



Comune di Murisengo (AL) -

COMUNICATO STAMPA  
04 NOVEMBRE 2024

Domenica 10 novembre in occasione della 57ma Fiera Nazionale del  
Tartufo Trifola d'Or

# Andrà a Giorgetto Giugiaro il primo riconoscimento “Arti&Professioni/Trifola d'Or Award”

**Attesi: il padrino della Fiera Carlo Feltrinelli, il cittadino onorario Gianni  
Coscia e il testimonial edizione 2024 Michele Serra**

\*\*\*\*\*

Sarà **Giorgetto Giugiaro**, “Car Designer del secolo”, il destinatario del primo premio “**Arti & Professioni Trifola d'Or Award**” Edizione 2024, che verrà consegnato in occasione della 57ma Fiera Nazionale del Tartufo di Murisengo in programma domenica 10 e domenica 17 novembre. Già meritevole di riconoscimenti di alto prestigio, come il “Compasso d'Oro” alla carriera (1984) e al design (1981, 1991 e 2004), nonché della nomina a Cavaliere del Lavoro (1999), **Giugiaro è atteso nella Terra dei Tartufi, qual è Murisengo, domenica 10 novembre, per ricevere il premio fresco di istituzione**, consistente in un affetta-tartufo di design personalizzato, dedicato a persone che nelle arti e nelle professioni si sono particolarmente distinte per dare risalto all'Italia che vale. Accanto a lui ci saranno: il nuovo **padrino della Fiera Carlo Feltrinelli**, che da un anno ha preso il testimone della madre Inge, il **cittadino onorario di Murisengo Gianni Coscia** (compositore, jazzista e strumentista) e il **testimonial Edizione 2024 Michele Serra** (giornalista, umorista, scrittore e autore televisivo di grande spessore).

Tra le novità di questa nuova edizione, anche il “**passaggio di microfono**” alla guida delle premiazioni dei migliori tartufi in concorso. Faranno, infatti, il loro ingresso come **speaker ufficiali della fiera i giovanissimi universitari Maria Chiara Molino** (21 enne, consigliere comunale) e **Riccardo Belvisotti** (20enne deus ex machina della Polisportiva).

Questo **il programma in pillole** per le due domeniche di Fiera: dalle ore 8 alle ore 18: **esposizione e vendita di Tartufi bianchi e neri** a cura di trifolau e commercianti, in prevalenza locali e **un centinaio di produttori agroalimentari, enologici e artigianali**, con una sezione distaccata agli hobbisti e creativi; presenza del **Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba** per la verifica della conformità/ideoneità di tutti i tartufi posti in esposizione e vendita; **Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Alessandria e Asti; prodotti a km0 TargatoMurisengo** e a marchio **Ufficio Stampa – Comune di Murisengo – piazza della Vittoria 1 – 15020 Murisengo AL**

[ufficiostampa@murisengo.com](mailto:ufficiostampa@murisengo.com) – 340 9443635 – 0141 993041



**Comune di Murisengo (AL) -**

**COMUNICATO STAMPA**

Eccellenza Artigiana Piemontese; dalle ore 10,30 alle ore 13: sfilata della **Banda Musicale La Bersagliera**; dalle ore 10 alle ore 14: **Corner Break Caffè Lavazza** omaggio per i visitatori; dalle ore 10,30: **Pasto del Trifolau** a cura della Proloco di Villamiroglio (piazza Lavazza e piazza IV Novembre) con proposta a piatto (modulo precompilato per la scelta dei piatti scaricabile dal sito);

dalle ore 11,45: **premiazioni dei migliori esemplari di tartufo** in piazza della Vittoria (premi in denaro consultabili su [www.fieradeltartufo.net](http://www.fieradeltartufo.net)); ore 14,30: partenza escursione naturalistica nei luoghi del tartufo di Camminare il Monferrato guidata da Anna Maria Bruno (ritrovo in piazza Boario – info: 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 con partenze da piazza Boario (tappa alla Chiesetta della Madonna delle Grazie, alla Torre Romanica di San Pietro e alla Tartufaia Didattica Tabui) e da piazza Lavazza (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 e durata: 40/45 minuti; ore 15 piazza della Vittoria: **Laboratorio “Mubum, A piedi alti”** per bambini e non solo (domenica 10 novembre) e **“Il Mondo delle Api”** (domenica 17 novembre); alle ore 15: **Seminario sensoriale** (su richiesta anche in inglese) sulle proprietà organolettiche del tartufo a cura del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba (ore 15 sala consigliare/ingresso libero/prenotazione consigliata: [segreteria@fieradeltartufo.net](mailto:segreteria@fieradeltartufo.net)).

Per tutto il giorno: **navetta gratuita no-stop** dalla valle al cuore della Fiera; **Infopoint in piazza Boario** a cura di Monferrato Tourist e degli studenti del Corso di Turismo dell’IIS Leardi di Casale Monferrato; **Banco d’Assaggio vini Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese** in collaborazione con Onav Asti (piazza della Vittoria); dalle ore 9 alle ore 17 nell’ex chiesa di San Michele, **esposizione per immagini “Infernot”** a cura di Ilenio Celoria; sabato 9 e sabato 16 novembre **Escursioni di Nordic Walking** nella terra del tartufo (ritrovo piazza Boario ore 9); Mostra pittorica “Sapori della Terra”.

