



Inhoud

Inleiding	4
Lente → kersentijd - recepten	6
Eten en drinken: un viaggio nei sapori	10
• Slow Food	10
• i prodotti	12
• la cucina Langarole	23
• i vini	23
Zomer → hazelnotenogst - recepten	34
Op reis door de Langhe: un viaggio nelle Langhe	40
• La Langa dei grandi rossi	41
• Le Langhe del Dolcetto e l'Alta Langa	52
• Le Langhe delle Valli	69
• Città Langarole, storia, arte e negozi: Alba, Bra, Pollenzo, Cherasco	84
Herfst → druivenogst en de witte truffel - recepten	102
Nei dintorni, qualche città particolare	
• Mondovì, Acqui Terme, Asti, Nizza Monferrato en Saluzzo	106
• Torino e Genova (Turijn en Genua): una gitta turistica	124
Winter → een risotto met funghi porcini en een lekker glas wijn - recepten	136
Andere bezienswaardigheden: itinerari per tutti i gusti	141
• De paleizen van de Savoye rond Turijn	141
• Opmerkelijke gebouwen in de omgeving van de Langhe	144
• Andere uitstapjes	146
• Cuneo en haar natuurgebieden	147
• De sportieve Langhe: wandelen, fietsen, golfen en skiën	148
• De Langhe met kinderen	150
Praktische informatie	152
Trefwoordenlijst	158

Al 800 jaar is er een levendige uitwisseling van Franse en Piemonteese invloeden over en weer, ingegeven door het Savoie conglomeraat van gebieden. Die gebieden behoren nu tot Frankrijk, Zwitserland en Italië.

Ook in de Piemonteese taal is deze uitwisseling terug te vinden. Met

kennis van de Franse en Italiaanse taal blijft het Piemontees

volstrekt onbegrijpelijk. Maar een oplettende luisteraar

herkent er wel Franse woorden in, zoals *voilà* en

lapin. Deze invloeden kom je ook tegen

in de Piemonteese keuken en in de

lokale architectuur.

De streek de Langhe strekt zich uit over een groot deel van de provincie Cuneo en voor een klein deel ook over de provincie Asti; gelegen in de grootste regio van Italië, de Piemonte.

Vanaf de tijd van de Romeinen wordt dit gebied 'deserta langarum' genoemd wegens zijn droge en ondoordringbare grond.

In januari 2011 heeft de regio Piemonte bij de Unesco een aanvraag ingediend om het wijnbouwlandschap van de Langhe, Roero en Monferrato tot beschermd gebied te verklaren.

Inleiding

In 2001 bezochten mijn man en ik voor het eerst de Langhe, gelegen in het zuidelijke deel van de Piemonte. We werden verliefd op een huis of althans eentje dat het weer moest gaan worden. Tussen de bedrijven van slopen, sjouwen, opbouwen en verven door, ging ik op zoek naar informatie over de Langhe. In de toen voor handen zijnde reisgidsen vond ik slechts enkele regels.

Wat ons zo trekt aan de Langhe zijn het landschap, het lekkere eten, de wijn, de rust en stilte en haar trotse bewoners. Zo ver het oog rijkt tref je wisselende vergezichten, van opeenvolgende heuvels bedekt met wijnranken (bron van de grote Italiaanse wijnen en de truffel) tot hazelnootgaarden en bossen. Bij helder weer zie je de dominante Alpen achter de glooiende heuvels. Elke dag is het uitzicht anders. Bovenop de bergkammen tref je robuuste kastelen en dorpjes. In de gezellige en elegante stadjes zijn de (boeren)markten, winkeltjes en restaurants. De Langhe is nog niet overlopen door toeristen. Op veel plaatsen waan je je nog de enige buitenlander.

De Slow Food organisatie heeft in deze streek haar roots. De oprichter Carlo Petrini woont er en in Bra is het hoofdkantoor gevestigd. In het nabijgelegen Pollenzo is de aan de Slow Food organisatie gelieerde gastronomische universiteit: Università degli Studi di Scienza Gastronomica.

