

Mangiare&Dormire a Murisengo



Via Saracco, 15
15020 Murisengo (AL)
Cell. +39 335 6293607
www.weekendoc.it
info@weekendoc.it

Weekendoc
Il Bed & Breakfast Weekendoc è una casa d'epoca del '700, elegantemente ristrutturata, che si trova sul punto più alto di Murisengo.

Dalle sue camere si ammira uno splendido panorama sulle valli del Monferrato e sulle cime del Monviso e del Monte Rosa.



Via Asti, 1
15020 Murisengo (AL)
Tel. +39 0141 993025
www.ristorante-regina.com
info@ristorante-regina.com

Ristorante Regina
Da 60 anni la nostra famiglia offre ai suoi ospiti la cucina tradizionale monferrina, in una cornice di festa e di pace adatta ad ogni occasione: dal banchetto nuziale alla cenetta intima.

Serviamo i nostri clienti con cura, gentilezza e dedizione per mantenere sempre alti la qualità e il servizio e lasciarvi un magnifico ricordo.

Eating and Sleeping in Murisengo



Via Recinto, Corteranzo
15020 Murisengo (AL)
Tel. +39 0141 693110
www.canonicadicorteranzo.it
info@canonicadicorteranzo.it

Canonica di Corteranzo Relais
Esposta ad uno dei più bei panorami della zona, vi verrà servito il "Pasto Canonico": piatti semplici ed autentici, capaci di esaltare al massimo le qualità delle trifole d'oro.

La Canonica è un indirizzo prezioso per un soggiorno di altri tempi, nelle sue camere e suites.



Via Umberto I, 13/15
15020 Murisengo (AL)
Cell. +39 333 6912705
www.ristorante-cavour.eu
info@ristorante-cavour.eu

Ristorante Cavour
Nella via principale di Murisengo si trova il ristorante Cavour, piccolo locale che offre una cucina genuina, creativa con un servizio garbato ed educato. La peculiarità di questo posto è di offrire, in qualunque occasione o ricorrenza, un menù a la carte e la propria produzione, in sede, di paste e dessert, frutto dell'esperienza pluriennale in campo nazionale e internazionale della nostra chef! Per gruppi numerosi è possibile fare menu personalizzati.

Mangiare&Dormire nei dintorni



Bed & Breakfast
Via Serra, 2
15020 Odalengo Piccolo (AL)
Cell. +39 331 9402838
www.ipeschi.it
info@ipeschi.it

I Peschi
La casa in collina costruita col tufo e arredata con antichi mobili si apre agli ospiti e diventa un romantico bed & breakfast. L'ospitalità e le buone abitudini sono quelle di una volta: biancheria fresca di bucato, un buon libro e un bicchiere di vino davanti al camino... Alla mattina, per iniziare bene la giornata, pane, brioches e focacce appena sfornate, formaggi e salumi locali, torte casalinghe e biscotti si accompagnano a caffè, bevande calde, succhi di frutta e latte fresco.

Where to stay and eat nearby...



Piazza Statuto, 10
14023 Cocconato d'Asti (AT)
Tel. +39 0141 907686
www.locandamartelletti.it
info@locandamartelletti.it

Locanda Martelletti
Nel cuore dell'antico borgo di Cocconato, la sobrietà di una residenza storica e affascinante per l'antica complessa struttura del palazzo su differenti livelli fra stretti passaggi, archivolti, pozzi, cantine e porticati. Disponiamo di sei camere e tre junior suites, ciascuna incorniciata nella pittoresca architettura e dotata di ogni comfort. La cucina offre piatti del territorio e delle tradizioni regionali, con ingredienti stagionali e a Km0.



Nei giorni della Fiera in Piazza Lavazza Punto Ristoro piatto caldo self-service



48^a Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or"



Piazzale San Candido, 2
15020 Murisengo (AL)
Tel. +39 347 9463204
Tel. +39 338 3814512
crp.sancandido@gmail.com

Centro Ricreativo Parrocchiale San Candido
Affettati nostrani e lardo lonzato
Filetto di vitello piemontese con tartufo
Cotechino con puré
Timballo di verdure al profumo di radicchio

Risotto alla parmigiana con tartufo
Tajarin cun l'Oca

Bollito misto di fassone piemontese con bagnet
Insalata verde

Bunet
Caffè

Barbera locale

Prezzo € 32,00 adulti
(inf. 10 anni € 13,00)
Indispensabile prenotazione



Via Casale 7, S. Candido
15020 Murisengo (AL)
Tel. +39 0141 993024
www.ristorantesancandido.com
info@ristorantesancandido.com

Albergo Ristorante S.Candido
Tris di salumi Monferrini
Crema di fonduta con crostini e tartufo bianco
Peperoni con bagna caôda
Insalata di carne cruda con tartufo bianco
Tomini piemontesi tartufati

