

magazine traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº 62 Año 2023 Precio: 6,00 € - Canarias e internacional 8,00€



FLANDES

Templo de la cerveza

TURQUÍA
Tesoros del
Mar Egeo

SOROLLA
Visión y sabores de
España

ECO DESTINOS
Valencia

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA DIGITAL Y EN PAPEL





Trufa

Aroma del Piamonte

24 citas otoñales para gourmets

Texto: Redacción

Fotografía: © Giorgio Perottino para Feria del Tartufo de Alba

Foto: Trufa blanca, Feria de la Trufa de Alba © Giorgio Perottino



Paisaje del Piemonte con brumas @Giorgio Perottino

Historia y Tradición

El Piemonte, una región de Italia conocida por sus montañas escarpadas, vastos viñedos y rica herencia cultural, también ostenta una joya culinaria que ha capturado los corazones y paladares de gourmets de todo el mundo: la trufa. Esta delicadeza, gastronómica lleva consigo siglos de historia y tradición, convirtiéndose en un emblema del Piemonte.

El vínculo entre el Piemonte y las trufas se remonta a la antigüedad. Los registros históricos indican que ya en la época romana, las trufas eran altamente valoradas. Los romanos, influenciados por escritos griegos, creían que las trufas surgían donde los rayos de Júpiter golpeaban la tierra. Además, se les atribuían propiedades afrodisíacas y eran consumidas en los grandes banquetes de la época.

Con la llegada del Renacimiento, las trufas ganaron aún más protagonismo. Las cortes de Milán y Mantua, entre otras, consideraban a las trufas como un lujo reservado para la realeza y la nobleza. Se dice que eran tan preciadas que los duques y reyes enviaban a sus emisarios a las colinas del Piemonte en misiones secretas para obtener estas joyas subterráneas. A medida que la demanda de trufas crecía, emergió la figura del "trifulau", el cazador de trufas piemontés. Estos expertos, armados con un conocimiento transmitido de generación en generación, se adentran en los bosques del Piemonte acompañados de sus fieles perros, entrenados para detectar el aroma de las trufas enterradas. La relación entre el trifulau y su perro es esencial, basada en la confianza y el entendimiento mutuo.

“

Las trufas son la esencia del Piemonte. Más que un hongo, son un símbolo de la historia, la cultura y la pasión de una región que ha dedicado siglos a perfeccionar el arte de la trufa en todos sus aspectos. En cada bocado, en cada aroma, se encuentra el alma del Piemonte.

”



© Giorgio Perottino

© Giorgio Perottino



La Temporada de la Trufa

Con el otoño llega la temporada de la trufa. A medida que las hojas se tiñen de tonos dorados y carmesí, el Piemonte se prepara para la temporada de trufas. El 21 de septiembre, marca el inicio de la recolección de la Trufa Blanca de Alba, un evento en el que se pueden ver a los trifolau y sus confiables perros adentrarse en los bosques en busca del ansiado hongo. La Trufa Blanca de Alba es la más célebre. Su aroma intenso y su sabor inigualable la han convertido en una de las trufas más codiciadas del mundo. Cada otoño, la ciudad de Alba se convierte en el epicentro de la trufomanía, con su famosa Feria Internacional de la Trufa Blanca, atrayendo a visitantes y gourmets de todo el mundo.

Un Mosaico de Eventos

El acontecimiento más destacado del calendario es la 93ª Feria Internacional de la Trufa Blanca de Alba, que acoge la ciudad de Alba del 7 de octubre al 3 de diciembre con su Mercado Mundial de la Trufa y un rico programa de iniciativas y encuentros: uno de los principales escaparates de la alta gastronomía y de las excelencias italianas, pero también del folclore y la tradición con el Palio degli Asini (Carrera de asnos) y recreaciones históricas con trajes medievales.

También en la zona de Cuneo, la trufa, el vino y los productos locales han sido protagonistas... en Mondovì -la bella ciudad de los globos aerostáticos- del 27 al 29 de octubre, en Paroldo en Alta Langa-Cebano del 10 al 12 de noviembre, y en Vezza d'Alba, la capital del Roero, del 18 al 26 de noviembre.

Hay numerosas citas con el aroma del Tuber Magnatum Pico en la provincia de Asti, empezaron por el "Triángulo de Oro del Románico Astigiano": en Montiglio Monferrato los domingos 1 y 8 de octubre, en Montechiaro d'Asti el 5 de noviembre y en Cortazzone el 3 de diciembre. Y más: Mombercelli 14 y 15 de octubre, Moncalvo 22 y 29 de octubre, San Damiano d'Asti 5 de noviembre, Canelli 12 de noviembre, Montegrosso d'Asti 25 y 26 de noviembre, Castelnuovo don Bosco 26 y 27 de noviembre.

En la capital, Asti, el evento enogastronómico "Las Joyas del territorio" (11 de noviembre-22 de diciembre) -dedicado a los productos típicos locales en el Palatartufo con degustaciones de platos tradicionales piamonteses maridados con vinos de la tierra- se entrelaza con la Feria Nacional de la Trufa, los días 18 y 19 de noviembre.

La zona del Monferrato Alessandrino también tiene una rica propuesta, con nada menos que ocho eventos, tres nacionales y cinco regionales, que hacen de octubre y noviembre un festival de sensaciones olfativas y gustativas que tuvo lugar el 8 de octubre en la capital Alessandria y en el Bergamasco; el 22 de octubre en Trisobbio, en la zona del Ovadese.

En la agreste Valcerrina, entre pintorescos pueblos, castillos e iglesias rurales y la Reserva Especial del Sacro Monte di Crea, el 8 de octubre en Odalengo Piccolo, donde trufa rima con toba (tartufo fa rima con tufo), y en Murisengo los días 12 y 19 de noviembre; los días 4 y 5 de noviembre en Cella Monte, en el valle de Ghenza; los días 19 y 26 de noviembre en San Sebastiano Curone, en las colinas de Tortona y, por último, los días 25 y 26 de noviembre en Acqui Terme. En la zona de Turín sólo se celebra una feria de la trufa, en Rivalba, con una doble cita los domingos 3 y 12 de noviembre dedicada a degustaciones, enogastronomía y productos de la colina.

Una Tradición Viva

La tradición trufera del Piamonte no es una mera reliquia del pasado; es una práctica viva, una danza entre el hombre y la naturaleza. Los jóvenes trifolau aprenden el oficio, garantizando que esta tradición centenaria continúe floreciendo. Con la reciente designación de la UNESCO, el futuro de la trufa en el Piamonte brilla más que nunca.

Las trufas son la esencia del Piamonte. Más que un hongo, son un símbolo de la historia, la cultura y la pasión de una región que ha dedicado siglos a perfeccionar el arte de la trufa en todos sus aspectos.

En cada bocado, en cada aroma, se encuentra el alma del Piamonte. Es una experiencia que trasciende el paladar, llevándonos en un viaje a través del tiempo y la tradición piamontesa.

© Giorgio Perottino

