



LE LANGHE | Eccellenze della terra e molto di più

Inauguriamo questa settimana un nuovo filone di storie e itinerari dedicati alla scoperta di percorsi enogastronomici di assoluta eccellenza, suggerendo luoghi, pietanze e prodotti tipici per conoscere e capire tradizioni, gusto e territorio.

Partiamo con una zona molto conosciuta del Piemonte, le Langhe, situate tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria. Caratterizzate da una serie di colline intervallate da brevi pianori, sono ricche di tradizione per quanto riguarda prodotti del suolo, elaborazioni culinarie e, naturalmente, produzione di vini famosi in tutto il mondo.

Il Tartufo bianco di Alba è uno dei simboli delle Langhe: si tratta di un fungo ipogeo (che cresce sottoterra) dal tipico sapore pungente, che per tipologia, rarità e metodologia di raccolto è un prodotto fra i più cari al mondo. Viene usato in cucina come completamento di numerosi piatti, tagliato a fettine sottilissime e posto sopra la pietanza completata. Da provare con il risotto e con gli spaghetti, ma si sposa in modo perfetto soprattutto con l'uovo al tegame, diventando una vera leccornia. Come abbinamento, abbiamo diversi vini della zona che si prestano: il Dolcetto d'Alba, per restare in paese, oppure il Barolo o ancora il Dolcetto di Dogliani.

Un doveroso cenno meritano i grandi vini che vengono prodotti nelle Langhe: alcuni corposi da tutto pasto, come Barbera e il già citato Dolcetto, poi le preziose DOCG della zona, il Barolo (considerato uno dei vini più importanti a livello mondiale per qualità e caratteristiche organolettiche) e il Barbaresco, altro vino di altissima qualità, il Nebbiolo, antico vitigno del quale si hanno già testimonianze a partire dal Seicento e che costituisce la base dei precedenti due vini. Infine, la zona sfodera delle perle anche per quanto riguarda i vini aromatici e da dolce, quali il Brachetto d'Aqui, il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante.

Oltre a vini e tartufo, nelle Langhe vi sono innumerevoli altre specialità che attendono il turista enogastronomico: carni pregiate (di Fassona piemontese), formaggi deliziosi (toma, Duro di Bra, robiola di Roccaverano) e la nocciola IGP del Piemonte, esclusivamente nella varietà Tonda del Piemonte, la più richiesta dall'industria alimentare e base per la preparazione di numerosi dolci locali, tra i quali il fantastico Torrone di nocciole delle Langhe.