

KONINKLIJK DUO VAN TRUFFEL & BAROLO

*Gastronomisch geluk in Langhe
Roero Monferrato.*



Het zwarte en witte goud komt hier gewoon uit de grond

Uiteraard houdt ook u van het zwarte en witte truffelgoud. Drink daar een Barolo bij, de koning van de wijnen, en het festijn is compleet. Deze gouden combinatie komt het beste tot z'n recht in Langhe Roero Monferrato, kortweg Le Langhe, de Italiaanse wijn- en truffelregio die bij veel connaisseurs met rode pen staat omcirkeld in de wijnatlas. We nemen u dan ook graag even mee op een smakelijke truffeltour door deze geliefde streek, die het kloppende hart vormt van Piemonte. Met als truffel op de taart het kleine Alba, dat groots is als truffelhoofdstad. Hier treft u 's werelds beste witte truffel en de vele restaurants in deze contrei en weten de fijnproever te verrassen, vooral tijdens de International Alba White Truffle Fair, die dit jaar plaatsheeft van 7 oktober tot 3 december. Naast de witte smaken ook de zwarte truffels in Le Langhe buitengewoon goed in het juiste seizoen. Zo is de oogsttijd van de *scorzona*, beter bekend als de zwarte zomertruffel, van 1 juni tot 31 augustus en van 21 september tot 30 november. Dit lekkere ding wordt gewaardeerd om z'n delicate geur en sterke, maar niet té intense smaak. Aangenaam, regelmatig en rond, net als een Barolo dus. Liefhebbers van het goede leven opgelet: komt u in de wintermaanden naar deze gastvrije streek, dan ligt de gastronomische focus op de zwarte truffel, een klassieker in de Italiaanse keuken en eentje waarvoor liefhebbers uit alle windstreken afreizen naar Le Langhe. Zelfs een spiegelei met truffel smaakt hier sterrenwaardig! Voor een goede pairing drinkt u een krachtige, geurige witte wijn, zoals de Derthona Timorasso DOC uit de Tortonaheuvels. De goede smaak te pakken gekregen? Mooi, want het belooft een heerlijke herfst en winter te worden in truffel- en wijnparadijs Langhe Roero Monferrato! • *Dit artikel kwam tot stand in opdracht van ENIT*

