

Mangiare&Dormire a Murisengo



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 trufole d'oro.

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

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



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.

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



Centro Ricreativo

Parrocchiale San Candido
Affettati nostrani e lardo lonzato
Filetto di vitello piemontese con **tartufo**
Vol-au-vent con fonduta e **tartufo**
Cotechino con purè

Risotto alla parmigiana con **tartufo**

Tajarin cun l'Oca

Bolito misto di fassone piemontese con "bagnet"
Insalata verde
Bònet

Barbera locale - Acqua - Caffè

Prezzo € 33,00 adulti
(inf. 10 anni € 19,00)

Indispensabile prenotazione

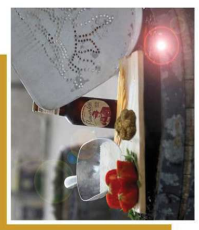


Locanda dell'Arte

Albergo, Ristorante e Dimora Storica
Armonicamente incastonate nel paesaggio, le sue antiche architetture racchiudono e comprendono spazi all'aperto con giardino all'italiana, prato e corte su cui si affacciano le camere, una SPA con piscina coperta.

Il Ristorante richiama ed esalta la tradizione piemontese e del Monferrato con raffinata autenticità e accurata selezione di prodotti di stagione e genuini.

Via Asilo Manacorda, 3
15020 Solonghino (AL)
Tel. 0142 944470
www.locandadellarte.it
info@locandadellarte.it



Ristorante Pizzeria Lo Stivale

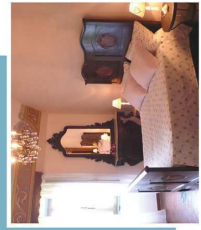
Tagliere di salumi e formaggi con marmellate
Carne cruda con **tartufo** nero
Crostini di polenta con salsiccia, funghi e scamorza
Flan di zucca con fonduta e **tartufo** nero

Tagliatelle di castagne con burro e **tartufo** nero
Lasagne al forno

Brasato di vitello con funghi trifolati
Tris di dolci
Acqua, vino, caffè

Prezzo € 38,00
Bambini 4-10 anni € 20,00
Bambini 0-3 anni gratis

E' gradita la prenotazione
(fino ad esaurimento posti disponibili)



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

I Peschi

La casa in collina costruita coi 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.

Roico sul Lago di Codana

Focaccia con il lardo
Invollino di Reggiano con mousse di formaggi e **tartufo** nero
Sformatino di cardi con fonduta e **tartufo** nero
Carne cruda alla Monferrina
battuta a coltello e **tartufo** bianco

Ciottola del Trifolau, polentina con formaggio Raschera e **tartufo** bianco
Agnoliotti al pin al burro e salsiccia

Uovo al tegamino e **tartufo** bianco
Guanciotto di vitello con ristretto di vino Barbera d'Asti D.O.C.G.
Verdura di stagione

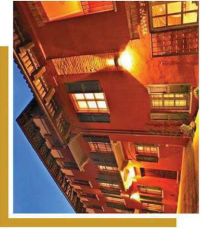
Tris di dolci

Caffè e liquori

Vini della nostra azienda agricola Maciot (www.maciot.it)

Prezzo € 60,00 tutto compreso

Where to stay and eat nearby...



L'Acino d'Uva

Agriturismo di charme
Un cascinale del settecento immerso tra le colline panoramiche del Monferrato, zona nota per la raccolta del tartufo, in cui si trovano i vigneti dai quali vengono prodotti i nostri vini (www.vinagrimo.it)

Un luogo di pace dove i nostri ospiti ritrovano il gusto e la bellezza dell'antico in totale comfort con il fascino della natura che lo circonda.

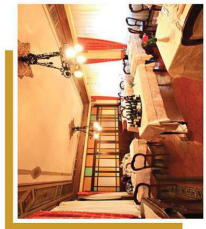
Brunch, cane,

merenda sinoira tra le vigne, eventi privati ed aziendali.

Matrimonio con possibilità di rito civile all'interno della struttura e chiesetta romanica.

Ogni venerdì Agripizza colta nel secolare forno a legna accompagnata da birra artigianale con mosto di uva moscato.

