bianco è l'autunno, a partire da Ottobre, quando raggiunge la completa maturazione Il Piemonte è l'unica regione in cui è permessa la ricerca del tartufo di notte, perché il cane è meno disturbato e, per antica tradizione, perché il buio protegge il "trifolau" da occhi troppo curiosi. Ad Alba (in provincia di Cuneo) ha sede la fiera del tartufo più antica ed importante d'Italia e una delle prime del mondo: la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba che si tiene da ottobre a dicembre e rappresenta un
------------------	---

	evento importantissimo per la città con un notevole giro d'affari. La manifestazione, inoltre, coniuga l'enogastronomia di alto livello con importanti appuntamenti culturali e musicali. Durante tutti i weekend della Fiera si alternano chef nazionali, internazionali e cuochi del territorio con presentazioni di ricette e "cooking show".
--	--