

de **Langhe**

Proeftuin van Italië
een gids

Karin Stubbé

Al 800 jaar is er een levendige uitwisseling van Franse en Piëmontese invloeden over en weer, ingegeven door het **Savooyse conglomeraat** van gebieden. Die gebieden behoren nu tot Frankrijk, Zwitserland en Italië.

Ook in de Piëmontese taal is deze uitwisseling terug te vinden. Met kennis van de Franse en Italiaanse taal blijft het Piëmontees volstrekt onbegrijpelijk. Maar een oplettende luisteraar herkent er wel Franse woorden in, zoals *voilà* en *lapin*. Deze invloeden kom je ook tegen in de Piëmontese keuken en in de lokale architectuur.

© 2010 Karin Stubbé (tekst en beeldmateriaal)

Uitgever: Karin Stubbé

ISBN 978-1-4452-7456-0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

de *Langhe*

Proeftuin van Italië

een gids

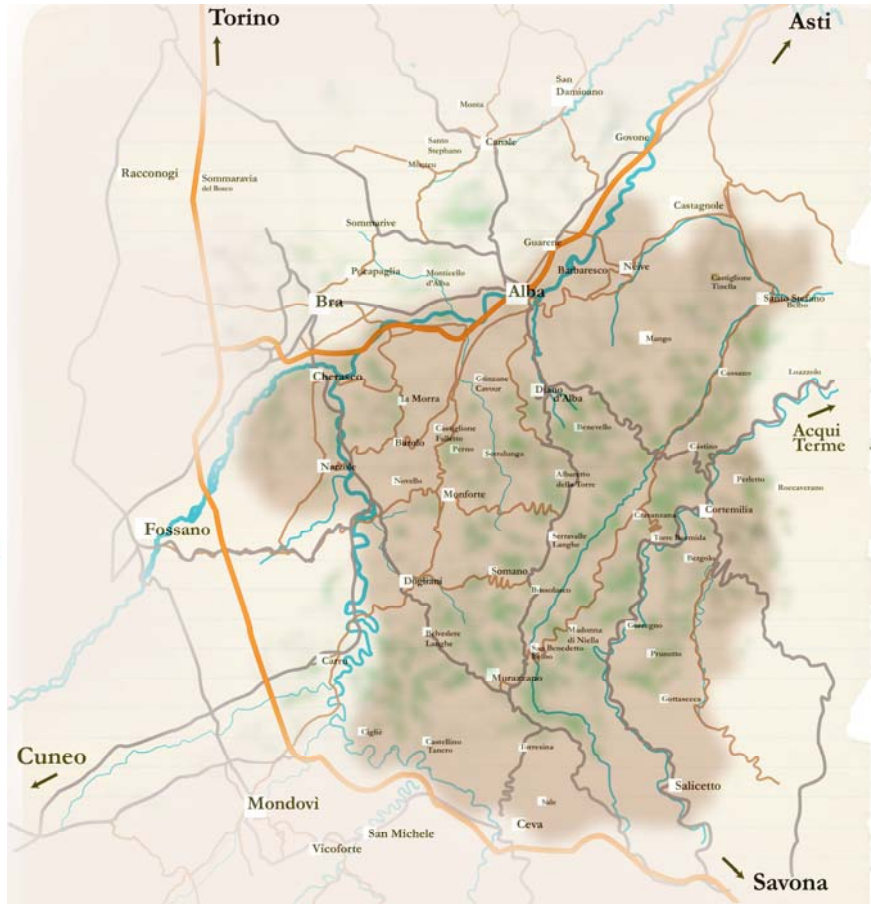
De Langhe is een streek met oneindig veel verrassingen: wisselende landschappen, een verstrekkende horizon, robuuste kastelen, gezellige en elegante stadjes, stilte én vooral lekker eten en drinken. De Langhe is niet voor niets de bakermat van de Slow Food organisatie; een ontdekking toen ik hier najaar 2001 voor het eerst op bezoek was.

Dit heuvellandschap ten zuiden van Turijn ligt op de uitlopers van de Apennijnen en wordt in het noorden en westen omzoomd door respectievelijk de Italiaans-Zwitserse en de Italiaans-Franse Alpen; bij helder weer een spectaculair en surrealistisch vergezicht.

Een ieder die van lekker eten en een goed glas wijn (Barolo!) houdt, van rust en natuur, maar ook van cultuur is hier op zijn plek. Door middel van dit boek deel ik mijn liefde voor deze plek graag met u!

Karin Stubbé





De streek de Langhe strekt zich uit over een groot deel van de provincie Cuneo en voor een klein deel ook over de provincie Asti; gelegen in de grootste regio van Italië, de Piëmonte.

Inhoud

Eten en drinken: un viaggio nei sapori	6
Slow Food	8
i prodotti	9
i vini	20
Op reis door de Langhe: un viaggio nelle Langhe	30
la Langa dei grandi rossi	32
le Langhe del Dolcetto e l'Alta Langa	41
le Langhe delle Valli	56
Città Langarole, storia, arte e negozi: Alba, Bra, Pollenzo, Cherasco	67
Nei dintorni, qualche città particolare: Mondovì, Acqui Terme, Saluzzo	84
Torino e Genova (Turijn en Genua): una gita turistica	95
Andere bezienswaardigheden: itinerari per tutti i gusti	103
De paleizen van de Savoye rond Turijn	103
Opmerkelijke gebouwen in de omgeving van de Langhe	106
Andere uitstapjes	108
Cuneo en haar natuurgebieden	109
De sportieve Langhe / skiën	111
De Langhe met kinderen	114
Praktische informatie: ulteriori informazioni	115
Trefwoordenlijst	120

Snelwegen kent de Langhe niet. De officiële wegen lopen over de bergkammen, met hier en daar een 'oversteek-mogelijkheid' naar een andere bergkam. Let op met een route navigatie-systeem wanneer je geen 4-wheeldrive hebt! Je loopt dan de kans geleid te worden over onverharde en heel steile weggetjes van de ene berghelling naar de andere via het dal. Wel spannend. Je kan dan op de meest verlaten en mooie plekjes komen.