Località Vallera, 4
14026 Cunico (AT)
tel. +39 0141 901920
www.lacinodeuva.com
info@lacinodeuva.com



Cannon d'oro

A scelta menù alla carta o uno dei seguenti menù a prezzo fisso:

Menù "DEL CAMPAGNOLO"

Carne cruda alla monferrina
Tajarin al burro e Agnoliotti quadrati
asigiani al sugo d'arrostio
Bunet e Torta di mele

Caffè

€ 25,00 (esclusi vini e tartufi)

Menù "D'AUTUNNO"

Carne cruda alla monferrina
Robiola di Cocconato
Flan di cardi con fonduta
Risotto bianco all'astigiana

oppure

Gnocchi di patate al ragù e salsiccia
Bollito misto con "bagnet" vari
Tavolozza di dessert di stagione e frutta

Caffè

€ 35,00 (esclusi vini e tartufi)

Per gruppi numerosi è possibile fare menù personalizzati

Sabato 17 novembre

Conferenza "Tartufo e opportunità"

Presso il Salone Lavazza.
Per conoscere l'orario e i Relatori, consultare il sito www.fieradeltartufo.com

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



Nelle due domeniche

Passaggiata naturalistica guidata

"Camminare il Monferrato nei luoghi del tartufo"

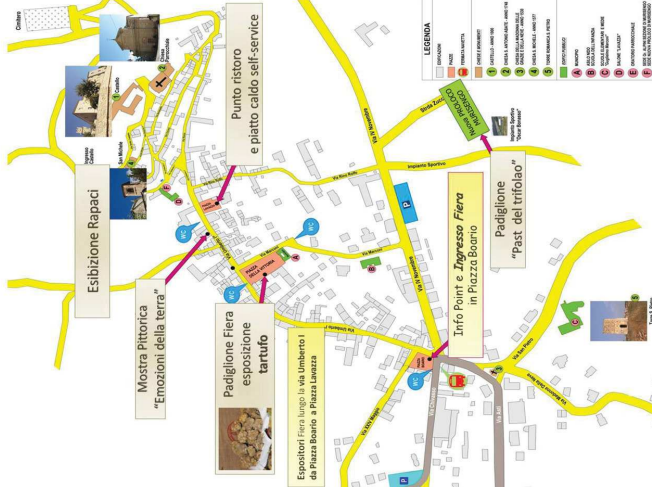
Appuntamento alle 14,15 in Piazza Boario

Possibilità di noleggiare biciclette a pedalata assistita per ciclo-tour

Murisengo-Sorina-Case Battia-Murisengo

in collaborazione con

Associazione Idea Valcerrina



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

Murisengo, which is particularly noted for its favourable environmental conditions such as climate and soil, 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, not only get 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 is the vendor, at any time.

Come and savour the truffles of our area, where they have been highlighted for centuries and where they are still honoured as the most precious product of our land.



Pranzo Self-service a km0 con prodotti Targati Murisengo DOMENICA 11 e 18 NOVEMBRE

- Salame cotto e crudo
- Formaggi caprini e vaccini
- Battuta di carne cruda
- Uovo al tegamino con tartufo nero
- Agnolotti monferrini
- Risotto mantecato con tartufo nero
- Polenta e spezzatino
- Torta di nocciole con zabaione
- Acqua, Grignolino e Barbera

Chi desidera il Tuber Magnatum Pico (tartufo bianco) può acquistarlo nel palatenda di piazza della Vittoria

Non occorre la prenotazione
Padiglioni enogastronomici aperti
dalle ore 11,00 alle ore 16,00

Il caffè è offerto da **Lavazza**
nel palatenda del tartufo fino alle ore 15

51ª 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 Valcenerina 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.