Tagliolini al burro e tartufo bianco
Agnolotti al sugo d'arrosto

Fritto misto monferrino
Bollito con testina e salse con contorno
Dolce della casa
Caffè
Digestivo
Vini locali

Prezzo € 50,00



Via Gianoli, 15 Corteranzo
15020 Murisengo (AL)
Tel. +39 0141 693015
www.cascinamartini.com
info@cascinamartini.com

Cascina Martini
Aperitivo con stuzzichini
Battuta di fassone a coltello, sedano croccante e maionese morbida al sentore di tartufo

Patata cotta nella cenere farcita della sua crema e uovo di quaglia pochè

Sautè di cardi e carciofi di Albenga su crema di topinambur in leggera gratinatura

Crema di zucca con Seirass piemontese (ricotta) e ristretto di coda di bue
Agnolotti classici monferrini alle tre carni e burro di malga

La teglia del Trifolau (polenta morbida ottofile, uovo pochè, ragu di salsiccia di Bra e fonduta di fontina di alpeggio)
Robiola dolce di capra, confettura di pere, zenzero e scorze d'arancia, tartufo nero nobile
Cremoso al gianduja con pera "Martin" al brachetto e pan di spezie
Caffè e friandises

E' gradita la prenotazione



Via Torino, 2 - San Candido
15020 Murisengo (AL)
Tel. +39 0141 993271
Cell. +39 340 4009184

Ristorante Pizzeria Lo Stivale
Carne cruda all'albese con scaglie di tartufo
Raviolo di formaggio con crema di tartufo
Involtino di peperone con bieta caramellata
Uovo al tegamino con scaglie di tartufo

Nidi di tagliolini con tartufo
Gnocchetti di pane allo speck
Guanciotti di maiale arrosto con funghi tartufati

Tris di dolci

Acqua, vino, caffè
Prezzo € 35,00
Bambini 0-3 anni : gratis
Bambini 4-12 anni: € 20,00



S.da Provinciale 22, Km. 21.5
14026 Montiglio M.to (AT)
Tel. +39 0141 906200
www.fattoriarioico.it
info@fattoriarioico.it

Agriturismo Fattoria Roico
Affettati misti
Involtino di Reggiano con mousse di formaggi al tartufo nero
Sformato di cardi con crema all'acciuga
Carne cruda alla Monferrina, battuta a coltello con tartufo bianco

Ciotola del Trifolau (polentina con Raschera DOP e tartufo bianco)
Maltagliati al ragu di cinghiale e tartufo nero
Arrosto di vitella con le nocchie della nostra azienda agricola Maciot
Rolata di galletto ruspante al tartufo nero
Verdura di stagione

Tris di dolci della casa
Caffè della moka e le grappe Bosso
Barbera d'Asti DOCG 465 o Piemonte Chardonnay Letizia della nostra azienda agricola Maciot
Prezzo euro 49,00, tutto compreso



Il tartufo

Il territorio di Murisengo, particolarmente vocato per le condizioni ambientali, climatiche e del sottosuolo, offre un tartufo molto apprezzato per le massime qualità organolettiche che lo caratterizzano. Al compratore che si recherà a Murisengo durante le due domeniche di Fiera, si garantisce qualità e tracciabilità dei tartufi acquistati. Ogni esemplare acquistato, verrà messo in un sacchetto numerato e timbrato, consentendo al compratore di risalire al venditore in qualsiasi momento.

The truffle

The Murisengo soil, particularly noted for its favorable environmental conditions, its climate and subsoil, produces a truffle, so highly acclaimed for its quality to make it unique.
Buyers, who find themselves in Murisengo during the two Sundays of the Fair, get not only guaranteed quality but also traceability of the acquired truffles. Every truffle sold comes in a numbered, stamped bag, which permits the buyer to know who the seller is, at any time.

Venite a vivere il tartufo dei nostri boschi, nel luogo dove abbiamo saputo valorizzarlo per secoli e dove ancora oggi sappiamo celebrarlo come il prodotto più pregiato della nostra terra.

"Past del trifolau"* a km0

con prodotti Targati Murisengo e con tartufi a Denominazione Comunale DOMENICA 15 e 22 NOVEMBRE

Salame cotto e crudo
Carne cruda di fassone con tartufo De.Co.
Tris di formaggi piemontesi con miele e scaglie di tartufo De.Co.

••
Agnolotti con lamelle di tartufo De.Co.