**Domenica 10 novembre torna la Littorina**, il treno storico con partenza a Torino Porta Nuova.

Domenica 17 novembre: Festa Provinciale del Ringraziamento di Coldiretti Alessandria.

Main sponsor della Fiera: Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Gal Basso Monferrato Astigiano, Lavazza, Interem, Presto Fresco, Scm, Banca di Asti e Cosmo. Info [www.fieradeltartufo.net](http://www.fieradeltartufo.net) / [segreteria@fieradeltartufo.com](mailto:segreteria@fieradeltartufo.com)

### **“IL FUORI SALONE” DELLA FIERA**

A compendio della Fiera, è programmata la **“Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato”**, la proposta in “scaglie” della storica Trifola d’O dal 1° novembre al 15 dicembre (tutti i fine settimana in orario 9-13 e 15,30-18,30). Tutti i week-end 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, dove trovare prodotti di Filiera Corta a km0 quali: vini, mieli, zafferano, nocciole, formaggi caprini, salumi e insaccati, confetture, torte di nocciole, pasta fresca, prodotti da forno, trasformati, salse, conserveria, fiori e tessuti.

**Ufficio Stampa – Comune di Murisengo – piazza della Vittoria 1 – 15020 Murisengo AL**  
[ufficiostampa@murisengo.com](mailto:ufficiostampa@murisengo.com) – 340 9443635 – 0141 993041



### INFO TRENO STORICO

Treno storico da Torino Porta Nuova a Montiglio-Murisengo e da Torino Porta Nuova, Torino Lingotto, Asti e Montiglio Monferrato-Murisengo. Il convoglio arriverà a Montiglio Monferrato-Murisengo percorrendo i binari senza tempo della Ferrovia del Basso Monferrato. Giunti presso la stazione ferroviaria di Montiglio-Murisengo, sarà possibile raggiungere la popolare fiera di Murisengo con le navette. Per l'occasione sarà allestita, presso il fabbricato viaggiatori ed il magazzino merci della stazione, una mostra fotografica e di modellismo ferroviario. **TARIFFE:** 1)

Torino Porta Nuova – Torino Lingotto – Montiglio-Murisengo treno in vendita con la tariffa di andata e ritorno Tariffa Adulti (da 13 anni) andata e ritorno 25,00€ per persona Tariffa Ragazzi (da 4 a 12 anni) andata e ritorno 15,00€ per persona Tariffa Bambini (da 0 a 4 anni non compiuti) andata e ritorno – gratis senza diritto al posto a sedere 2) Asti – Montiglio treno in vendita con la tariffa di andata e ritorno Tariffa Adulti (da 12 anni) andata e ritorno 15,00€ per persona Tariffa Ragazzi (da 4 a 12 anni non compiuti) andata e ritorno 10,00€ per persona Tariffa Bambini (da 0 a 4 anni non compiuti) andata e ritorno – gratis senza diritto al posto a sedere.

### INFO MOSTRA “INFERNOT”

Inaugurazione del progetto fotografico “**Infernot**”, **firmato dal monferrino Ilenio Celoria, sabato 9 novembre alle ore 16** presso l'ex Oratorio degli Angeli e Chiesa di San Michele di Murisengo, situata in via Sottocastello ai piedi del maniero millenario.

Trattasi di **una perfetta sintesi tra tradizione, territorio e sperimentazione**, inserita nel programma della 57ma Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or di Murisengo: **un modo originale per combinare due eccellenze ipogee monferrine**, quali sono gli Infernot e i tartufi bianchi pregiati, o d'Alba o Tuber magnatum Pico.

I soggetti protagonisti delle opere per immagini di Celoria sono piccole architetture ipogee (infernot) scavate nella Pietra da Cantoni, in cui, la tradizione agricola, da oltre un secolo, vuole si custodiscano le annate enoiche migliori. Censiti dall'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, con la preziosa regia dello stesso Celoria, gli Infernot, **per la loro unicità e lo stretto legame col mondo vitivinicolo ed enoico, dal 2014 sono riconosciuti Patrimonio Mondiale dell'UNESCO** nell'ambito de 'i Paesaggi Vitivinicoli Langhe-Roero e Monferrato', più precisamente: “Monferrato degli Infernot”.

Le immagini in mostra sono state realizzate in questi spazi, ristretti e poco accessibili, con una speciale fotocamera che produce immagini sferiche a 360°, poi trasformate in **rappresentazioni stereografiche**. Altre immagini poste a corredo mostrano, con una rappresentazione più



**Comune di Murisengo (AL) -**

**COMUNICATO STAMPA**

convenzionale, queste piccole costruzioni ipogee. Complessivamente, sono fotografie che restituiscono ed enfatizzando il colore caldo della Pietra da Cantoni, mentre gli spazi, con le loro geometrie, emergono dal buio restituendo la stessa sensazione percepita quando ci si accinge ad entrare all'interno degli stessi Infernot.

I pannelli in esposizione saranno: 10 da 70x70 cm e 6 da 40x60 cm. La mostra, ad **ingresso libero**, resterà visitabile nei seguenti giorni e orari: sabato 9, domenica 10, sabato 16 e domenica 17 novembre dalle ore 9,30 alle ore 17.