



# CITTÀ DI CASALE MONFERRATO

UFFICIO STAMPA

## **Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato: tra gli eventi anche incontri e mostre** *Approfondimenti ed esposizioni per scoprire il prodotto d'eccellenza del territorio*

La *Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato*, in programma sabato 27 e domenica 28 novembre, sarà l'occasione per scoprire a tutto tondo una delle eccellenze più importanti del territorio.

Il *Tuber magnatum pico* (il tartufo bianco), infatti, non sarà solo protagonista di ricette e menù speciali, ma anche di conferenze e mostre che saranno proposte nella due giorni del Castello.

Il primo appuntamento è per le ore 15,00 di sabato, quando nell'ex cappella si terrà la conferenza *Nuove sfide della filiera del tartufo: cambiamento climatico e mercato informale*. A parlarne saranno Nicola Andrighetto, Enrico Vidale, Alessia Sartori, Emanuele Rendo, Riccardo Bonando, Laura Coppo, Antonella Armando, Giuseppe Nervo, Giancarlo Durando ed Enzo La Forgia.

I relatori si soffermeranno principalmente sul tema della struttura della filiera del tartufo nazionale «*Dalla produzione alla commercializzazione del tartufo fresco e trasformato*», con una particolare riflessione su *Come orientare un settore informale?* al centro della tavola rotonda che avrà inizio alle ore 16,45.

Domenica sarà la conferenza *Tartufo bianco d'Alba: prodotto del territorio o prodotto commerciale? Marketing territoriale e strumenti di stimolo alla produzione del tartufo bianco pregiato* a inaugurare la giornata della Festa alle ore 9,30, sempre nell'ex cappella del Castello. A parlarne saranno Enrico Vidale, Alessia Sartori, Emanuele Rendo, Riccardo Bonando, Stefano Zoccola, Marco Fasiello, Giovanna Ceccherini e Marco Callegari.

Tra gli argomenti che saranno trattati, come i marchi d'origine o la gestione delle foreste da tartufo, ci sarà *Mettiamo gli "stivali nel fango" o deleghiamo la produzione?*, tema della tavola rotonda delle ore 11,15.

Sabato e domenica, dalle ore 10,00 alle ore 19,00, sarà inoltre possibile visitare due mostre allestite nelle sale del Castello del Monferrato: *Monfrà e Monfrin*, disegni e tempere di Mario Pavese, artista di Monferrato, sarà in Manica Lunga e *Mosaico - voci e colori del Ravasenga*, la grande collettiva d'arte di fine anno dei soci del Circolo, allestita nelle Salette del secondo piano.

Il tutto accompagnato da stand delle associazioni dei tartufai, dalle degustazioni di vini e distillati proposti dall'Enoteca Regionale del Monferrato, e dalle eccellenze gastronomiche e dell'artigianato tipiche del nostro territorio. Senza dimenticare la possibilità di gustare il tartufo bianco in due imperdibili menù proposti dagli chef Patrizia Grossi (Ristorante La

Torre) e Nicolò Guaschino (Radice – Osteria contemporanea) o nelle sfiziose ricette da passeggio disponibili dalle ore 12,00 alle ore 19,00.

Si ricorda, infine, che la *Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato* è organizzato dalla Città di Casale Monferrato in collaborazione con ConfCommercio – Unicom, Associazione Tartufai Valle Ghenza ed Enoteca Regionale del Monferrato.

Per maggiori informazioni e il programma completo dell'evento è possibile visitare la pagina [www.festadelvinodelmonferrato.it/festa-del-tartufo-bianco/](http://www.festadelvinodelmonferrato.it/festa-del-tartufo-bianco/).

-----

## **Programma completo conferenze 27 e 28 novembre**

*La struttura della filiera del tartufo nazionale: dalla produzione alla commercializzazione del tartufo fresco e trasformato*

27 novembre 2021, dalle ore 15.00 alle 18.00

Cappella del Castello del Monferrato

15.00 – 15.15

Registrazione all'evento

15.15 – 15.30

Saluti istituzionali (sindaco di Casale - Riboldi, vicesindaco/assessore manifestazioni - Capra, Servizio Valorizzazione ed Educazione Ambientale prov. AL - Armando)

15.30 – 15.45

Presentazione del progetto Prima-WildFood (cibo selvatico)  
Dott. Nicola Andrighetto – Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

15.45 – 16.05

Il mercato del tartufo: prospettive e problemi strutturali della filiera  
Dott. Enrico Vidale – Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

16.05 – 16.25

Gestione della produzione di tartufo: nuovi strumenti per il monitoraggio attivo del sistema pianta-tartufo.  
Dott.ssa Alessia Sartori – Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

16.25 – 16.45

Pausa caffè

16.45 – 17.45

Tavola rotonda: come orientare un settore informale?

Partecipanti:

GABRIELE DE GIOVANNI  
VIA MAMELI, 10 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL)  
tel. 0142 444356

[ufficiostampa@comune.casale-monferrato.al.it](mailto:ufficiostampa@comune.casale-monferrato.al.it) - [www.comune.casale-monferrato.al.it](http://www.comune.casale-monferrato.al.it)

Emanuele Rendo, Riccardo Bonando (tartufai)  
Dott.sa Laura Coppo (presidente Confindustria Alessandria)  
Dott.sa Antonella Armando (provincia Alessandria)  
Dott. Giuseppe Nervo (direttore istituto pioppicoltura Casale M.)  
Dott. Giancarlo Durando (ex docente economia istituto agrario V. Luparia)  
Dott. Enzo La Forgia (consulente e project manager food and beverage)  
Coordinatore: Dott. Enrico Vidale – Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

17.45 – 18.00

Conclusioni

*Tartufo bianco d'Alba: prodotto del territorio o prodotto commerciale? Marketing territoriale e strumenti di stimolo alla produzione del tartufo bianco pregiato*

28 Novembre 2021

Casale Monferrato - Piemonte

Cappella del Castello del Monferrato

09.30 – 09.45

Registrazione all'evento

09.45 – 10.00

Saluti istituzionali (sindaco di Casale - Riboldi, vicesindaco/assessore manifestazioni - Capra, Servizio Valorizzazione ed Educazione Ambientale prov. AL - Armando)

10.00 – 10.15

Presentazione del progetto Prima-WildFood (cibo selvatico)  
Dott. Enrico Vidale - Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

10.15 – 10.35

Tartufo bianco pregiato o tartufo bianco d'Alba? Marchi d'origine e marchi collettivi nella valorizzazione del tartufo locale.  
Dott. Enrico Vidale - Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

10.35 – 10.55

Gestire le foreste da tartufo: utopia o realtà? Nuovi approcci di modellazione del bosco da tartufo  
Dott.ssa Alessia Sartori– Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

10.55 – 11.15

Pausa caffè

11.15 – 12.15

Tavola rotonda: Mettiamo gli “stivali nel fango” o deleghiamo la produzione?

Partecipanti:

Emanuele Rendo, Riccardo Bonando (tartufai)

Stefano Zoccola (consigliere prov. caccia pesca tartufi)

Mar. Marco Fasiello (maresciallo corpo Forestale comando Casale M.)

Dott.sa Giovanna Ceccherini (consorzio Granmonferrato, esperta Marketing)

Dott. Callegari Marco (laurea U.S.G. Pollenzo, giovane manager)

Coordinatore: Dott. Enrico Vidale - Dip. TeSAF Università degli Studi di Padova

12.15 – 12.30

Conclusioni

*Casale Monferrato, 22 novembre 2021*