

## FOOD&WINE

Numero 06 - 08 11 2007

Newsletter di PMSTUDIO s.r.l. Sede legale p.zza Melozzo da Forlì 11 - 20148 Milano - Redazione: Milano, via Giambellino 69/4 - mail: pmstudio@tin.it - www.pmstudionews.com

Del tartufo bianco d'Alba, quello che i botanici classificano come *Tuber magnatum pico*, si scrive a proposito e, più spesso, a sproposito. Questa è la conclusione cui si giunge dopo aver letto "I Signori del Tartufo" dell'editore piemontese Araba Fenice. Un libro di 166 pagine, in grande formato, riccamente illustrato. Sia i testi, sia le foto sono una novità nel panorama della letteratura di food, spesso fatta di banalità e luoghi comuni. L'autore ha affrontato l'argomento con il taglio dell'inchiesta giornalistica e ha scoperto che... Ma non vogliamo privare chi vorrà leggere il libro del piacere della

### I Signori del Tartufo

Edo Prando

Personaggi, luoghi, storie, leggende, cani che fanno grande il Tartufo Bianco d'Alba



scoperta, pagina dopo pagina. Limitiamoci a citare alcuni passaggi che, già da soli, fanno capire che l'autore non si sia adagiato nella banalità. Lo scrittore argentino Borges affermava che il tango è un pensiero triste, per l'autore del libro il tartufo è un pensiero vincente. Il volume che costa 26 euro, può anche essere ordinato direttamente all'indirizzo web [info@arabafenicelibri.it](mailto:info@arabafenicelibri.it).

"...Tartufo, quanti delitti in tuo onore. Nel mio girovagare nel suo mondo ho anche trovato cioccolata e sorbetto al tartufo..."

"...Da anni combattiamo una dura battaglia - afferma Boratto, Gran Maestro dei Cavalieri dell'Ordine del Tartufo e dei Vini d'Alba - contro i prodotti «all'essenza di tartufo»... Sono aromi artificiali, una truffa per chi acquista e pensa che quello sia l'aroma del tartufo vero. Invece è un prodotto di sintesi, il bismetilmetano..."

"Quando si tiene la fiera del tartufo di Alba, nelle pagine dei giornali leggiamo immancabili articoli che lo celebrano. Il giornalista arri-

## La magnifica invenzione del tartufo bianco d'Alba Un pensiero vincente



va, si ferma il necessario per un buon pasto e quattro chiacchiere con il trifolau più pittoresco che è riuscito a trovare sulla piazza. Quello che meglio si adatta al cliché. Lo scrittore argentino J.Luis Borges scrive, nelle sue memorie, che, giovane, vestiva rigorosamente di nero, perché quelli erano gli abiti che si addicevano a un poeta..."

"Anche Aprile (presidente dell'Associazione dei trifolau, i cavaatori di tartufi n.d.r.) ironizza bonariamente sulle leggende nate intorno ai trifolau. "...C'è molta letteratura e banalità in quello che si legge nei giornali. Anche a me chiedono se si va di notte per mantenere segreti, con più facilità, i posti buoni per la raccolta. La risposta vera è la solita: si va di notte perché di giorno si lavora. I cani, per seguire l'odore del tartufo, non hanno bisogno di vedere. Lo sentono, che sia di giorno o che sia notte non fa differenza..."

"...Avvocato è Alberto Cirio, presidente della Fiera Internazionale del Tartufo: ...Garantiamo il tartufo bianco da Alba, non di Alba. La prima dizione è quella corretta, è un marchio, garantisce la qualità del prodotto che si compera qui. Non possiamo garantire che sia stato cavato qui, ma garantiamo che è un prodotto d'eccellenza, il migliore del mondo... Prendiamo ad esempio un altro prodotto di queste parti: il Moscato d'Asti. Si produce anche al di fuori della provincia di Asti, eppure è commercializzato con il marchio Moscato d'Asti...". Si rifà al vino Giacomo Oddero, presidente del Centro Nazionale Studi sul Tartufo e produttore di son-



tusi Barolo. "...Alba è conosciuta come la capitale del tartufo mentre nell'astigiano se ne trovano di più; Asti è nota come la capitale del vino, e i vini migliori si fanno ad Alba". "...Scavare, il verbo è quello giusto, nel mondo del tartufo è imbattersi in continue contraddizioni..."