In 2014 zijn zes gebieden in de Langhe en Monferrato toegevoegd aan de UNESCO Werelderfgoedlijst: de wijngaarden van Barolo, de heuvels van Barbaresco, Nizza Monferrato en de productieketen van Barbera, de 'kathedralen' van Canelli en Asti Spumanti en de 'ondergrondse kamers - 'infernot' - van Monferrato.

Wanneer je meer wilt dan alleen de Langhe bezoeken, dan ben je met de auto in een uur in



Een wijnkelder bij Luigi Penna & Figli

zowel de steden Turijn en Genua als in de Alpen (in de winter op de ski) of op het strand aan de Ligurische kust.

Lekker eten is synoniem aan de Langhe. Daarom ook dat ik een aantal recepten van typische gerechten uit deze streek in deze gids heb opgenomen. Om tijdens de vakantie of daarna in Nederland uit te proberen.

Een ieder die van lekker eten en een goed glas wijn (Barolo!) houdt, van rust en natuur, maar ook van cultuur is hier op zijn plek. Door middel van dit boek deel ik mijn liefde voor deze streek graag met u!

Karin Stubbé

Snelwegen kent de Langhe niet. De officiële wegen lopen over de bergkammen, met hier en daar een 'oversteek-mogelijkheid' naar een andere bergkam. Let op met een route navigatiesysteem wanneer je geen 4-wheeldrive hebt! Je loopt de kans geleid te worden over onverharde en heel steile weggetjes van de ene berghelling naar de andere via een stil en verlaten dal. Wel spannend, want je kan zo op de meest verlaten en mooie plekken komen.

Lente



In de lente staat de Langhe in bloei. De velden en heuvels zijn fris groen en het licht is haarscherp. De lente is de tijd van de kersen. Eind mei vieren de bewoners van Dogliani de lente met de Antica Fiera della Ciliegia. Volgens de archieven al sedert 1897. De grootste en meest zoete kersen zijn dan te koop.



Nog geen twee generaties terug waren de bewoners hier schrijnend arm.

Nu behoort de streek tot het meest welvarende deel van Italië.

Eten en drinken: de smaak van de Langhe – la cucina delle Langhe

'La cucina delle Langhe' is een speurtocht naar producten van de traditionele landbouw en veeteelt. Het gaat hier om smaak. Smaak van zongerijpt fruit, vlees van op kleine schaal gefokte dieren, verse vis en organisch verbouwde groenten met de aarde nog aan de wortels. Daarnaast niet te vergeten de bekende en minder bekende wijnen. Een smulocht door de Langhe begint eerst met van alles uitproberen in één van de vele trattorie of ristoranti en vervolgens met het bezoeken van producenten, kopen van hun waar ... bij hen, op de markt, in een delicatessenwinkel en zelfs in de supermarkt. De Langarole keuken is een van oorsprong arme boerenkeuken, sterk om zijn eenvoud en gebaseerd op wat het land biedt.

In de hiernavolgende pagina's gaat u op reis door de smaak van de Langhe. Langs de grote variëteit aan kwaliteitswijnen zo kenmerkend voor dit gebied. Maar eerst langs de kazen, het Piemontese vlees, de truffel, hazelnoten, fruit, chocolade, torrone en grissini's. Het staat borg voor een tongstrelend bezoek.

Slow Food

Aandacht voor de smaak hebben de bewoners van de Langhe al decennia lang. Net als elders in de wereld dreigden ook hier de kleine lokale producenten van kazen, worsten en wijnen te verdwijnen en daarmee de kwaliteit van smaak. Dit realiseerden Carlo Petrini en zijn groep vrienden uit de linkse beweging van de jaren zeventig zich. Zij richtten in 1986 in Bra een beweging op: Slow Food (langzaam voedsel) als protest tegen de fast food industrie. De combinatie van genot en ecologisch bewustzijn sloeg aan. In 1989 werd het een internationale organisatie. Nu heeft de organisatie ze-

tels in vele landen, waaronder Nederland en circa 100.000 leden in meer dan 132 landen.