**ETEN EN
DRINKEN**

Un viaggio nei sapori

'La cucina delle Langhe' is een speurtocht naar producten van de traditionele landbouw en veeteelt. Het gaat hier om smaak. Smaak van zongerijs fruit, vlees van op kleine schaal gefokte dieren, verse vis en organisch verbouwde groenten met de aarde nog aan de wortels. Daarnaast niet te vergeten de bekende en minder bekende wijnen. Een smulocht maken door de Langhe begint met eerst van alles uitproberen in één van de vele trattorie of ristoranti en vervolgens het bezoeken van producenten, kopen van hun waar ... bij hen, op de markt, in een delicatessenwinkel en zelfs in de supermarkt.

De beste herinnering aan een vakantie gaat toch via de smaak. Zoals de zongerijs Italiaanse tomaten en dan vooral die lelijke 'cuore di bue' (= hart van een os). Of de versgemaakte pasta - agnolotti del plin, tajarin - met bijvoorbeeld notensaus en grofgeraspte Parmezaanse kaas. En niet te vergeten de wijn...

In de hiernavolgende pagina's gaat u op reis door de smaak van de Langhe. Langs de grote variëteit aan hoge kwaliteitswijnen zo kenmerkend voor dit gebied. Maar eerst langs de kazen, truffel, hazelnoten, chocolade, torrone en grissini's. Het staat borg voor een tongstrelend bezoek.

Slow food

Aandacht voor de smaak hebben de bewoners van de Langhe al decennia lang. Net als elders in de wereld dreigden ook hier de kleine lokale producenten van kazen, worsten en wijnen te verdwijnen en daarmee ook de kwaliteit van smaak. Dit realiseerden Carlo Petrini en zijn groep vrienden uit de linkse beweging van de jaren zeventig te Bra en zij richtten in 1986 een beweging op: Slow Food (*langzaam voedsel*). De combinatie van genot en ecologisch bewustzijn sloeg aan.

'l'Università di Scienze Gastronomiche'

In 2003 richtte Slow Food in samenwerking met de regionale autoriteiten een academisch instituut op. Dit had tot doel het opzetten van een internationaal onderzoeks- en trainingscentrum voor de ontwikkeling van nieuwe landbouw- en veeteeltmethoden, ter bescherming van de biodiversiteit en voor het behoud van een organische relatie tussen gastronomie en landbouwwetenschappen.

De universiteit heeft twee lokaties, één te Pollenzo (bij Bra) en één te Colorno (bij Parma). Hier kunnen opleidingen en workshops worden gevolgd, stages gelopen, conferenties bijgewoond en in het erbij gelegen restaurant kan lekker worden gegeten.

Elke twee jaar in oktober wordt in Turijn de 'Salone del Gusto' gehouden: een immense markt georganiseerd door de Slow Food organisatie en de regio Piëmonte. Hier ontmoeten producenten en consumenten vanuit de hele wereld elkaar en wisselen kennis en producten uit. Centraal op deze beurs staan de beste traditionele Italiaanse producten. Daarnaast presenteren een zestigtal kleine producenten uit andere landen van de wereld hun producten en laten koks van wereldformaat hun talent zien en proeven (www.slowfood.com en www.salonedelgusto.com).

In Bra organiseert Slow Food Italië elke twee jaar een gigantische kaas-beurs, 'Cheese', (zie ook het hoofdstuk over kaas), waar kennis gemaakt kan worden met diverse kazen uit Europa; van de boeren oplegkaas uit Stolwijk via de Italiaanse kazen tot het geitenkaasje van het Griekse

eiland Ios. In 2004 werd voor het eerst een 'Slow Fish' beurs gehouden in Genua met als titel 'Sapore di Mare'. Ook hier gaan promotie, educatie en bescherming gelijk op.

Het symbool van de Slow Food organisatie is de slak; langzaam bewegend eet deze zich rustig een weg door het leven.



De truffel

il Tartufo

Na de wijn is de truffel het meest bekende product van de Langhe. In het najaar, maar vooral in de maand oktober, staat de Langhe in het teken van “il tartufo”. Dan vindt de jaarmarkt te Alba plaats, worden prijzen voor de grootste truffel uitgereikt en wedijveren koks om de gunst van de gourmands. Geen gewas kent zoveel mysterie als de truffel: de geur, smaak en prijs, maar ook de zoektocht met speciaal daarvoor opgeleide hondjes of varkentjes. Stiekem, opdat anderen ‘jouw’ vindplaatsen niet ontdekken.

In Italië groeien zowel witte als zwarte truffels. De witte truffel staat bekend onder de namen tartufo bianco en tartufo d’Alba, omdat de beste (en duurste) witte truffels worden gevonden in de buurt van Alba. De truffel wordt daar gezien als een onwaarschijnlijk grote schat uit de heuvels van de zuidelijke Piëmonte. In mindere mate komen truffels ook voor in Umbrië, Toscane, Emilia en Veneto.

De truffel was al bij de oude Grieken een delicatessen. Plutarcus roemde de truffel als ‘een vrucht van een verbintenis tussen regen, warmte en aarde’.

TIP

Zin om de smaak van truffel uit te proberen, maar niet op zoek willen naar een hele truffel. Een ristorante of trattoria is een prima plek, maar ook een potje truffel-pasta van een delicatessenwinkel of een pakje risotto met truffelsmaak uit de lokale supermarkt is een leuke en smakelijke (en makkelijke) manier om met de smaak (en geur) van truffel kennis te maken.

