

ALBA, PRESENTATO IL LIBRO IL TARTUFO BIANCO D'ALBA. STORIE, TERRITORIO, RICETTE, DI VINCENZO REDA




Categories: [Editoria](#), [News](#)

In occasione della **86^Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba**, in corso di svolgimento nella popolosa città che per storia e ruolo economico è il centro più rilevante delle Langhe, è stato di recente presentato un libro per scoprire tutti i segreti del tartufo bianco di Alba, ormai sinonimo di

lusso e raffinatezza, conteso in tutto il mondo e venduto a cifre da capogiro nella famosa asta benefica che si tiene durante la manifestazione albese.

Il tartufo bianco d'Alba è molto più che un alimento: è un mito, e non solo culinario, le cui radici storiche affondano nelle origini dell'uomo e arrivano ai giorni nostri, passando per l'opulenta cucina degli antichi romani, i ricettari medievali e gli scritti di maestri come Pellegrino Artusi e Paolo Novelli.

Così, **Vincenzo Reda**, appassionato studioso di antropologia alimentare, ne ricostruisce la storia, ne canta il territorio d'elezione, le Langhe, e racconta le storie dei grandi personaggi che hanno saputo sfruttare questo prezioso frutto della terra per fare di Alba una delle capitali mondiali del turismo enogastronomico. Un libro originale e mai tentato, perché descrive il mondo del tartufo: le caratteristiche botaniche ed il rito della cerca, la  tradizione, unica al mondo, dell'allevamento dei tabui, i cani addestrati alla ricerca di questo prezioso tubero, le associazioni che ne tutelano la più pura tradizione gastronomica. E poi, certo, le ricette dei grandi chef, da quelle della tradizione alle più moderne sperimentazioni.

Nel corso della presentazione, l'autore ha osservato che "Il Tuber magnatum Pico esiste anche in altre aree del mondo. Ma solo qui, sul territorio di Langhe, Roero e Monferrato, riesce ad esaltare ed essere esaltato dalla cucina, dalle tradizioni e dalla cultura del tartufo insita in queste zone".

Vincenzo Reda, calabrese e montanaro di nascita, è torinese da sempre. Scrittore, pittore, artista e intellettuale, con un passato nell'imprenditoria editoriale, agli inizi degli anni Novanta è tornato ai suoi amori giovanili: l'arte e la storia, la pittura e la scrittura. Ha all'attivo una quindicina di volumi pubblicati (Newton Compton, Gruner+Jahr/Mondadori, Graphot, Il Punto) tra arte, storia, vino e cibo. Scrive sui periodici Focus Storia e Barolo & Co. Si considera un personaggio sghembo, contraddittorio, fuori di ogni schema. Ama la poesia, il vino, l'antropologia e, soprattutto, ama non essere definibile e non subire classificazioni che mal sopporta. Per Edizioni del Capricorno ha pubblicato Più o meno di vino (2009), Di vino e d'altro ancora (2013), Il peperone. Storia curiosità ricette da Carmagnola al mondo (2015), 35 sagre e fiere imperdibili del Piemonte e Quella notte a Collisioni e altri racconti alticci (2016).

Autore: Vincenzo Reda

Formato: 16,1 x 22,8

Pagine: 160

Prezzo: 9,90 euro

Editore: Edizioni del Capricorno (To)

www.fieradeltartufo.org

www.edizionidelcapricorno.it

(i.c.)