Slow Food richt zich niet alleen op het behoud van ambachtelijke en duurzaam geproduceerde (streek)producten met een goede smaak en kwaliteit, maar is ook geïnteresseerd in de economische en politieke context. Zij vraagt aandacht voor het behoud van oude en authentieke soorten en rassen en stimuleert de vorming van voedselgemeenschappen. Dit gebeurt binnen de regionale afdelingen (convivia), maar ook via allerhande andere activiteiten van de beweging.

Elke twee jaar in oktober wordt in Turijn de 'Salone del Gusto' gehouden: een immense markt georganiseerd door de Slow Food organisatie en de regio Piemonte. Hier ontmoeten producenten en consumenten vanuit de hele wereld elkaar en wisselen kennis en producten uit. Centraal op deze beurs staan de beste



Tomaat 'Cuore di bue'. Lelijk, maar erg lekker. Het betekent hart van een os.



traditionele Italiaanse producten. Daarnaast presenteren kleine producenten uit andere landen van de wereld hun producten en laten koks van wereldformaat hun talent zien en proeven (www.slowfood.com en www.salonedelgusto.com).

In Bra organiseert Slow Food Italië elke twee jaar in september een gigantische kaas-beurs, 'Cheese' (zie ook het hoofdstuk over kaas), waar kennis gemaakt kan worden met diverse kazen uit Europa; van de boeren oplegkaas uit Stolwijk via de Italiaanse kazen tot het geitenkaasje van het Griekse eiland Ios.

Het symbool van de Slow Food organisatie is de slak; langzaam bewegend eet deze zich rustig een weg door het leven. Het hoofdkantoor van Slow Food is gevestigd in Bra op de grens van de Langhe en de Roero.



Slow Food is ook actief in Nederland en heeft 20 afdelingen (zogenoemde convivia) over het hele land verspreid en een aantal werkgroepen, die gericht zijn op een bepaald thema (www.slowfood.nl).

In de Via MendicITÀ Istruita 14 te Bra is de Slow Food winkel gevestigd. Zij verkopen allerhande door Slow Food uitgegeven boeken. Veel in het Italiaans, maar een aantal ook in het Engels. Aan hetzelfde binnenpleintje is de Osteria del Boccondivino gevestigd. Dit is, althans volgens zeggen, het eerste restaurant volgens de Slow Food gedachte. Hier tref je de lokale gerechten uit de Langhe en Roero (de streek ten noorden van Bra). Wel van tevoren reserveren.

'l'Università di Scienze Gastronomiche'

In 2003 richtte Slow Food in samenwerking met de regionale autoriteiten een academisch instituut op. Dit had tot doel het opzetten van een internationaal onderzoeks- en trainingscentrum voor de ontwikkeling van nieuwe landbouw- en veeteelt-methoden, ter bescherming van de biodiversiteit en voor het behoud van een organische relatie tussen gastronomie en landbouwwetenschappen. De universiteit heeft twee locaties, één te Pollenzo (bij Bra) en één te Colorno (bij Parma). Hier kunnen opleidingen en workshops worden gevolgd, stages gelopen, conferenties bijgewoond en in het erbij gelegen restaurant kan lekker worden gegeten.