De truffel is een ondergrondse paddenstoel bestaande uit een (stelsel van) dicht web van witachtige draden. Het heeft de vorm van een knol. Ze groeien in de bossen, waar ze een symbiose aangaan met water, minerale zouten en het wortelstelsel van populieren, wilgen, eiken of lindebomen en volgens sommigen zelfs de wijnstok. Na de vorming wordt de truffel een echte parasiet die het vocht, dat het wortelstelsel afscheidt, opzuigt en daarmee die typische geur, smaak en kleur krijgt. De sterkste



geur geeft de truffel, die onder een eik groeit. Deze truffel heeft ook de beste houdbaarheid. De truffel geldt, net als Parmezaanse kaas, als afmaker van gerechten.

De Tuber Magnatum Pico is de meest bekende truffel; ook wel genoemd de Tartufo d'Alba. Deze uit de Langhe en Monferrato afkomstige witte truffel heeft een kogelvormig uiterlijk met talloze onregelmatige inkepingen. Desalnietemin is de buitenkant glad en licht fluweelachtig. De kleur varieert van bleek oker tot donker roomkleurig, soms met wat groenigs. De binnenkant heeft een heel duidelijk witte adering. De geur is aromatisch en totaal verschillend van de andere soorten. Het wordt wel omschreven als een perfect huwelijk tussen een teentje knoflook en een stuk Parmezaanse kaas van topkwaliteit. De witte truffel groeit in een grond die gedurende een groot deel van het jaar vochtig en zacht is, luchtig en rijk aan kalk. Al deze condities tezamen maken dat de witte truffel maar op weinig plaatsen groeit. De grootte varieert van 2 tot 15 cm. De oogst is van september tot december.

Truffel vind je niet zomaar. Daar heb je een scherpe neus voor nodig en die hebben truffelvarkentjes en speciaal daarvoor opgeleide truffelhondjes: il tabui. Elk najaar breekt in het heuvelland rond Alba de truffelkoorts uit. Tot eind december duurt het truffelseizoen. Dan gaan de truffelzoekers, bij voorkeur 's nachts, met hun hondjes op zoek om vervolgens de volgende dag hun vondst(en) te verkopen aan plaatselijke gourmands, koks en hoteleigenaren. Soms kan je ze ook op de markt kopen. Maar pas op voor dubieuze aanbieders!

De witte truffel wordt rauw gegeten, dun geschaafd met een speciale schaaaf (mandolino) over een schotel risotto of tagliatelle. Pas vlak voor het schaven wordt de truffel van zijn korst ontdaan door te borstelen. Doe je dit te vroeg, dan wordt het aroma aangetast.

Een verse truffel kan je een week goed houden bij een temperatuur van 3 tot 6° Celcius, bij voorkeur gewikkeld in een lap katoen en in een glazen container. De beste manier om een truffel geurvrij te vervoeren is in een glazen pot gevuld met rijst en de deksel goed dicht! Dat dat belangrijk is merk je wanneer je het niet luchtdicht verpakt en je héle bagage ruikt naar truffel. In ieder geval kan truffel gekocht worden op de 'Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba', die elk jaar begin oktober in het historische centrum van Alba wordt gehouden (zie ook het hoofdstuk over Alba).

TIP

Bij voldoende belangstelling organiseert het toeristenbureau van Alba elke vrijdagavond een twee uur durende nachtelijke truffelzoektocht (lengte wandeltocht is circa 6 km). Ook kan men zelf op pad gaan, zoals op het uitgezette pad in Castino (zie het hoofdstuk 'Tocht door de heuvels van de Moscato-wijnen en de hazelnoten').

Grissini

Een maaltijd zonder grissini is ondenkbaar in de Langhe. I Grissini horen bij de typische Piëmontese keuken. Al in 1668 werden deze broodstengels aan het hof van de Savoye gemaakt. Ze worden net als brood van brooddeeg gemaakt. Er zijn dunne krokante en dikkere varianten. De Italianen eten ze bij de warme maaltijd.

Kaas

il Formaggio

Italië is na Frankrijk het belangrijkste kaasland van Europa. De kaaskaart telt ruim vierhonderd soorten. De smaak van veel Italiaanse kazen is vaak subtiel. Italianen eten kaas zelden op brood, maar eerder als dessert of verwerkt in een gerecht: in risotto's en pastasauzen, gebakken of gefrituurd als voorgerecht, of rauw door de salade. Kaas als dessert is meestal puur of aangekleed met een hartige marmelade (Mostarda d'Uva), honing, een mooie balsamico of wat plakjes vijgenbrood. Een glas rode wijn, bijvoorbeeld een Barbera d'Alba, maakt het af. De Piëmonte alleen al kent ruim honderd soorten. Hieronder volgt een selectie in willekeurige volgorde.



Robiola di fico

De robiola kent vele varianten. De meest klassieke is de Robiola di Roccaverano; sinds 1996 een DOP-kaas. Dit zachte geitenkaasje mag tegenwoordig 85 procent koemelk bevatten, maar de purist geeft de voorkeur aan 100 procent geitenmelk. De delicate smaak van dit zachte dessertkaasje komt nog beter tot zijn recht wanneer het tijdens de rijping in vijgen- of notenbladeren wordt gewikkeld, zoals Fattoria Cora in Monesiglio, in de omgeving van Cuneo doet.

Erborinata di capra

Deze bijzondere blauwschimmelkaas wordt gemaakt van honderd procent geitenmelk en is een zeer traditionele kaas, dat dreigt te verdwijnen. Er zijn nog maar een paar boeren in de omgeving van Cuneo, die het geitenkaasje maken. De kaas kan tot anderhalf jaar na productie gerijpt worden. De smaak: sterk tot zeer pittig. Het wordt als dessertkaas gegeten en is lekker in combinatie met vijgen en fruit.

