



ASSOCIAZIONE CULTURALE "CA DJ' AMIS" - Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 LA MORRA (CN) ITALIA
Tel. (0173) 50.230 - Fax (0173) 50.92.83 - E-mail: tavolozza@cadjamis.com - Cod. Fisc. 91011110045



"Bocon ëd lusso con il tartufo nero" Rilancio del tartufo nero pregiato nella cucina tradizionale

È previsto, nell'ambito della X Edizione del Salone del Libro Enogastronomico e di Territorio, che si svolgerà a La Morra (CN) dal 19 al 21 maggio 2006, un evento di grande importanza in vista della **valorizzazione della tradizione legata al tartufo nero nel territorio di Langa.**

Promossa dal Centro Nazionale Studi Tartufo in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città del Tartufo, SaiAgricola e Asprocarne, **sabato 20 maggio dalle 17.00 alle 20.00**, presso il Circolo "Eremo della Gasprina" in Località Capallotti, a Santa Maria di La Morra (CN), viene organizzata una **degustazione sui generis: alcuni chef di fama ripropongono agli ospiti giornalisti di settore l'eleganza del tartufo nero come complemento anche gustativo nelle ricette di corte.**

La motivazione forte dell'evento è il rilancio del tartufo nero pregiato (*Tuber malanosporum* Vitt.), di fatto fino a oggi trascurato a vantaggio del più celebre tartufo bianco pregiato (*Tuber Magnatum* Pico). C'è da dire che quest'ultimo contribuisce soprattutto all'aroma del piatto, mentre il tartufo nero è un vero e proprio ingrediente, principalmente delle preparazioni a base di carne.

Fine ultimo è la sensibilizzazione, da parte dell'ATL Alba Bra Langhe e Roero, nei confronti della ristorazione locale per incentivare l'utilizzo del tartufo nero in modo continuativo e creativo, anche attraverso l'elaborazione di nuove originali ricette.

La tradizione del tartufo nel territorio di Langa non è solo legata al tartufo bianco. Il tartufo nero è presente soprattutto in Alta Langa, nel Cebano e nel Monregalese, e a dimostrazione della rilevanza di tale tradizione nell'enogastronomia piemontese sono **alcune ricette storiche, che verranno riproposte durante la degustazione e nelle quali il tartufo nero pregiato è un ingrediente importante.**

In occasione dell'evento, verrà presentato il progetto del **volume "Bocon ëd lusso: i prodotti d'eccellenza piemontesi sulle tracce della Grande Storia"**, a cura Giovanna Ruo Berchera e Claudia Ferraresi e con un intervento di Roberto Antonetto. Il titolo fa parte della collana "Cibo di carta" dello Scaffale de I Ristoranti della Tavolozza, diretta da Claudia Ferraresi, presidente dell'Associazione Culturale *Ca dj' Amis*.