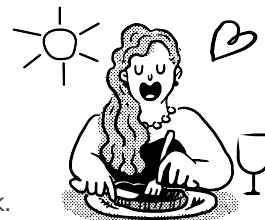




Trüffelkalender

Monferrato 2026



Alle Messen für den weißen Trüffel im Herbst, auf einen Blick.
Saison im Piemont: 1. Oktober bis 31. Januar.

Oktober

So 4. + So 11.	Montiglio Monferrato	Fiera Nazionale del Tartufo <i>Historischer Trüffelzug ab Turin und Asti</i>
So 11.	Odalengo Piccolo	Tufo & Tartufo <i>Kleine Dorfmesse vor dem Rathaus, ab 9 Uhr</i>
Sa 17. + So 18.	Mombercelli	Fiera Nazionale del Tartufo <i>Trüffel und Produkte aus dem Astigiano</i>
So 18., Sa 24. + So 25.	Moncalvo	72. Fiera Nazionale del Tartufo <i>Der Klassiker, überdacht, Showcooking</i>

November

Sa 7. + So 8.	Cella Monte	Tartufo Bianco in Valle Ghenza <i>Im Land der Infernot, Eintritt frei</i>
Sa 7. + So 8.	Montechiaro d'Asti	38. Fiera Nazionale del Tartufo Bianco <i>Großer Markttag am Sonntag, 8.11.</i>
So 8.	Canelli	Fiera Nazionale del Tartufo <i>In der Stadt der Spumante-Keller</i>
Sa 14. + So 15.	Asti	Fiera Nazionale del Tartufo <i>Trüffel auf der Piazza der Provinzhauptstadt</i>
So 15. + So 22.	Murisengo	59. Trifola d'Or <i>Internationale Messe, historischer Zug</i>

Dezember

Sa 5. + So 6.	San Damiano d'Asti	Fiera Nazionale del Tartufo <i>2026 von November auf Dezember verschoben</i>
So 6.	Cortazzone	Tartufo Bianco del Monferrato <i>Ausklang der Messesaison</i>

Gleich nebenan

Alba (Langhe): 10. Okt. bis 6. Dez.
Bergamasco: 11. Okt. · Trisobbio: 25. Okt.
Ovada, Vi.Ta.: 7. und 8. Nov.
Alessandria, San Baudolino: 8. Nov.
San Sebastiano Curone: 15. und 22. Nov.
Acqui Terme: 21. Nov.

Unsere Tipps

Vormittags kommen, dann ist die Auswahl groß.
Bargeld einstecken, viele Trifolau nehmen keine Karte.
Riechen, fühlen, schauen: fest und intensiv duftend.
Pro Teller reichen 8 bis 10 Gramm Trüffel.
Im Glas mit Küchenpapier kühl lagern, bald essen.
Nie kochen, immer roh darüber hobeln.