Raschera

Deze traditionele DOP-kaas wordt gemaakt in de dalen rond Mondovì van de melk van de Bruno-Alpina-koe of de Piëmontese koe. Ook op de hoger gelegen alpenweiden wordt deze kaas geproduceerd, maar heet dan

TIP

De kaasboer op de markt is altijd maar wat bereid om je de vele variaties te laten proeven. Natuurlijk in de hoop dat je wat koopt, maar ook uit vriendelijkheid en trots voor zijn producten.

Raschera d'Alpeggio. De raschera uit het dal is iets milder en minder kruidig dan de bergvariant. De kaas is vierkant en heeft een bruinrijze korst. De kaas wordt jong gegeten (na twintig dagen) en is dan smeug en heeft de smaak van hooi en romige melk. Onder andere lekker in risotto.

Castelmagno

Deze DOC-kaas wordt traditioneel gemaakt in het dorpje Castelmagno nabij Cuneo van koemelk met een beetje geiten- of schapenmelk. Het meest opvallende kenmerk is zijn korrelige structuur. Deze ontstaat door het fijnmalen van de wrongel, het persen en drogen en daarna nogmaals vermalen. De kaas heeft een harde geelbruine korst en de binnenkant is ivoorwit. De smaak is zeer subtiel en 'nuchter'. Als de kaas de kans krijgt te rijpen, vertoont hij blauwe aderen en wordt de smaak meer uitgesproken. Castelmagno wordt nog bijna net zo gemaakt als in de 13^{de} eeuw. Deze kaas wordt gegeten als dessertkaas; lekker met wat acacia-honing. En natuurlijk smaakt het altijd met een goed glas wijn.

Gorgonzola

Gorgonzola is één van de meest bekende exportartikelen van Italië. Het is een DOC-product, maar met een stamland dat vele malen groter is dan bijvoorbeeld de Castelmagno. Het komt uit provincies die deels tot Lombardije en deels tot Piëmonte behoren. Tegenwoordig is een groot deel van de kaasmakers in het Piëmontese Novara gevestigd. Het is een volvette koemelkkaas. De Gorgonzola rijpt na twee tot drie maanden in grotten met een temperatuurregeling of in daarmee overeenkomstige opslagruimten. Het is in verschillende graden van rijpheid te koop, van morbida en naturale tot picante; hoe meer schimmels des te pittiger.

Toma Piëmontese

De Piëmonte is beroemd om zijn Toma (uitspraak: 'toema'), een zachte kaas die in bijna elke vallei in deze regio van koemelk wordt gemaakt. De smaak kan dus per vallei verschillen. In 1993 werd het geclassificeerd DOC en in 1996 onderscheiden met DOP. Een zachte smaak heeft de Toma di Rocchetta. De kazen worden in

Internationale Kaasmarkt – 'Cheese'

Eens in de twee jaar staat het historische centrum van Bra in september vier dagen lang in het teken van een internationale kaasmarkt, georganiseerd door de Slow Food organisatie in samenwerking met anderen.

Op deze markt zijn alle Europese kazen met de classificatie DOC en DOP te vinden en te proeven. Daarnaast zijn er nog vele andere kazen te proeven en te kopen.

Maar ook is er aandacht voor de zogenoemde bijna 'vergeten kazen', zijn er demonstraties van hoe kaas wordt gemaakt en kan men zich laten informeren over de wijnen uit de Langhe en over andere producten die voldoen aan de Slow Food filosofie.

In diverse restaurants in de regio zijn er dan speciale 'kaasdinners' en op de Gastronomische Universiteit in Pollenzo, vlakbij Bra, kunnen workshops worden bijgewoond.

verschillende stadia van rijpheid verkocht; de oudste na ongeveer twee jaar. De meeste toma is bestemd voor lokale consumptie.

Murazzano

Een zacht, plat en rond kaasje (“toma”) gemaakt van schapenmelk en in enkele gevallen ook met 40% koemelk. De kaas heeft een zachte smaak en is licht geurend. Deze kaas moet minstens tien dagen rijpen, voordat het verkocht mag worden. In veel dorpen in de provincie Cuneo en in de Alta Langa wordt dit kaasje gemaakt. De naam echter verwijst naar het plaatsje Murazzano en de traditie van de zuivelproductie aldaar. De kaas wordt vooral als tafelkaas gegeten, opgediend met wat peper en olijfolie. Wanneer het een uur van tevoren uit de koelkast wordt gehaald, is dit kaasje het lekkerste. De Murazzano DOP mag alleen verkocht worden in het karakteristieke driehoekige papier met het stempel van het Consorzio.

Brus

De Brus is eigenlijk niet een kaas, maar een kaasbereiding van overblijfselen van kaas. Het wordt aangeboden als een smeerkaas. De traditie wil dat de resten van verschillende soorten kaas in een terracotta bak worden gedaan, gemengd met grappa (volgens gebruik zowel linksom als rechtsom gedraaid) en daarna met rust gelaten om te gisten totdat het naar ‘buiten’ komt. De minder sterke variant, zonder grappa en met robiola als basis is makkelijker te verkrijgen dan de traditionele Brus. De naam dankt het aan het Italiaanse woord ‘bruciare’, wat branden betekent; een verwijzing naar de zeer pikante variant.

Testun

Een kaasje gemaakt met melk van het schaap en wat koemelk. Het is een half- of volvette ronde kaas met een zachte smaak; afhankelijk van de leeftijd. Het is een typische kaas uit de Monregalo vallei tussen de rivier de

DOC en andere classificaties

In navolging van het succesvolle wijnclassificatiesysteem is nu ook een aantal specifieke en streekgebonden voedselproducten met een classificatie beloofd.

