



Proef Piemonte

TOEREN LANGS CULINAIRE KLASSIEKERS

Dit is de thuisbasis van witte truffel, sfeervolle stadjes en de beroemdste wijnen van het land. Stap in en reis mee langs de leukste wijndorpen en ontdek de lekkerste gerechten van de streek.



Zelfs Italianen uit andere streken geven volmondig toe dat la cucina piemontese tot de beste regionale keukens van het land behoort



Barolo

Barbaresco
is over het
algemeen een
zachte wijn, met
weinig tannine



KONING DER WIJN (DORPEN)

Elke wijnliefhebber kent de barolowijn. Maar wist je dat het middeleeuwse dorpje Barolo zelf ook echt een aanrader is? In dit kleine dorp, schitterend gelegen tussen de wijngaarden, kun je heerlijk een dagdeel rondwalen en je wijnkennis opkrikken in het wijnmuseum, gevestigd in het fraaie Castello Barolo. Hoewel de economie van het dorp grotendeels draait om de beroemde wijn en het toerisme daaromheen, vind je er nog wel degelijk een lokaal leven. Aan de bar van Antico Caffè di Luciana, bijvoorbeeld. Of bij panetteria Dal Forno dei Fratelli Cravero. Probeer hier de grissini, broodstengels die veel worden gegeten in de regio.



Castello San Sebastiano

KLEIN TURIJN

Novara zou je het kleine zusje van Turijn kunnen noemen. Net als in de hoofdstad van Piemonte loop je hier onder elegante galerijbogen en kun je er volop kunst bewonderen. Het hoogtepunt van de stad is de Basilica di San Gaudenzio, een geweldige basiliek, zowel vanbinnen als vanbuiten. Maar ook de Dom van Novara, van dezelfde architect als de basiliek, moet je binnenlopen. Sluit de middag af met een drankje op de binnenplaats van Broletto. Bijvoorbeeld met Campari, dat hier in Novara ooit het levenslicht zag.

KLASSIEK OVERNACHTEN

In dit historische herenhuis is het geweldig slapen. Het is niet moderne luxe die hier de boventoon voert, maar de sfeer van een oud kasteel. De kamers zijn charmant ingericht en nog volledig in authentieke stijl. Absoluut een van de gezelligste hotels van de regio. Wil je hier overnachten? Kijk op pagina 88 voor meer informatie.



TRUFFELSTAD

Een van de bekendste plaatsen van Piemonte is Alba. Een mooie stad waar je leuk kunt wandelen, shoppen én truffel eten. In de herfst staan de straten vol kraampjes die witte truffel verkopen, maar ook de minder dure zwarte variant en eekhoortjesbrood. Buiten het seizoen kun je je culinaire hart ophalen in traditionele delicatessenwinkels als Ratti Elio (*Via Vittorio Emanuele 18*). In de buurt van Alba ligt het prachtig gelegen Castello Grinzane Cavour, waar je een inkijkje krijgt in de geschiedenis van de wijnbouw en het kasteelleven. Er is tevens een sterrenrestaurant in gevestigd. *Entree kasteel € 6, castellogrinzane.com*



CUCINA PIEMONTESE

Als er één Italiaanse regio zichzelf op de gastronomische kaart heeft gezet, dan is het wel Piemonte. Zelfs Italianen uit andere streken geven volmondig toe dat la cucina piemontese tot de beste regionale keukens hoort. Wat moet je er beslist proberen?

Onze favorieten zijn *ravioli plin* in boter en salie ('plin' betekent 'knippen' in dialect, dat staat voor de dichtgeknepen pastakussentjes), *tajarin con ragù* (zeer dunne pastaslierten), risotto met witte truffel, *carne cruda all'albese* (rauw vlees) en *dolci* met hazelnoten. Maar vergeet ook al het lekkers op basis van ansjovis niet. Dit zoute visje vind je namelijk veelvuldig terug in de Piemonteese keuken. Dat klinkt onlogisch, gezien de regio niet aan zee ligt. De reden hiervoor is een oude oplichterstruc. Ooit werd zout, een duur handelswaar, volop geïmporteerd vanuit Ligurië. Ligurische handelaars nepten de *piemontesi* echter door de zoutpotten te verzwaren met ansjovis op de bodem. Deze list werd zo vaak uitgehaald dat de bevolking verrassend creatief werd met de visjes.

Deze verrukkelijke (dip)sauzen kom je regelmatig op de kaart tegen: bagna cauda (ansjovis gemengd met olie en knoflook), *bagna verde* (bagna cauda met peterselie) en *salsa tonnata* (ansjovis gemengd met eigeel, kappertjes en tonijn), die je ook, met of zonder mayonaise, terugvindt op vitello tonnato.



SLAKKEN EN SALSICCIA IN BRA

Zoals monniken in het klooster de liefde voor God delen, delen de inwoners van het mooie heuvelstadje Bra een buitengewone passie voor eten. Dit is dan ook precies de plek waar de Slow Food-beweging ontstond. De bekende slak, logo van de beweging, zie je daarom overal in het straatbeeld terug. Een van de verrukkelijke specialiteiten die hier vandaan komt, is de *salsiccia di Bra*. Van oorsprong een worst van rauw rundvlees voor joden uit de buurt, die geen varkensvlees aten. Voor het gebruik van rauw rundvlees kregen de slagers hier koninklijke toestemming, dit was in de rest van het land namelijk verboden. Nog altijd is rauw rundvlees populair in de omgeving.