Eataly

Deze eerste Slow Food supermarkt zag in 2007 het licht in het voormalige Fiatgebouw in Lingotto te Turijn. Nu heeft het tien vestigingen, waaronder ook één in Tokyo en in New York. Bij Eataly kan je lokale voedingsmiddelen kopen (de lekkerste rijst voor risotto, bijzondere azijnen, salame, formaggi ...), maar het ook proeven. Verder kan je er de leukste kookboeken kopen. De filosofie is dat voedsel van kwaliteit en geproduceerd door kleine producenten voor iedereen toegankelijk en verkrijgbaar moet zijn: 'mangiare bene aiuta a vivere meglio'. In Italië is een Eataly vestiging in Bologna, Genua, Asti, Milaan, Turijn, Pinerolo en Monticello d'Alba (Strada Statale 231). Laatstgenoemde plaats ligt tussen Alba en Bra, net boven de Langhe in de streek Roero. Je hoeft er dus niet meer voor naar Turijn!

Zomer



In de zomer is er een overvloed aan groenten en fruit. De mensen kopen geen pond of kilo, maar kratten vol tomaten, abrikozen en perziken. Dan ook zijn de zucchini chiare (kleine lichtgroene courgettes) en hun bloemen (fiori) in overdaad aanwezig; voor in een eenvoudige pastasaus en de bloemen als antipasto. Thuis maken de Italianen met de San Marzano tomaten een sugo (tomatensaus); voor de winter!





Brut e Bon hazelnootkoekjes vóór het bakken.

Crostata di Confettura – Taart met marmelade

Deze taart krijgen kinderen als ze 's middags uit school komen: de merenda (foto op vorige pagina).

Voor 8 personen

Nodig: 500 gram bloem, 200 gram zachte boter in kleine stukjes, 5 eierdooiers, 150 gram fijne kristalsuiker, 1 eetlepel vanillesuiker, geraspte schil van een halve citroen, mespunt zout en 350 gram confettura ofwel jam.

Maak het deeg van de bloem, boter, 4 eierdooiers, suiker, vanillesuiker, citroenrasp en zout en leg het ca. 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 ° C. Neem driekwart van het deeg en druk dit met de knuist van je hand in een ingevet bakblik (rand max. 2 cm hoog).

Doe de jam op dit deeg. Snij van het overige deeg repen en maak daarmee een ruitwerk op de jam. Bestrijk het ruitwerk met de laatste eierdooier en zet de taart ca. 30 minuten in de oven. Afgekoeld opdienen.

De eiwitten, die voor bovenstaand recept niet nodig zijn, kunnen worden gebruikt voor de hazelnootkoekjes hieronder.

Brut e Bon – Slecht en Goed (hazelnootkoekjes)

Deze typische Langarole koekjes hebben een zachte binnenkant. Ze worden gemaakt van fijngehakte hazelnoten en zijn dus glutenvrij. Gedopte hazelnoten kan je in de Langarole supermarkt kopen. De koekjes heten ook wel **brutti ma buoni**, lelijk maar lekker!

Nodig: 1 kilo hazelnoten, 6 eiwitten, 600 gram poedersuiker.

Dop en rooster de hazelnoten, verwijder het vliesje en hak de noten zo fijn mogelijk. Klop de eiwitten stijf en voeg al kloppend de poedersuiker toe. Sla daarna de fijngehakte hazelnoten kort door het mengsel, zodat ze zichtbaar blijven. Vorm met 2 dessertlepels kleine balletjes (een dubbele knikkergrootte) en leg ze op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Ze hoeven geen mooie vorm te hebben: brutti (=lelijk)! Zet ze 20 minuten in een op 140° C voorverwarmde oven. Als de koekjes uit de oven komen zijn ze nog zacht, maar worden hard bij het afkoelen.

De tomaat CUORE DI BUE (hart van het rund) is minder geschikt voor sauzen, maar des te lekkerder in een salade. Met bijvoorbeeld mozzarella en basilicum (Caprese) en een saus van olijfolie, balsamico azijn, wat acacia honing, zout en peper.



Fiori di zucchini ripiene bijna klaar.