DOC: Denominazione di Origine Controllata wil zeggen dat de herkomst gecontroleerd is.

DOP: Denominazione di Origine Protetta is een beschermde herkomstaanduiding, die sedert 1992 naar aanleiding van de toen aangenomen en hierop gerichte Europese richtlijn wordt verstrekt. Producten met een DOP-kwalificatie garanderen een traditioneel productieproces, specifieke herkomst en gebruik van zuivere voedingsstoffen.

Andere keurmerken die aan voedingsmiddelen worden verstrekt zijn:

IGP: Indicazione Geografica Protetta is een kwaliteitsaanduiding voor een speciaal product uit een specifieke regio, die in uitzonderlijke gevallen ook wordt toegekend aan speciale producten uit een dorp of stad.

STG: Specialità Tradizionali Garantite wordt toegekend aan producten die zich onderscheiden van soortgelijke producten door hun traditionele productiewijze, typisch voor die regio.

Tanaro en de bergstroom Vermenagna. Testun betekent in dialect “harde klap”. Op de boerenmarkt in Mondovì is het te koop.

Sora

Deze kaas wordt gemaakt van een mengeling van schapen- en koeienmelk, vet en halfvet, en heeft meestal een vierkanten vorm. De kaas ruikt naar de kruiden en bloemen uit de bergen. Het is een typische kaas uit de Alta Valle Tanaro en de omgeving van Ormea, Val Casotto en de Valli Monregalese.

Bra

Een rond half hard kaasje, dat al in 1300 in de bergen werd geproduceerd en vervolgens verkocht op de markten in de nabijgelegen dorpen en valleien. Gemaakt van melk van het schaap, de koe en de geit, is het verkrijgbaar in meer en minder belegen soorten. Onderscheid wordt gemaakt tussen ‘tenero’, ‘duro’ en ‘d’alpeggio’ (= van de alpenwei). Twee van de drie hebben een DOC (in 1983) en een DOP (in 1996) classificatie, de tenero en de duro. De kaas mag alleen deze naam dragen wanneer het in een bepaald gebied geproduceerd is van lokale melk. De tenero-versie is lekker als tafelkaas, de duro wordt ook geraspt gebruikt.

Mostarda d’Uva (ook genoemd: Cugna of Cògnà)

Letterlijk de most van druiven. De ingrediënten van deze gelel ofwel confiture zijn meestal naast druivenmost of –sap, kweeperen, Martin Sec peren, wal- en hazelnoten, kruidnagel en kaneel. Dit mengsel wordt vele uren gekookt op een laag vuur. Het wordt gegeten op brood, met een stuk kaas of bij bijvoorbeeld bollito misto (vleesgerecht). Het is een typisch product van de wijnoogst, dat sedert de Renaissance zowel aan het hof als op het platteland werd gegeten.

Tamme kastanjes

i Castagni

Niet eens zo lang geleden golden tamme kastanjes in de Langhe en rond Cuneo nog als basisvoedsel, dat de bevolking ooit zelfs door een hongersnood hielp. De tamme kastanje in de Langhe heeft in de bolster, in tegenstelling tot veel andere soorten, slechts één grote en zeer smakelijke vrucht. Het seizoen van de kastanje begint midden oktober. Verse kastanjes voelen stevig en zwaar aan.

De bewoners van deze streek poffen en koken de kastanje niet alleen, maar maken er ook marrons glacés van. De Piëmontesen eten hun marroni canditi, zoals de Italiaanse naam luidt, graag met Kerst. Verder wordt de kastanje ook tot meel vermalen en is het in de supermarkt en speciaalzaak te koop. Van dit meel wordt brood gebakken en beslag voor gefrituurd zoet gebak. Ook worden er wel gnocchi van gemaakt.

Hazelnoten

le Nocciole

In de Alta Langa en in de Langhe van de valleien – vooral in Feisoglio, Cortemilia, Torre Bormida, Perletto, Gorzegno, Cravanzana, Rocchetta, Cossano, Roddi en Trezzo Tinella - wordt zowel het uitzicht als de economie bepaald door de hazelnotenteeft (circa 3.000 hectaren). Hier zijn terrein, klimaat en hoogte (500-700 m.) optimaal voor de teelt van hazelnoten. Deze hazelnoot luistert naar de bijzonder naam *Corylus Avellana*, ofwel “Tonda Gentile delle Langhe” en is gecertificeerd als ‘Nocciola Piemonte’ I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Werd de hazelnoot vroeger vooral voor lokale consumptie gebruikt, nu gaan deze noten de hele wereld over en worden verwerkt in taarten, ijs, chocolade (waaronder de “gianduja” chocolaatjes en “torroni”), maar ook voor de cosmetica- en geurindustrie, voor zeep, olie en voor de horloge-industrie. De ‘nocciola delle Langhe’ is wereldwijd het meest gevraagd.

Rond 1920 werd deze hazelnootsoort door specialisten van de universiteiten van Turijn en Napels ‘herontdekt’. De hazelnoot is een noot met veel voedingsstoffen: 110 gram hazelnoten heeft 656 calorieën en plantaardige lipide, zwavel, fosfor, calcium, kalium, magnesium, chloor, natrium, koper, ijzer en vitamine A en B. Vroeger werd de hazelnoot verwerkt in medicijnen. Landbouweconomisch gezien is de teelt van hazelnoten de redding voor dit gebied. Van oorsprong heel arm heeft het nu dankzij de hazelnoten minder last van leegloop van het platteland dan andere streken in Italië.

Voor de hazelnoottaart heeft men in Cortemilia, het centrum van de hazelnotenteeft, zelfs de “Consorzio per la tutela e la promozione della



TIP

De meest beroemde hazelnoottaarten (vaak zonder meel) koop je in Cortemilia bij Tuttonocciola, Pasticceria Francesetti, Viale Marconi 27 (zie ook het hoofdstuk ‘Langhe delle Valli’).

