

El Langhe, el territorio italiano consagrado a la trufa y el vino

El Langhe es una región de viñedos y colinas, que sin duda representa el paraíso para los amantes del vino, rodeados de vistas impresionantes y excepcionales

Para adentrarnos en el territorio y conocer sus secretos, nos dejamos acompañar por **Paolo Repetto**, apasionado, coleccionista y agente comercial de vinos prestigiosos y de fama internacional, especializado en **Barolo** y **Barbaresco**. Paolo es un gran talento en cuanto a descubrir y ofrecer grandes añadas de vinos se refiere, ya que después de recuperarlas es llamado en todo el mundo para evaluarlas. Ambos, somos “caballeros” de la “**Orden de los Caballeros de la Trufa y de los vinos de Alba**”, a menudo nos vemos para compartir degustaciones y cenas verdaderamente únicas en lugares fabulosos.

Pertenecer a la Orden es de verdad un privilegio. El 22 de febrero de 1967, nace la **confraternidad de la gastronomía y el vino** denominada “**Orden de los Caballeros de la Trufa y los Vinos de Alba**”. Los miembros de esta Orden fueron motivados y guiados por **Luciano Degiacomi**, los veintiún fundadores - “desinteresados e independientes”, como les gustaba identificarse - dieron a sí mismos un estatuto en el que se define el propósito central de la Orden.

Preservar, proteger o revivir las costumbres locales y tradiciones, así como calificar la comida y el vino del territorio, promover activamente la gastronomía y los vinos típicos de la zona de Alba tanto en Italia como en el extranjero, son algunos de sus propósitos. Hoy, la Orden cuenta ya con más de 2000 Caballeros en todo el mundo.

A lo largo de los años, se han creado delegaciones en **Suiza, Hong Kong, Nueva York, Napa Valley, Taiwán, Austria y Dubái** donde, bajo la dirección y supervisión de maestros, se llevan a cabo clases dedicadas a nuestras tradiciones gastronómicas, enológicas, a nuestros excelentes productos y claro, a los ya gran apreciados vinos.

¿Por qué Alba es la capital de la Trufa?

El entorno ideal para la **Trufa Blanca Alba** (*Tuber Magnatum Pico*) es el bosque de encinas, pero también se puede encontrar en las riberas de cursos de agua o acequias pobladas de sauces y chopos, en jardines y en paseos de tilos. Obviamente, se necesita también un suelo adecuado: lo ideal es calcáreo o arcillo calcáreo con presencia de sílice.

Leer más: [Comidas típicas italianas que debes probar y no son pasta](#)

La altitud del lugar también es importante: es muy raro encontrarla por encima de los 600-700 metros. Y que decir de los también típicos y valiosos cerros del Roero, que se perfilan al borde de la llanura turinesa, la **Langa de Alba** y **Monregalese** y la zona del **Cébrano**.

Prácticamente, es un mar de colinas que alterna paisajes rústicos y selváticos, respecto a otros paisajes dulces y ya poblados, que hacen de Alba el punto de encuentro natural, la capital.

Feria y mercado de la trufa

Cabe mencionar que la trufa con el aroma más persistente y mejor conservado, es la que crece en contacto con el roble, mientras que el tilo es más aromático y claro. Su forma, en su mayoría redondeada, depende en cambio de la naturaleza del suelo: si es blando se volverá más liso, si por el contrario es compacto, tendrá que luchar para hacer espacio y se volverá grumoso y nudoso.

La época de maduración va desde finales de agosto hasta enero y cada raíz suele producir solo una trufa al año. La trufa es la estrella indiscutible de la **cocina de Alba** que es precisamente, una cocina de sabores fuertes e intensos aromas, acompañada de vinos nobles. Desde la bagna cauda, que en los ingredientes esconde las antiguas y estrechas relaciones entre el Albese y la Liguria, hasta la fondue; del tajarin a los platillos con carne caza; desde verduras hasta quesos; desde las carnes hervidas con sus caldos hasta hongos: es una alternancia de sabores únicos.

Leer más: [Disfruta con grappa italiana](#)

Y, sobre todo, la **trufa**: es el aroma de una temporada. La cocina de Alba sirve cruda la trufa, en finas rebanadas cortadas con el cortador de trufas especializado: exquisito para comidas calientes y con salsas ligeras; ideal en fondue, con tajarin y risotto piemontés; excelente en **carne cruda de Albese** y champiñones “porcini” o ensalada de óvulos reales. Incluso hasta los más exigentes prefieren saborearlo con un simple huevo frito.