••
Bollito misto piemontese con bagnetto verde e verdure

••
Torta di nocciole De.Co. a marchio Eccellenza Artigiana Piemontese

••
Vini:
Barbera del Monferrato D.O.C.
Acqua del Sindaco

Costo: euro 29.00
Bambini fino a 10 anni che occupano posto a sedere euro 17.00
Prenotazione obbligatoria

Prenotazioni Pasto del Trifolau
Tel. 0141 993773
dalle 08.30 alle 12.30 - dalle 14.30 alle 19.30

You will have the rare possibility to appreciate the truffle in its own environment and we will be able to give you the best of this esteemed product like we have, always, done in our lands in the past years and decades.

48^a Fiera di Murisengo

La Fiera di Murisengo nasce nel lontano 1967, ma fonda le sue radici nell'antica tradizione agricola commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino.

Già principale punto di riferimento per il commercio dell'intera Valcerrina e del Monferrato Casalese dai tempi più remoti, il recente prestigioso fregio di Fiera Nazionale la rende molto attesa anche per il turista fuori porta.

La fiera di Murisengo rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini di una terra dove la tradizione è ancora una sincera consuetudine. A passo a passo, 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, tutti certificati.

Murisengo, anche definita Terra del Tartufo, vanta una lunga ed apprezzata tradizione per il commercio del "Diamante della cucina", qual è appunto il Tartufo Bianco, principe e massima espressione gastronomica Piemontese conosciuta in tutto il mondo.

48th Murisengo Fair

Murisengo Fair is existing since 1967 but it first took place in 1530 as the San Martino Fair and it based on agricultural exchange tradition.

Murisengo Fair is Already a point of reference for local commerce throughout the whole of the Valcerrina and Monferrato Casalese area, the recent prestige surrounding the Fair has begun to draw attention to the area from external visitors and tourist.

The Murisengo Fair offer a special opportunity to appreciate rustic country fare of a Land where traditions are still a genuine custom. Hundreds of stands full of Piedmontese gastronomic treasures lead the visitor along the streets of the old town to reach the spacious structure of Piazza della Vittoria, the heart of the Fair.

Here the air is made up of aromas like Tuber Magnatum Pico, Tuber Melanosporum, truffles and other fine certified quality produce and wine.

Murisengo, also defined as "the land of truffle", boasts a long esteemed tradition of trading the "Culinary Diamond", otherwise known as the White Truffle. This prince of Piemontese cuisine is renowned worldwide.

MURISENGO



48^a Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or"



Programma Domenica 15 e 22 novembre:

ore 08.30 Apertura Fiera
ore 10.45 A tu per tu con gli uccelli rapaci presso l'antico borgo
ore 10.45 Presentazione dei tartufi al banco di giuria
ore 11.00 Intrattenimento ospiti a livello nazionale
ore 11.30 Premiazione Migliori Esempari di Tuber Magnatum Pico
ore 12.30 Pasto del trifolau a cura della Nuova Proloco di Murisengo
ore 15.00 Passeggiata naturalistica guidata
Camminare il Monferrato nei luoghi del tartufo

A partire dalle ore 15.00 spettacoli itineranti per bambini e non solo
Dalle 15.00 alle 18.00 visite al Castello di Murisengo
Info e prenotazioni: www.castellodimurisengo.it

Dove siamo



Program Sunday 15th e 22th november:

hr 08.00 a.m. Fair opens
hr 10.45 a.m. Face to face with Birds of Prey
hr 10.45 a.m. Introducing the truffles at the jury
hr 11.00 a.m. Presentation of the Guests nationwide
hr 11.30 a.m. Prize-giving for the best original Tuber Magnatum Pico
hr 12.30 a.m. Truffle hunter's lunch prepared by the "new Murisengo cultural office"
hr 3.00 p.m. Guided nature walk.
Walking the Monferrato in the places of the truffle

Starting from 3.00 p.m. It will be a touring shows for kids and more
From 3.00 p.m. to 6.00 p.m. Tours of the Castle Murisengo
Info and reservations: www.castellodimurisengo.it

Ospiti:

Personaggi a valenza nazionale. Presenta Chiara Cane

Guest of Honour:

Well known National personalities will be presented by Chiara Cane

Saranno presenti in Fiera:

Enoteca con selezione vini a cura ONAV ASTI - CNST per la certificazione ISO 70006 dei Tartufi acquistati
Gli artigiani dell'Eccellenza Piemontese - I presidi Slow Food - Coldiretti - Degustazione Olio Extra-Vergine di Oliva Piemontese
PREMI A CURA DEI COMMERCianti DI MURISENGO

www.fieradeltartufo.com - Info Fiera: +39 335 6517555

Info Point: Comune di Murisengo - Piazza della Vittoria, 1 - Tel. +39 335 6517555 - e-mail: fiera@fieradeltartufo.com
Ampli parcheggi e bus navetta a disposizione dei visitatori lungo la SP590 della Valcerrina, in loc. San Candido e Gallo

Domenica 15 e 22 NOVEMBRE 2015