‘Torta di Nocciole Cortemilia’ opgericht als een hommage aan deze historische plek voor de hazelnotenteeft en ter borging van kwaliteit zonder conserveringsmiddelen en andere niet-natuurlijke toevoegingen. Elk jaar wordt hier dan ook eind augustus een boerenmarkt gehouden, die geheel in het teken van de hazelnoot staat. In Alba zetelt Ferrero Rocher, producent van veel chocolade en hazelnoot-producten, waaronder Nutella, de hazelnotenpasta voor op brood.

De hazelnotenogst start medio augustus / begin september. De noten zijn, omdat de grond onder de bomen goed kaal is gehouden, makkelijk te vinden. Vroeger werd dat alles handmatig gedaan; een warm en stoffig en zwaar werk. Tegenwoordig helpt de techniek een handje; reden ook waarom enkele boeren zo veel hazelnootstruiken kunnen hebben. Tenslotte moet, net als bij de olijven- en druiven-oogst, de noot in korte tijd en droog binnengehaald worden.

Hazelnoten kan je eten nadat de harde schil eraf is. Lekkerder is wanneer je na het kraken van de noten, deze een paar minuten in een op 180° C voorverwarmde oven brandt. Let wel goed op, aangezien ze snel te donker worden. Te licht is ook niet lekker. Nadat de noten zijn afgekoeld kan het velletje er makkelijk afgehaald worden. Heerlijk om zo te snoepen, bij wat ijs of om te verwerken in gerechten.

Hazelnootkrokantjes (Croccante di Nocciole) zijn koekjes waar je je tanden op stuk bijt, maar waar je niet vanaf kunt blijven. Ze zijn vanaf het najaar tot (meestal) Kerst te koop bij de bakker. Maar je kunt ze ook zelf maken. Dat laatste is wel een plakkerig werkje. Brutti e Buoni zijn koekjes, gemaakt van gemalen hazelnoten, "lelijk, maar lekker"!

Paddenstoelen en eekhoortjesbrood

Funghi e Funghi Porcini

In de nazomer en herfst gaan de bewoners van de Langhe met rieten mandjes, een wandelstok en een scherp mesje op zoek naar paddestoelen. Hiervoor moet je wel een kenner zijn; om de eetbare van de giftige te kunnen onderscheiden! Eén verkeerde paddestoel kan al fataal zijn. De funghi groeien in de bossen en op de weilanden. In grote hoeveelheden zijn ze dan te koop op de lokale markten. In andere seizoenen is de gedroogde variant (tien minuten in lauw water laten weken en afspoelen alvorens het te verwerken in een saus) te koop, bijvoorbeeld in de supermarkt. Ook lekker. Verder verkopen speciaalzaken funghi porcini, 'de koning van alle eetbare paddestoelen', geconserveerd in olijfolie. Deze zijn lekker in een antipasta-gerecht.

In de Italiaanse keuken hebben paddestoelen naast de truffel een ereplaats. Voor de verwerking gelden echter wel een paar gouden regels. Zo moet een deskundige hebben vastgesteld dat ze eetbaar zijn. Vergeet niet dat sommige mensen allergisch zijn voor bepaalde eetbare paddestoelen. Eet dus niet teveel van een nieuwe soort en drink er geen alcohol bij. Dat kan namelijk op elkaar reageren. Tot slot, bewaar geen restjes, want de paddestoel gaat snel in kwaliteit achteruit.



Pasta

Tjarin en Agnolotti

Pasta, het Italiaanse basisvoedsel bij uitstek, begon zijn bestaan als een Zuid-Italiaans gerecht. Met emigrerende Italianen reisde de pasta mee naar het noorden en later ook naar andere delen van de wereld. Pasta wordt gemaakt van geharde tarwebloem, die heel anders is dan de zachte soort waar brood van wordt gemaakt. Het deeg voor pasta moet sterk en elastisch genoeg zijn om tijdens het koken niet te breken en het moet genoeg water absorberen om aan de buitenkant zacht te worden, maar van binnen ‘al dente’ te blijven. Naast deze pastasoort, pasta alimentare, is er ook de pasta all'uovo (eierpasta). Deze wordt meestal met de hand gemaakt en vers verkocht. De vorm van de pasta is – vers of gedroogd – even belangrijk als het deeg zelf. Een pastagerecht staat of valt met de juiste combinatie van vorm en saus.

De Piëmonte kent een paar typische pastavormen, namelijk *agnolotti* en *tjarin*. Agnolotti al plin lijken sterk op kleine ravioli en zijn kussentjes van gevulde eierpasta. Ze worden in de Piëmonte gevuld met gekookte groene groenten zoals spinazie, snijboon en kool, gemengd met eieren, Parmezaanse kaas en al dan niet gare worst. Het gerecht was oorspronkelijk een zuinige manier om restjes vlees en worst te verwerken. Agnolotti worden of met gesmolten boter, salie en Parmezaanse kaas of met een lichte tomatensaus gegeten. Met een walnotensaus eten ze hier de uit Ligurië afkomstige *pansôti*, een op tortellini lijkende pasta gevuld met een mengsel van wilde, plaatselijke groenten (onder andere boragie/ komkommerkruid) met Parmezaanse kaas. Tjarin is de Piëmontese versie van tagliatelle: 2½ mm breed en waarschijnlijk de smalste soort vers gesneden pasta.

Zoete lekkernijen

i Dolce

Hazelmooartaarten (andere dan die wij in Nederland kennen), chocolade, honingkoekjes, meringue en torrone zijn een greep uit de lekkernijen van deze streek. Bezoek een snoepwinkel en je kan niet zonder iets vertrekken. Maar ook bij de bakker valt heel wat lekkers, zoals meringue en torrone, te halen.

