



DIAMANTELE ALBE DIN PIEMONTE

ÎN FIECARE EDIȚIE, ALEGEM UN LOC, UN GUST, O AROMĂ SAU, DE CE NU, UN PERSONAJ CARE SĂ TE TRIMITĂ, IMAGINAR, ÎNTR-O STARE DE SPIRIT SPECIALĂ, UNDE SIMȚURILE SUNT MAI IMPORTANTE CA RAȚIUNEA, IAR PLĂCEREA E SCOPUL IMEDIAT. VINO CU NOI!

TEXT: **CRISTIAN PREOTU (LE MANOIR)**

Dacă cineva te-ar întreba dacă cunoști tuberculul magnatum pico, nu cred că multe persoane ar ști despre ce este vorba. Dar când vorbim despre trufe albe, lucrurile se schimbă radical. Într-adevăr, este același produs, unul dintre cele mai valoroase din lume, atât din punct de vedere gastronomic, cât și financiar.

Trufa albă de Alba este cea mai cunoscută; în fiecare an, în luna noiembrie, se organizează celebrul târg de trufe, care se finalizează printr-o licitație. Pe 14 noiembrie, târgul de la Alba și-a doborât propriul record, cu o trufă albă de 830 de grame cumpărată cu peste

100.000 de euro de un antreprenor din Hong Kong.

La căderea nopții, Stefano acceptă să ne ghideze în vânătoarea sa de trufe. El este însoțit de câinele său, expert în căutarea prețioaselor ciuperci. Doar odoratul fin al animalelor este capabil să surprindă prezența trufelor îngropate în pământ. Mirosul câinelui decide calea căutării; la un moment dat, totul se accelerează, iar câinele sapă pământul cu repeziciune. Peste câteva secunde, găsim prima trufă albă. Stefano felicită câinele; din păcate, va fi singura – trufele albe sunt din ce în ce mai rare.

CAMPAMAC

Am vizitat la prânz restaurantul Campamac din satul Barbaresco. Felurile de mâncare au fost simple, dar excepționale, iar pentru decor se potrivește foarte bine titlul de Osteria Chic.

Campamac este un cuvânt în dialectul piemontez care înseamnă, literalmente, „dă-ne mai mult, dă totul”. Este folosit ca încurajare atunci când vă luați la revedere, și este motto-ul care a fost folosit întotdeauna de Maurilio Garola, bucătar executiv al Campamac – deja celebru în regiunea Langhe de peste douăzeci de ani pentru restaurantul său, la Ciau del Tornavento.

Campamac Osteria, str. Giro della Valle 1, Barbaresco





BAROLO ȘI BARBARESCO, VINUL REGILOR

Această zonă a Piemontului este cunoscută pentru vinul său legendar, compus din struguri Nebiolo. Barolo și Barbaresco sunt regii vinurilor, iar notele de degustare au arome de cafea, vanilie, dar, bineînțeles, și de trufe.

În Barbaresco, am fost ghidați de Giovanni Gaja la celebra vinărie cu același nume, iar Giorgio Rivetti ne-a prezentat celebrele vinuri Barolo de La Spinetta.

Am vizitat și Contratto, cea mai veche casă de vin spumant din Italia, furnizor oficial al Vaticanului și al casei regale din Anglia. Pivnițele grandioase de la Contratto sunt o adevărată comoară istorică - au fost recent incluse în Patrimoniul Mondial UNESCO. Acestea se întind pe mai mult de 5.000 m², la o adâncime care poate ajunge la 32 m.



RELAIS SAN MAURIZIO

Se urcă pe un drum îngust printre numeroasele dealuri acoperite de vie din Langhe. În vârf, cu o priveliște minunată, descoperim o fostă mănăstire din secolul XVI transformată într-un hotel de lux. Este un adevărat refugiu de calm și voluptate.

Restaurantul titrat cu o stea Michelin, Guido da Castiglione, ne-a oferit un meniu „Totul cu trufe”: de la Tajarin — paste locale minunate, vitello tonato revizitat, până la înghețată albă cu trufe albe de Alba, o adevărată rapsodie gastronomică. ■