Yo les recomiendo tomarse de tres a cuatro días para descubrir esta zona, dirigiéndose directamente hacia Alba, como excelente punto de partida. Alba es una pequeña ciudad de origen romano, considerada la capital de Langhe, y su calle principal - Via Vittorio Emanuele es también conocida como “Via Maestra” por sus habitantes – ya que es considerada la sala de la ciudad, junto con la céntrica Plaza del Duomo donde se encuentra la Catedral de San Lorenzo.

Para comer, nada mejor que una parada pop en el restaurante **Enoclub**, que en verano ofrece un área al aire libre en la soleada Plaza Michele Ferrero. Para los más exigentes, el restaurante **Locanda del Pilone** con el talentoso chef **Federico Gallo**, ofrece ingredientes tradicionales en clave gourmet, siendo reconocido y premiado por su **estrella Michelin**.

Leer más: [Por estas razones los viajeros nos enamoramos de Puglia](#)

Si, por el contrario, deseas vivir una experiencia sensorial única e inigualable, la cocina de **Enrico Crippa** de tres estrellas Michelin es la indicada para ti en la **Plaza del Duomo**.

El hospedaje

En cuanto a dormir y descansar se refiere, les recomiendo las unidades centrales de Rivetto Suites ya que son muy cómodas. Entre las colinas, alrededor de Alba, mi favorita es **Relais San Maurizio** en **Santo Stefano Belbo**, distinguida por todas las comodidades y el gran estilo italiano.

Yo les recomiendo tomarse de tres a cuatro días para descubrir esta zona, dirigiéndose directamente hacia Alba, como excelente punto de partida. Alba es una pequeña ciudad de origen romano, considerada la capital de Langhe, y su calle principal - Via Vittorio Emanuele es también conocida como "Via Maestra" por sus habitantes – ya que es considerada la sala de la ciudad, junto con la céntrica Plaza del Duomo donde se encuentra la Catedral de San Lorenzo.

Para comer, nada mejor que una parada pop en el restaurante **Enoclub**, que en verano ofrece un área al aire libre en la soleada Plaza Michele Ferrero. Para los más exigentes, el restaurante **Locanda del Pilone** con el talentoso chef **Federico Gallo**, ofrece ingredientes tradicionales en clave gourmet, siendo reconocido y premiado por su **estrella Michelin**.

Leer más: [Por estas razones los viajeros nos enamoramos de Puglia](#)

Si, por el contrario, deseas vivir una experiencia sensorial única e inigualable, la cocina de **Enrico Crippa** de tres estrellas Michelin es la indicada para ti en la **Plaza del Duomo**.

El hospedaje

En cuanto a dormir y descansar se refiere, les recomiendo las unidades centrales de Rivetto Suites ya que son muy cómodas. Entre las colinas, alrededor de Alba, mi favorita es **Relais San Maurizio** en **Santo Stefano Belbo**, distinguida por todas las comodidades y el gran estilo italiano.

Teniendo en cuenta los restaurantes que no te puedes perder, está el **Borgo Sant'Anna** de **Pasquale Laera**, un joven chef premiado con su estrella Michelin en Monforte. Sin duda alguna, mi favorito sigue siendo **La Ciaù del Tornavento** en **Treiso**, ya que posee una lista de vinos entre los mejores del mundo y esto, para los que somos amantes del vino... ¡No tiene precio!

Si entre tus planes también quieres saber lo que nos depara el futuro y planificar ya tus próximas inversiones en materia de vino, entonces tendrás que reservar una visita en algunas de las mejores bodegas, por ejemplo la de **Novello da Cogno**, con la guía de **Valter Fissore**, que será inolvidable; también puedes hacerlo en **Castiglione Falletto** de **Paolo Scavino**, **Oddero** en **La Morra** y **Marchesi di Gresy** en **Barbaresco**.



Al final de este recorrido, terminarás tu estancia pasando por **Monchiero**, ya que podrás tener el honor de despedirte de **Mauro Mascarello** y finalizar tu viaje degustando la calidad de su míticos **Crus**.