De *torrone* heeft als ingrediënten honing, suiker en veel hazelnoten en zijn er in een zachte en harde variant. De torrone met hazelnoten uit de Langhe is duurder dan die met hazelnoten van elders. Naast de torrone zijn er variëteiten met chocolade en/of amandelen te koop. De noga uit de Langhe is te koop bij de bakker en de pasticceria, maar ook in speciaalzaken, zoals in Sinio (Torrone Piemonte Martino) en op de doorgaande weg van Barolo naar Alba bij Gallo d'Alba (Torrone Sebaste).

Bicerin is een ‘bicchierino’ ofwel een glaasje gesmolten hete chocolade met koffie en room. Het drankje dateert van midden 18^{de} eeuw in Turijn en kan aldaar onder andere in Caffè al Bicerin gedronken worden. Maar ook wanneer je in een willekeurig ander caffè een warme chocolade bestelt, krijg je pure gesmolten chocolade en dus geen warme melk met cacao. Pas op, het is lekker, maar wel heel erg machtig!

De *gianduiotti* zijn chocolaatjes in de vorm van een omgekeerd bootje en verpakt in goudkleurig papier. Het recept is medio 19^{de} eeuw per ongeluk ontdekt ten tijde van de cacao boycot door Frankrijk. Er was daardoor in Turijn een tekort aan cacao en de kok aan het hof van de Savoye moest dus een list bedenken. Hij mengde de cacao met fijngemalen hazelnoten, zodat de totale hoeveelheid ‘chocolade’ meer werd en hij dus aan de gevraagde hoeveelheid kon voldoen. De naam is ontleend aan Gianduia, één van de figuren uit de *Commedia dell’Arte*: een eerlijke boer van het Piëmontese platteland.

La Cucina Langarole

Typische gerechten uit de Langhe

- * **Bollito misto**: minstens vier verschillende soorten vlees, afzonderlijk gekookt en in plakken opgediend met groenten en saus.
- * **Brasato al Barolo**: rundvlees dat eerst een hele nacht lang gemarineerd is in Barolo en daarna langzaam wordt gaargestoofd in diezelfde marinade.
- * **Carne all’Albese**: 1-2 mm dunne plakjes runderlende bestrooid met zout, peper, olijfolie en citroensap en afgemaakt met bleekselderij, aspergepunten, Parmezaanse kaas en dun geschaafde witte truffel.
- * **Finanziera di pollo**: een verfijnd gerecht van kippenorganen en hanenkammen.
- * **Uova al tartufo**: een voorgerecht gemaakt van eieren en slagroom in de oven opgestijfd en afgemaakt met witte truffel. Gegeten met brood.
- * **Bagna caôda**: een warme saus, die met rauwe groenten wordt opgediend. De groenten worden in een door een kaars verwarmde aardewerken pot gedoopt, als bij fondu. De saus wordt gemaakt van boter, olijfolie, veel knoflook en ansjovis.
- * **Fonduta con tartufo**: Brood gedoopt in een saus van fontina-kaas uit het Aosta-dal en witte truffel.





Wijn

Il vino

In de Langhe worden voornamelijk kwaliteitswijnen geproduceerd. Van de bijna 50.000 hectare wijnbouwgrond in Piëmonte is 60% geregistreerd voor de productie van kwaliteitswijnen. En dat geldt niet alleen voor de overbekende Barolo. Kenners zeggen, dat de lekkerste wijnen in Italië uit deze streek komen.

In de 19^{de} eeuw was er in de Langhe al sprake van wijn van de nebbiolo-druif en dat gaf de aanzet tot de huidige wijncultuur. Maar ook het klimaat leverde een belangrijke bijdrage. De Piëmonte kent een gematigd landklimaat, met koude, vochtige winters en hete, droge zomers. De vochtige atmosfeer in de herfst heeft gezorgd voor de naam van het handelsmerk van de streek, de nebbiolo-druif. Nebbia = mist/nevel. De bodem is er meestal kalk- en kleihoudend. Koning der wijnen en wijn der koningen, zeggen ze, is de meest prominente nebbiolo-wijn: Barolo. Waarschijnlijk mede doordat de 'uitvinder' van deze wijn, de Franse vinoloog Oudart, in het slot van de marchesa Giulietta Falletti in Barolo actief werd ondersteund door het Huis van Savoye.

TIP

Wanneer je wijn wilt kopen, doe dat liever niet hoogzomer in verband met de warmte. Kan het niet anders, laat de wijn dan niet in de auto liggen, maar bewaar deze tot de terugreis op een koele plek.

Vlakbij Barolo, aan de andere kant van het stadje Alba, ligt het domein van de Barbaresco. Ooit beroemd en succesvol, maar door wanbeheer kreeg het te maken met een grote teruggang. Tot de huidige beste wijnen van Italië behoren ook de Barbera met namen als Barbera d'Alba en Barbera d'Asti. De Dolcetto wordt verbouwd in het zuidwesten van de Langhe en was jarenlang een wijn voor alledag, maar kent nu ook kwaliteitsproducenten. Brachetto-wijn (van de rode Brachetto-druif) heeft iets weg van de Moscato d'Asti, alleen wordt deze in veel kleinere hoeveelheden geproduceerd. Bij de witte druiven heeft ook de Chardonnay hier zijn intrede gedaan. Van de cortese-druif wordt – technisch gezien weliswaar buiten het Langhe-gebied, maar het noemen waard - de Gavi (di Gavi) gemaakt en van de arneis de Roero Arneis.

