

## ARRIVA L'AUTUNNO: A SPASSO TRA FUNGHI E TARTUFI

Dagli scaffali della Sezione Storia Locale, ecco alcuni piccoli suggerimenti per divertirsi a conoscere ed apprezzare due “frutti” della nostra terra. Se anche non si avesse voglia di camminare alla ricerca di questi simpatici e particolarissimi *funghi*, certamente si saprà apprezzarli come alimento sano e ricercato, proposto in mille differenti ricette.

Ed in tal caso, invitiamo il lettore...goloso, a farsi un giro in biblioteca!



## ***I FUNGHI..***

500 funghi, Umberto Nonis. Priuli & Verlucca, 2006

I funghi, A.A.V.V. Edizioni Polaris, 1994.

Funghi da mangiare [e quelli da evitare], Carlo Gatti, Riccardo Luciano, Maurizio Galliano. Araba Fenice, 2013.

I funghi in tasca: guida pratica per conoscerli e raccogliarli, Bruno Tessaro. Gribaudo, 2011.

Il manuale del cercatore di funghi: riconoscerli, trovarli, gustarli, Nicolò Oppicelli. Erredi, 2012.

Il Museo dei funghi di Pinerolo: collezione Mario Strani, Enza Cavallero. Regione Piemonte, 1986.



## ***..E I TARTUFI!***

Alba e la Fiera del tartufo, Silvia Muratore, Bruno Murialdo, Luigi Sugliano. Sorì, 2007.

Tartufo: conoscerlo e degustarlo, Pier Ottavio Daniele. Gribaudo, 2013.

I misteri del tartufo: scopri cosa c'è sotto. Quaderni della Regione Piemonte, 2004 (fascicolo)

Profumo di tartufi, Lina Brun. Edizioni Lina Brun, 2007.

Tartufomania: il tartufo in letteratura, arte, cinema e ...cucina, Cetta Berardo. Il leone verde, 2007.

Cioccolato, tartufi e altri tesori della cucina piemontese, scritto e illustrato da Sally Spector. Daniela Piazza, 2005.

Il tartufo bianco d'Alba: storie, territorio, ricette, Vincenzo Reda. Edizioni del Capricorno, 2016

