REGIONE PIEMONTE

Comune:	Murisengo	*Provincia:*	Alessandria

Titolo manifestazione:	**Fiera Internazionale del Tartufo "Trifola d'Or" – 58^ Edizione**		
Qualifica manifestazione:	**INTERNAZIONALE**	*Tipologia:*	**Mostra mercato**
Periodo svolgimento:	**15/11/2026**		
Settori:	**Agricoltura (Tartufi) - Enogastronomia**		

Ente organizzatore:	Comune
Indirizzo manifestazione:	**Concentrico**
Riferimenti utili:	- Referenti e numeri utili: Tel. 0141/993041 - E-mail: protocollo@murisengo.com - Sito internet: http:// www.fieradeltartufo.com - Orario apertura/chiusura: operatori: dalle 07.00 alle 19.00 pubblico: dalle 08.00 alle 18,30 - Costo ingresso: gratuito

Presentazione sintetica della manifestazione	**Due appuntamenti** consecutivi, a distanza di una settimana, per la la fiera, nata nel **1967** ma che affonda le sue radici nell'antica tradizione agricola e commerciale datata **1530** con la fiera di **San Martino**, che si svolge nel **Basso Piemonte**, terra storicamente riconosciuta come scrigno dei più pregiati tartufi del patrimonio gastronomico italiano, in quel borgo antico in provincia di Alessandria, meglio conosciuto come "Terra del Tartufo". Qui durante le due domeniche fieristiche "Trifolau" cercatori e commercianti, all'interno del **Palatartufo**, padiglione della fiera, garantiscono i migliori **Tartufi Bianchi Pregiati** anche a **Denominazione Comunale** (De.Co.). Tutti i tartufi posti in **vendita** sono preventivamente **visionati** e **autorizzati** dal **Centro Nazionale Studi del Tartufo** (CNST) di Alba: quelli ritenuti inidonei, temporaneamente sequestrati vengono riconsegnati a fine giornata. E' dunque consigliato ai visitatori l'**acquisto** dei **soli tartufi**, inseriti dai cercatori e commercianti nei **sacchetti numerati** e "**loggati** dal **Comune**" per consentire al compratore di risalire al venditore in qualsiasi momento e per contare su di un prodotto di qualità garantita. Nel centro storico del paese i Maestri dei Mestieri d'Eccellenza a marchio Eccellenza Artigiana Piemontese, i Presidi Slow Food, gli Associati Coldiretti Piemonte e delle Regioni d'Italia, l'Enoteca del Consorzio delle Colline del Monferrato Casalese, oltre ai Produttori Locali con le specialità a km 0 della vetrina "Targato Murisengo", si rivelano fonte di richiamo per il pubblico a cui è offerta la possibilità di gustare il Tuber Magnatum Pico presso il **Padiglione Enogastronomico** della Proloco e presso i **ristoranti locali** segnalati dalla **targa De.Co**., occasione unica per gustare i **sapori contadini** di una terra dove la tradizione diviene apprezzata consuetudine. Completano il panorama della manifestazione la **Premiazione** dei migliori **esemplari di Tuber Magnatum Pico**, Percorrendo l'antico borgo, un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese condurranno il turista all'interno dell'ampia struttura di Piazza della Vittoria,fulcro nevralgico della Fiera, invasa dal profumo dei*Tuber Magnatum Pico* e dei *Tuber Melanosporum*, in uno spazio speciale dove trovare Tartufi, prodotti alimentari di qualità e vini pregiati.

	Il Tuber Magnatum Pico nasce in primavera, cresce in estate e matura in autunno sprigionando un'intensa profumazione caratterizzata da sentori di fieno, aglio e miele e viene consumato nella stagione autunnale e fino a fine gennaio. Dopo l'estrazione dal terreno, da parte dei "trifolau" e dei loro "tabui", cani meticci da tartufi, si conserva per circa 10/15 giorni con i dovuti accorgimenti.

Curiosità	La Fiera Nazionale del Tartufo di Murisengo nasce nel lontano **1967** ma fonda le sue radici nell'antica **tradizione agricola** commerciale risalente al **1530** con la **fiera di San Martino**. Dal **2025** ottiene la qualifica **"Internazionale"**. Murisengo, definita anche Terra del Tartufo, vanta una lunga e apprezzata tradizione per il commercio del "Diamante della cucina", il Tartufo Bianco. Il suo **territorio**, particolarmente **vocato** per le favorevoli **condizioni ambientali**, **climatiche** e del **sottosuolo**, offre un tubero molto apprezzato per le **qualità organolettiche** di prim'ordine che lo caratterizzano. Al compratore viene garantita qualità e **tracciabilità** dei prodotti acquistati, selezionando Trifolau e commercianti conosciuti e del territorio, i quali potranno utilizzare il bollino identificativo la Denominazione Comunale (De.Co.) sul proprio prodotto. Inoltre, ogni esemplare acquistato, verrà inserito a **richiesta** in un **sacchetto numerato e timbrato**, consentendo al compratore di risalire al venditore, trifolau o commerciante in qualsiasi momento. **Tuber Magnatum Pico**, **tartufo bianco pregiato** oppure **Tartufo d'Alba**: sono i **tre diversi nomi** per definire **l'unica varietà di bianco** esistente. Tra mito, tradizione, cultura e gastronomia, questo prodotto ha attraversato **secoli di storia** per divenire, a **fine** degli **anni '30** del **secolo scorso**, il più raffinato protagonista della tavola autunnale e invernale. Tra gli **abbinamenti** consigliati **in cucina**: 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. A differenza dei tartufi neri, va **lamellato crudo** solo ed esclusivamente a **piatto servito**: va evitata assolutamente la cottura.