51th Murisengo Fair

Murisengo Fair started in 1967 but its origins go back much further, to 1530, with the Fair of San Martino, a commercial agricultural tradition

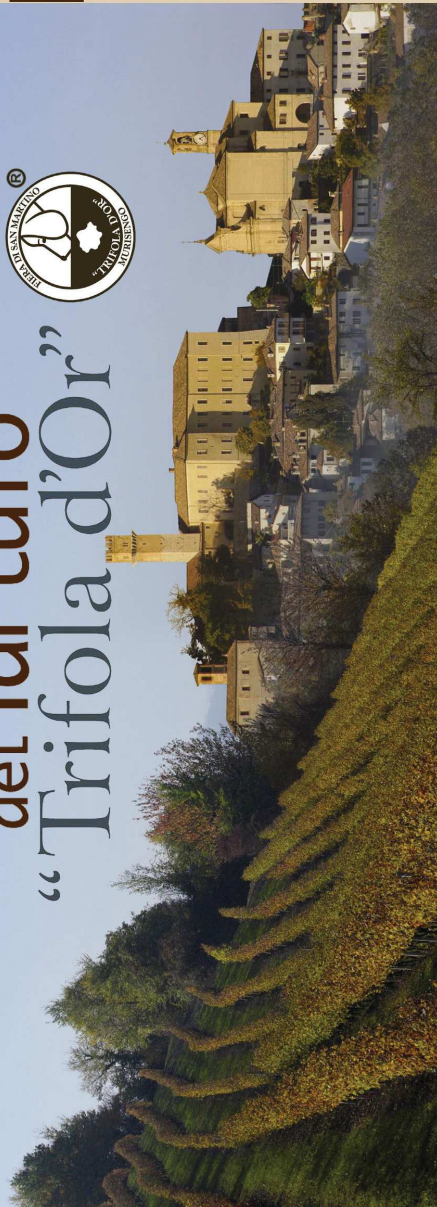
Being a point of reference for local commerce throughout the whole of the Valcenerina and Monferrato Casalese area, the recent prestige surrounding the Fair has begun to draw attention from outside visitors and tourists.

The Murisengo Fair offers a special opportunity to appreciate and savour genuine country fare in a Land where traditions are still an authentic custom. More than one hundred stands full of Piedmonts' gastronomic fare, accompany the visitor down the streets of the old town to reach the spacious Piazza della Vittoria, the heart of the Fair, where you are invaded with aromas of truffles such as Tuber Magnatum Pico, Tuber Melanosporum, and other fine certified quality produce including excellent wines.

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

MURISENGO

51^a Fiera Nazionale del Tartufo “Trifola d’Or”



Domenica 11 e 18 NOVEMBRE 2018

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

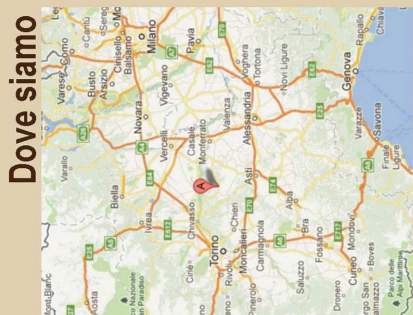
Info Point: Comune di Murisengo - Piazza della Vittoria, 1 - Tel. +39 335 6517555 - e-mail: segreteria@fieradeltartufo.com
Ampli parcheggi e bus navetta a disposizione dei visitatori lungo la SP590 della Valcenerina, in loc. San Candido e Gallo

Programma Domenica 11 e 18 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 Esempolari di Tuber Magnatum Pico

dalle 11.00 Pasto del trifolau Self-service a km0 a cura della Proloco
ore 14.15 Passeggiata naturalistica guidata
Camminare il Monferrato nei luoghi del tartufo

A partire dalle **ore 15.00** spettacoli itineranti per bambini e non solo



Dove siamo

Program Sunday 11th e 18th november:

hr 08.00 a.m. Fair opens
hr 10.45 a.m. Face to face with Birds of Prey in the ancient village
hr 11.00 a.m. Presentation of the truffles to the judges
hr 11.30 a.m. Entertainment for the Guests of honour
hr 12.00 a.m. Prize-giving for the best example of Tuber Magnatum Pico

from 11.00 a.m. Truffle hunter's lunch Self-service prepared by the Pro Loco
(an organization for the promotion of the territory)

from 15.00 Entertainment for all

Guest of Honour:

Personaggi a valenza nazionale. Presenta Chiara Cane Well known National personalities will be presented by Chiara Cane

Saranno presenti in Fiera:

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