Zoals monniken
in het klooster de
liefde voor God
delen, delen de
inwoners van Bra
een passie voor eten





Bra

STATIG ASTI
Last, but not least op ons lijstje is Asti, een statig stadje met neoklassieke en barokke palazzo's. Een aanrader is het Palazzo Alfieri, het zeer charmante voormalige woonhuis van de dichter Vittorio Alfieri. Je krijgt hier een goed beeld van de rijkdom van de achttiende eeuw. Asti leent zich daarnaast uitstekend voor winkelen, en dan hebben het voornamelijk over kleding. Je vindt er veel mooie modemerken die in Nederland niet verkrijgbaar zijn.



Heb je tussen al het moois zien en proeven nog tijd over? Dan zijn de volgende plaatsen ook zeker de moeite waard: Saluzzo, Chivasso, Cuneo, Cherasco, Moncalvo en Monforte d'Alba.

GODENDRANK VAN PIEMONTE
Piemonte is een wijnregio bij uitstek. Barolo, barbaresco en barbera, oftewel de drie b's van Piemonte, zijn de grote namen uit dit gebied. De beroemde barolo- en barbarescowijn verwijzen naar de plaats waar de wijn wordt geproduceerd. Hoewel Barolo en Barbaresco nog geen 25 kilometer van elkaar vandaan liggen en in beide gebieden met 100% nebbiolodruiven wordt gewerkt, zijn de wijnen totaal anders. Dat heeft voor een groot deel te maken met het verschil van de bodem en de duur van het rijpingsproces. Barolo, de koning der wijnen genoemd, is een krachtige, diepe en complexe wijn. Barbaresco is over het algemeen een zachtere wijn, met minder tannines. Daarom ook wel de koningin onder de wijnen genoemd.



Barbera verwijst naar het druivenras, dat over de hele wereld wordt verbouwd. Maar de oorsprong ervan ligt hier in Piemonte. De inwoners weten er dan ook wel raad mee en produceren gerenommeerde barberawijnen. Het bekendst zijn de Barbera d'Alba en Barbera d'Asti. In Piemonte kun je ook te goed doen aan witte wijn. Denk aan Spumante's uit Asti, gemaakt van de moscatodruif. Wij waren aangenaam verrast door de producenten van Cantina Gnavi. Zij maken zeer smakelijke witte wijnen van het inheemse druivenras erbaluce.



Wijn van Gnavi



WIJNPROEVEN

Cantina Gnavi
In Piemonte zijn er tal van wijnhuizen die proeverijen voor toeristen verzorgen. Wij zijn groot liefhebber van de piepkleine cantina van Gnavi. Wijnmaker Giorgio organiseert hier zeer kleinschalige proeverijen en bereidt ter plekke heerlijke lokale happen, die vroeger door de druivenplukkers werden gegeten. Erg mager zijn die niet, de mannen hadden immers een flinke bodem nodig, maar geen haan die daar naar kraait bij het zien van al dat lekkers. *cantinagnavi.it*



Barolo

ETEN IN PIEMONTE

Osteria Boccondivino
In de geboortestad van de Slow Food-beweging ligt Osteria Boccondivino. Wie de echte Piemontese keuken wil proberen, moet hier aanschuiven. De panna cotta achteraf is subliem. *Via Mendicita' Istruita 14, Bra*

Trattoria Villa
Boven op een heuvel, in het piepkleine dorpje San Sebastiano da Po, dat evenveel huizen als kerken telt, ligt Trattoria Villa. Verrukkelijk eten met bovendien een fenomenaal uitzicht. *Via Giuseppe Mazzini 1, San Sebastiano da Po*

Ape Wine bar
In deze bar kun je niet alleen terecht voor wijn en cocktails, maar ook voor verrassend goede gerechten. Bestel de ravioli plin met boter en salie. *Piazza Risorgimento 3, Alba*

Trattoria della Posta
Een van de bekendste restaurants in de omgeving is Trattoria della Posta. Je geniet er van verfijnde gerechten op basis van regionale producten. *Localita Sant'Anna 87, Monforte d'Alba*

Pasticceria Bonfante
Deze gezellige koffiebar annex patisserie staat bekend om haar nocciolini, die ogen als kleine kruidnoten, maar gemaakt zijn van hazelnoten, eiwitten en suiker. Zeker een bezoek waard! *Via Torino 29, Chivasso*

Osteria dell'Arco
Ook in deze osteria draait de keuken om Slow Food, wat resulteert in hemelse gerechten. Tijdens het truffelseizoen val je hier helemaal met je neus in de boter. *Piazza Michele Ferrero 5, Alba*



Bagnat verd

REIZEN

Afstand Utrecht – Alba 1.195 km
Wie naar een wijngebied afreist, doet er goed aan om met de auto te gaan. Zo kun je met een volle kofferbak terugkeren. Vanaf Utrecht rijd je in ongeveer 12 uur naar Alba. Met het vliegtuig vlieg je vanaf Amsterdam en Brussel in ongeveer anderhalf uur naar Turijn. Vanuit Turijn is het ongeveer een uur naar Alba rijden.

Autohuur Via Sunnycars kun je vooraf een auto huren die op de luchthaven klaarstaat. *desmaakvanitalie.nl/huurauto*

LEZERSAANBIEDING

Op pagina 86 vind je een mooie driedaagse reis, speciaal samengesteld voor lezers van ons blad. Vanuit het prachtige Castello San Sebastiano da Po ontdek je deze veelzijdige regio.



Foto Adriano Bacchetta