



COMUNE DI MURISENGO

Provincia di Alessandria
Piazza della Vittoria 1

La tradizione tartuficola nel Monferrato fonda le sue radici nel Medioevo. Più precisamente, dello scambio dei tartufi bianchi e neri, a Murisengo, vi sono tracce risalenti al 1530, rispetto alle quali si ha ragione di credere che si riferissero ad un'usanza consolidata da lunga data (dal Medioevo appunto). Nei secoli, l'appuntamento novembrino è andato attirando sempre più avventori interessati ai prodotti agricoli e ai tartufi, in particolar modo dopo la grande promozione fatta a livello internazionale dall'albergatore Giacomo Morra nel 1928.

Nel 1967, così, a Murisengo (poi meglio definita "Terra del Tartufo") viene istituita la prima Fiera dedicata al Tartufo Bianco che, presto, diventa regionale e, più tardi, Nazionale. Da 54 anni l'appuntamento è stato un crescendo di attrazione e di vivacità turistico-commerciale, attirando compratori e visitatori anche da fuori Regione e Paese.

Forte di vocazione e tradizione, nell'intento di valorizzare maggiormente il Basso Piemonte e il Monferrato, che, grazie a Tuber Magnatum Pico, sono divenuti i veri protagonisti, a livello internazionale, della stagione culinaria e turistica autunnale, il Comune di Murisengo (organizzatore della Fiera in collaborazione con il Comitato Fiera), di anno in anno, è impegnato per elevare l'appuntamento, adoperando una vera e propria selezione dell'offerta, nel recupero più autentico dell'antica tradizione contadina. Dalla tavola agli usi e costumi, viene plasmata la migliore armonia per esprimere, al meglio, l'espressione e la cultura di questi luoghi, dove la tradizione continua ad essere una sincera consuetudine.

Accanto al Tuber Magnatum Pico, dunque, particolare attenzione va anche al territorio e al paesaggio monferrino, scrigno di sapere, dalla cultura millenaria e dalle vocazioni radicate naturalmente, la cui valorizzazione diviene simbiote, così come il tartufo lo è all'albero.

Tradizionalmente, la Fiera si svolge la seconda e la terza domenica di novembre. Per le due giornate, viene allestito l'intero centro storico con bancarelle di espositori rigorosamente selezionati tra le eccellenze di: trifolau e commercianti, Maestri dei Mestieri d'Eccellenza (Marchio Regione Piemonte), presidi di Slow Food, Associazioni di Categorie con ampio spazio a Coldiretti, prodotti a km0 TargatoMurisengo, produttori delle Regioni Italiane, manufatti artigiani e artistici. Il tutto, in una cornice di autentico sapore contadino. In parallelo, si svolge la premiazione dei migliori esemplari di Tuber Magnatum Pico e viene garantita la presenza del Centro Nazionale dei Tartufi di Alba per la valutazione dell'idoneità degli esemplari esposti (prima dell'esposizione). Per soddisfare le aspettative delle famiglie con bambini al loro seguito, vengono organizzati momenti di intrattenimento tematico legato alla cultura di questi luoghi. Inoltre, vengono organizzate camminate naturalistiche guidate nei luoghi del tartufo, e tour in ebike guidati, nonché visite guidate del patrimonio storico/architettonico/artistico/paesaggistico del paese. La viabilità è garantita da un servizio navetta articolato su più corse. La protezione civile garantisce la sicurezza.

Con l'edizione 2020, in considerazione delle limitazioni della pandemia, la Fiera si è arricchita e ampliata, inserendosi nell'ambito della STAGIONE del TARTUFO BIANCO nel MONFERRATO (marchio recentemente registrato alla CCIAA AL-AT). In tal modo, oltre alle due domeniche di fiera, si intende promuovere ed organizzare l'accoglienza durante l'intera stagione del tartufo bianco, ovvero da ottobre a gennaio, allestendo, per ogni fine settimana (in aggiunta alle due domeniche di fiera) una postazione per la vendita diretta di tartufi bianchi da parte dei cercatori locali. In parallelo, resta aperto il Temporary Store TargatoMurisengo per l'esposizione e vendita da parte dei produttori del paese di tutte le eccellenze enogastronomiche (vini, paste fresche, zafferano, prodotti da forno, nocciole, trasformati, formaggi caprini, insaccati, miele, confetture, ortofrutta). Ad arricchire gli appuntamenti, poi, vengono organizzate escursioni outdoor culturali, enogastronomiche e paesaggistiche sia a piedi sia in ebike.