REGIONE PIEMONTE

Comune:	Trisobbio	*Provincia:*	Alessandria

Titolo manifestazione:	**Fiera Nazionale del Tartufo – 8^ Edizione**		
Qualifica manifestazione:	**Nazionale**	*Tipologia:*	**Mostra mercato**
Periodo svolgimento:	**25/10/2026**		
Settori:	**Agricoltura – Enogastronomia – Arte**		

Ente organizzatore:	Comune
Indirizzo manifestazione:	**centro cittadino**
Riferimenti utili:	- Referenti e numeri utili: Tel. 0143/871104 - E-mail: responsabiletributi.trisobbio@ruparpiemonte.it - Sito internet: http://www.comune.trisobbio.al.it - Orario apertura/chiusura: operatori dalle 06.30 alle 20.30 pubblico: dalle 08.30 alle 19.00 - Costo ingresso: gratuito

Presentazione sintetica della manifestazione	La tradizionale manifestazione, che elegge il piccolo ed accattivante borgo medioevale dell'ovadese a ritrovo degli **appassionati del tartufo**, trasforma il paese in un contenitore di **prelibatezze**, **prodotti tipici** ed **artigianali**, presentati **nel mercatino aleramico** e selezionati con cura da un **Comitato** appositamente istituito per garantire adeguata rappresentanza alle **eccellenze** del **territorio** ma anche per arricchire l'offerta attraverso la presenza di **produttori** provenienti da **altre regioni** come Liguria, Valle d'Aosta, Emilia Romagna, Lombardia ed, in particolare, Umbria presente con alcuni produttori **ambasciatori** dei rinomati **prodotti** ottenuti anche dalla **lavorazione** del prezioso **tartufo nero** di **Norcia**. Protagonisti principali della fiera sono gli **stand** dei **cercatori locali** che garantiscono agli acquirenti la migliore **qualità** del prodotto e **certezza** della sua **provenienza**. Viene infatti prestata particolare attenzione alla **selezione** dei "**trifolao**", veri **ricercatori** del territorio, **ammessi** alla manifestazione con i quali, il giorno precedente la Fiera, il Comitato Organizzatore approva, previa loro **consultazione**, un **borsino** dei **prezzi** che sarà da questi necessariamente **esposto** e **praticato** per la **vendita** del prodotto. In mattinata, durante la fiera, un'apposita Commissione **valuta** la **qualità** dei **tartufi esposti** per poi premiare l'**esemplare più bello** e pregiato. Negli **stand gastronomici**, nei numerosi **angoli di degustazione** sparsi per le vie del paese e nella postazione della Pro Loco nel **parco** del Castello, è possibile gustare molte prelibatezze, tra cui **piatti** a base di **tartufo** con risotto, uova e carne cruda battuta al coltello, polenta al sugo di funghi ed al gorgonzola, cotiche con fagioli, trippa, zuppa di ceci, uova e piadine al tartufo, farinata, focaccia e caldarroste abbinati al **Dolcetto** di Ovada ai **vini** del **Monferrato** e di altre zone del Piemonte organizzati in un vero e proprio **percorso**, aperto alle **degustazioni** con il calice di vetro acquistabile presso i produttori o all'ingresso della Fiera. Lo spazio dedicato al tartufo non si esaurisce, però con l'esposizione e la vendita del prodotto: sono infatti installati per le vie del borgo copie dei **pannelli didattico-descrittivi** presenti nella **tartufaia** situata ai piedi del paese e curata dall'Associazione Tartufai Trisobbiesi.

Curiosità	L'esistenza del tartufo è nota da sempre, ma fu solo a partire dal **XVI secolo** che venne riconosciuto come fungo. Alla fine **del XVIII secolo**, il mondo scientifico studia il prestigioso "tuber magnatum" (il tartufo bianco), tubero peraltro riconosciuto dalla **Corte piemontese**, alcuni documenti, risalenti alla seconda metà del 1300, testimoniano che esso veniva donato dai **Principi d'Acaja** a Bona di Borbone ed il cui nome si deve al medico piemontese **Vittorio Pico**. Il Conte Camillo Benso di **Cavour** utilizzò il tartufo come **mezzo diplomatico**; Gioacchino **Rossini** lo definì "**Il Mozart dei funghi**"; **Lord Byron** riteneva che il suo **profumo destasse** la **creatività** e, per questo motivo, ne teneva un esemplare sulla scrivania; Alessandro **Dumas** lo definì "il **Sancta Sanctorum della Tavola**". L'area di produzione del **Tuber Magnatum Pico** in Piemonte si concentra soprattutto nelle Langhe, nel **Monferrato** e nel **Roero**, anche se vi sono stati dei ritrovamenti anche nell'Alessandrino e sulle colline Torinesi. La leggenda sul **toponimo,** ovvero l'origine del nome, vuole che Trisobbio sia stato fondato da **tre famiglie di uomini sobri**, fratelli di 7 uomini ebbri, fondatori di Strevi, da cui **Tres Sobri**. L'attestazione documentaria del nome è invece nel **1040-41 Trexoblo**, nel **1186 Trixoblo**, nel **1202-1206 Trexoblio** o **Trexoblo**, nel **1283-1289 Trisobio**. Affascinante la tesi del Prof .Geo Pistarino, secondo cui il paese potrebbe avere origini antichissime, **addirittura etrusche**, come dimostrerebbe **il suffisso** "**Tar**" di evidente derivazione etrusca.