

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

È tempo di tartufo: le fiere del Piemonte dedicate al “gioiello” della terra

Maria Carla Cebrelli · Monday, September 25th, 2023

Internazionali, nazionali, regionali o locali, le Fiere del Tartufo Bianco in Piemonte sono un inno ai profumi e ai sapori d'autunno, un tuffo nell'autenticità di **borghi e cittadine immersi nelle colline Patrimonio UNESCO**. Se c'è un prodotto che racchiude in sé l'essenza del Piemonte è proprio il Tuber Magnatum Pico, paradiso dei sensi e afrodisiaco “cibo degli dei” celebrato fin dall'epoca romana e poi prelibatezza servita sulle tavole delle corti rinascimentali di Milano e Mantova, che pare si rifornissero proprio dai territori del Casalese e del Tortonese.

Lo starter che fa pregustare la nuova stagione è il via alla cerca del **Tartufo Bianco**, il 21 settembre, tempo delle prime nebbie mattutine che avvolgono il *trifulau* e il suo *tabui* al ritorno dai boschi. Poi, **dal 1° ottobre e fino al 3 dicembre** nelle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino è un susseguirsi di eventi dedicati al frutto della *cavatura del tartufo*, attività che dal 2021 è riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

«Le fiere del tartufo sono una straordinaria opportunità non solo per far conoscere un prodotto della nostra terra particolarmente ambito e ricercato sulle tavole di tutto il mondo ma una grande occasione per promuovere e valorizzare tutto il territorio tra Langhe, Monferrato e Roero – sottolinea **Fabio Carosso, Vicepresidente della Regione Piemonte con delega al Tartufo** – In quest'ambito rientra anche l'avvio di una campagna di promozione del calendario che ha l'obiettivo di far conoscere tutte le fiere, anche quelle che si svolgono in località più piccole e meno famose. Come Regione Piemonte continueremo ad investire, come abbiamo fatto quest'anno promuovendo 2 bandi per il sostegno alle tartufaie e la promozione del tartufo nero. Il riscontro è stato positivo, dimostrazione della vitalità di tutto un comparto che è tradizione, storia, cultura, come ci ricorda l'Unesco che nel 2021 ha riconosciuto la cavatura del tartufo Patrimonio culturale immateriale».

«**Profumo di Piemonte, terra di tartufi** è un claim che ben esprime il profondo legame della nostra regione con questo prodotto, trasmettendo suggestioni che non solo colpiscono i sensi ma anche la percezione culturale del territorio: elementi che possono facilmente far breccia nell'immaginario del viaggiatore in cerca di stimoli enogastronomici di qualità e di accoglienza autentica legata ai borghi, alla bellezza del paesaggio e alla capacità organizzativa locale – ribadisce **Vittoria Poggio, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio** della Regione Piemonte – Promuovere un circuito di ben 24 appuntamenti dedicati al tartufo nell'arco di 2 mesi valorizza un intero settore con il suo importante indotto in termini di ospitalità e ristorazione ma anche ricco di spunti per la divulgazione culturale di una tradizione che fa parte del Dna

piemontese. In questo contesto, un ruolo importante è quello della Camera di Commercio Alessandria-Asti che sostiene l'organizzazione del calendario di fiere territoriali».

«Dietro ad ogni fiera del tartufo del nostro territorio regionale vi sono centinaia di operatori, volontari, amministratori, ristoratori, associazioni, commercianti che lavorano alla valorizzazione del territorio e al miglioramento della qualità dell'accoglienza: si tratta, nella maggior parte dei casi, di piccoli Comuni dove la capacità di fare squadra è fondamentale – afferma **Beppe Carlevaris, Presidente del Cda di Visit Piemonte** – Questa campagna che unisce sotto un unico ombrello le fiere del tartufo bianco del Piemonte in ben 4 province non è solo un sostegno in termini di comunicazione e visibilità, ma anche il riconoscimento a un lavoro di decenni che merita apprezzamento e incoraggiamento».