Wat achtergrondinformatie

In geen land is er zo'n strenge wijnwetgeving als in Italië. De reden van haar invoering in 1963 (met modernisering in 1992) was in de eerste plaats de wens om wijnboeren te beschermen tegen oneerlijke concurrentie. Maar ook voor de consument was het vanaf dat moment meer zeker, dat de herkomst vermeld op het etiket ook de daadwerkelijke herkomst was. De wijnwetgeving definieert niet alleen het gebied van herkomst, maar regelt ook van welke druivensoorten de afzonderlijke wijnen gemaakt moeten worden. Ter beoordeling van de kwaliteit ontwikkelde de wetgever een systeem van kwaliteitsaanduidingen. De meeste wijnen zijn eenvoudige 'vino da tavola', tafelwijn die zonder herkomst-aanduiding wordt verkocht. Overigens kunnen hier hele goede wijnen tussen zitten! Daarboven komen de '*Vini con indicazione geografica tipica (Igt)*', die op hun etiket een aanduiding van de streek van herkomst, het hoofd druivenras en het oogstjaar hebben.

De categorie DOC (*'Denominazione di origine controllata'*) is voorbehouden aan de kwaliteitswijnen met gecontroleerde herkomst. De gehele productie staat onder controle van de bevoegde staatsautoriteiten.

Voordat de wijn op de markt gebracht mag worden wordt het door proefcomité's, die door de Kamer van Koophandel zijn aangewezen, gekeurd. DOC staat altijd op het etiket, met nog een aantal extra vermeldingen zoals de subregio van herkomst, het serienummer van de fles, 'riserva' voor kwaliteiten met een langere rijping en 'superiore' voor wijnen gerijpt in eikenhouten vaten en met meer kwaliteit dan de gewone DOC-versie. De term 'classico' heeft betrekking op wijn uit een kleinere, traditionele of klassieke streek binnen een wijngebied.

De allerhoogste categorie is slechts voor een beperkt aantal wijnen voorbehouden, *DOCG ('Denominazione di origine controllata e garantita')*. Volgens de wet mag de inhoud van de grootste fles hooguit 5 liter zijn en moet elke fles het embleem van de betreffende streek dragen in de vorm van een banderol over de capsule. DOCG is voorbehouden aan wijnen met prestige, die al minstens vijf jaar DOC zijn.

TIP

Is de fles wijn aan het einde van de maaltijd nog niet leeg? Geen ramp. De dag erna is de wijn, in tegenstelling tot wijnen uit veel andere landen, nog prima op smaak. Soms zelfs lekkerder. En in een restaurant krijg je de halfvolle/lege fles na de maaltijd gekurkt mee naar huis. Wel er even om vragen.

Toch zijn deze aanduidingen niet altijd een garantie voor een smaak die bij je past. Het advies luidt daarom, proef altijd eerst de wijn alvorens er veel van te kopen. Zo heeft de laatste 20 jaar een vreemd verschijnsel roem en tweedracht gebracht in de Italiaanse wijnwereld. Kwaliteitswijn als product van veel technische vernieuwing wordt simpelweg verkocht als een vino da tavola tegen prijzen van de beste DOC en DOCG. Het beroemdste zijn de ‘Super-Toscanen’ en de grote vini da tavola van Piëmonte. Met gewone vino da tavola hebben ze slechts de aanduiding gemeen.

Wat is wijn?

Wijn is gegist druivensap. Het maken van wijn is meer dan alleen het plukken van druiven, persen, tijdje laten gisten en in de fles stoppen. Naast dat het een landbouwproduct is, is het ook een cultuurproduct. Dat is bijvoorbeeld te zien aan de grote hoeveelheid spreekwoorden waar wijn in voorkomt.

De basis van het wijn maken is overal gelijk, maar de variatiemogelijkheden maakt dat iedere wijnproducent het op zijn eigen manier doet. Vandaar de grote verschillen in wijnsmaak en kwaliteit. Na het plukken van de druiven worden deze gekneusd en gaat het sap (of most) naar de gistkuip. Zonder gisting heeft de wijnboer alleen maar druivensap. Als het gistproces klaar is, pompt de wijnboer zijn jonge wijn over in een vat of tank. Hier komt de wijn tot rust, rijpen wordt dat genoemd. Nu krijgen de verschillende smaken en geuren die in de wijn zitten de kans om één geheel te vormen. Eenvoudige rode en witte wijnen rijpen een paar maanden in stalen of betonnen tanks. De kwaliteitswijnen rijpen in eikenhouten vaten/fusten. Rode wijnen soms wel 12 maanden. De jonge wijnen zuigen dan smaakstoffen op uit het eikenhout. Een wijnliefhebber proeft direct of wijn op hout heeft gelegen.

De volgende stap is het filtreren van de wijn. Zoveel mogelijk dode gistcellen en resten van pitten, stelen en schillen worden verwijderd. Daarna kan de wijn brandschoon in de fles: bottelen. Witte wijn wordt circa tien maanden na de oogst gebotteld, rode kwaliteitswijnen soms pas na drie jaar. En zelfs dan zijn ze nog niet rijp. In de fles ontwikkelen wijnen zich rustig nog verder. Rode wijnen met veel tannine zijn bedoeld om lang te bewaren. Tannine (of looizuur) zit in de pitjes, de steeltjes en druivenschillen, maar ook in de eikenhouten vaten. Na een paar jaar verdwijnt die tanninesmaak geleidelijk.

Druiven

Wijndruiven zien er heel anders uit dan tafeldruiven. Tafeldruiven zijn groot en moeten het vooral van hun glanzende uiterlijk hebben. Wijndruiven zijn wat klein en gedrongen. Er bestaan ontzettend veel verschillende soorten wijndruiven, die allemaal hun eigen smaak, kleur en gebruiksaanwijzing hebben. Iedere druivensoort moet weer anders onderhouden worden en elke druif heeft een eigen