Gli appuntamenti che profumeranno di tartufo colorando i weekend d'autunno piemontesi sono infatti oggetto per la prima volta della campagna a ombrello “Profumo di Piemonte, terra di tartufi”, progetto della Regione Piemonte coordinato da **Visit Piemonte** con il supporto **ATL Alexala** ed **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** e la collaborazione di **ATL del Cuneese e Turismo Torino e provincia** e rivolta a **Piemonte, Lombardia, Liguria e Valle d'Aosta** con spot radio sul circuito RDS delle regioni di prossimità, contenuti digitali su Il Gusto-Repubblica, La Stampa, Huffpost, Radio DeeJay, Corriere della Sera Torino e Milano, **campagna social media** sponsorizzata su Facebook, Tik Tok, Instagram. In programma anche un **influencer tour** a cura delle **ATL Alexala** ed **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**.

Una nuova **sezione-calendario sul sito visitpiemonte.com** permette inoltre di scoprire tutti gli appuntamenti e i programmi, in un carosello di mostre mercato del tartufo, del vino e dei prodotti tipici; padiglioni enogastronomici, degustazioni, visite alle cantine ed esperienze didattiche, escursioni guidate, contest di cucina, cooking show, laboratori del gusto, conferenze, momenti culturali, mostre e folklore. Una miriade di **esperienze multisensoriali di gusto e d'olfatto** per celebrare il Tartufo Bianco, tra suggestioni d'un sogno quasi proibito, sospeso tra le meraviglie artistiche, storiche e paesaggistiche del territorio collinare.

Ricca la proposta del **Monferrato Alessandrino** con ben nove rassegne, di cui tre nazionali e cinque regionali, che rendono i mesi di ottobre e novembre un tripudio di sensazioni olfattive e gustative: l'8 ottobre a **Bergamasco** a ridosso delle colline del Monferrato e a **Odalengo Piccolo**, dove tartufo fa rima con tufo; il 22 ottobre a **Trisobbio** nell'Ovadese, zona dai caratteristici borghi, castelli e chiese campestri e il 4 e 5 novembre a **Cella Monte** in Valle Ghenza, occasione per visitare i famosi *Infernot* patrimonio UNESCO. il 12 novembre ci spostiamo nel capoluogo **Alessandria**, sempre il 12 e 19 novembre a **Murisengo**, nel Casalese; il 19 e 26 novembre a **San Sebastiano Curone** nei Colli Tortonesi; ancora il 19 novembre ad **Ovada** con i due prodotti più rappresentativi del Monferrato Ovadese: il Dolcetto DOCG e DOC di Ovada e il tartufo bianco; ed infine il 24, 25 e 26 novembre ad **Acqui Terme**.

Numerosi gli appuntamenti al profumo di Tuber Magnatum Pico anche in provincia di Asti, tra le bellezze degli itinerari del Romanico: a **Montiglio Monferrato** nelle domeniche 1° e 8 ottobre a **Mombercelli** il 14 e 15 ottobre, a **Moncalvo** il 22 e 29 ottobre, a **Montechiaro d'Asti** e **San Damiano d'Asti** il 5 novembre, a **Canelli** il 12 novembre, a **Montegrosso d'Asti** il 25 e 26 novembre. Infine, a **Castelnuovo don Bosco** il 26 novembre e a **Cortazzone** il 3 dicembre.

Nel capoluogo **Asti** è la rassegna enogastronomica “I Gioielli del territorio” in programma tra l'11 novembre e il 22 dicembre presso il Palatartufo – a inglobare la Fiera Nazionale del Tartufo in

programma il 18 e 19 novembre.

Celeberrima, la **93^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** si svolge di **Alba** dal 7 ottobre al 3 dicembre con il consueto **Mercato Mondiale del tartufo** e un ricchissimo cartellone di iniziative ed incontri: una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e delle eccellenze italiane ma anche del folklore e della tradizione con il Palio degli Asini e le rievocazioni storiche in costume medievale. Sempre nel Cuneese, tartufo, vino e prodotti locali protagonisti a **Mondovì** – la bella città delle mongolfiere – dal 27 al 29 ottobre; a **Paroldo** nell'Alta Langa-Cebano dal 10 al 12 novembre e a **Veza d'Alba**, centro nevralgico del suggestivo Roero, dal 18 al 26 novembre.

Una sola fiera del tartufo si svolge nel Torinese, a **Rivalba**, con un intero weekend, dal 10 al 12 novembre, dedicato a degustazioni, enogastronomia e ai prodotti della collina.

This entry was posted on Monday, September 25th, 2023 at 3:07 pm and is filed under [Piemonte](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.