Salsa di pomodoro – tomaten(basis)saus

Voor 6 personen

Nodig: 6 eetlepels olijfolie, 1 ui en 1 teen knoflook fijngesneden, scheutje wijnazijn, 1 kilo rijpe San Marzano tomaten, ontveld en in stukjes gesneden, 6 blaadjes basilicum, eventueel andere voorhanden zijnde verse kruiden zoals tijm en oregano, peper en zout. Het ontvellen gaat met in de Italiaanse zon gerijpte rijpe tomaten vrij makkelijk.

Verhit in een gietijzeren braadpan de olie en fruit daarin eerst de fijngesneden ui en daarna ook de knoflook totdat het een beetje glazig begint te worden. Voeg de reeds ontvelde en in stukjes gesneden tomaten toe en bak ze al roerend 5 minuten. Voeg bijvoorbeeld wat takjes tijm en oregano uit de tuin toe. Zet daarna het vuur lager en laat het zachtjes pruttelen (circa 45 minuten) totdat het overtollige vocht is verdampt. Het vraagt een beetje geduld. Let op dat de saus niet aan de bodem vastkoekt. Hierdoor krijgt de saus een volle en meer intense smaak. Maak de saus op smaak met een scheutje wijnazijn, peper en zout. Voeg op het laatst de gescheurde basilicum toe.

Fiori di zucchini ripiene – Gevulde courgettebloemen

De bloemen koop je vooral op de markt; meestal per bakje van circa 12 grote bloemen.

Voor 4 personen

Nodig: 12 courgettebloemen. Voor de vulling: 250 gram ricotta, mespunt versgeraspte nootmuskaat, bosje fijngehakte bieslook, 1 losgeklopt ei, 6 eetlepels versgeraspte Parmezaanse kaas, 4 eetlepels olijfolie, zout en peper. Voor het beslag: 1 ei, 50 gram bloem, 4 eetlepels koud water.

Maak eerst het beslag. Klop de eieren los in een kom en roer er de bloem doorheen totdat er geen klontjes meer zijn. Voeg beetje bij beetje het water erbij totdat je een glad beslag hebt. Zet het apart. Maak de courgettebloemen voorzichtig schoon en check op insecten. Maak dan de vulling. Roer de ricotta, nootmuskaat, bieslook, ei, Parmezaanse kaas, zout en peper door elkaar en vul er de bloemen mee. Het is een wat onhandig werkje. Verhit de olie in een grote koekenpan. Haal de bloemen één voor één door het beslag en bak ze met een paar tegelijk totdat ze goudbruin zijn. Keer ze daarbij af en toe. Laat ze op keukenpapier uitlekken en dien ze daarna meteen op. Zorg dus dat iedereen al aan tafel zit! Het is een vrij machtig voorgerecht.



Tomaten van buurman Vincenzo.



Wijdse uitzicht vanaf Cappella Sol Lewitt, gelegen tussen La Morra en Barolo.. Dit uitzicht heb je ook in La Morra.

Op reis door de Langhe – Un viaggio nelle Langhe

De Langhe kan worden onderverdeeld in drie streken, de Langhe van de grote rode wijnen, de Langhe van de Dolcetto met de Alta Langa én de Langhe van de valleien. Deze drie streken worden hier besproken met hun dorpjes, bijzondere gebouwen en bezienswaardigheden.

Door de Langhe gaan geen autosnelwegen. De hierna beschreven reis gaat dus over - soms smalle - geasfalteerde wegen, over bergkammen en via steile slingerbochten van de ene bergkam naar de andere. Wijdse vergezichten, middeleeuwse dorpjes, burchten, wijnstokken en hazelnotenstruiken zijn dan uw deel. De duur van de tochten wisselt, maar kunnen elk in een dag met de auto gereden worden.

Het voor- en najaar zijn de mooiste seizoenen om de Langhe te verkennen. Het voorjaar met de

bloesem en het frisse groen, het najaar wegens de fraaie kleuren en de mystieke nevel. In beide jaargetijden is het aangenaam warm. Hoewel de zomer, met zijn droge warmte, ook zijn charme heeft. Alleen dan niet om uren in de auto rond te rijden en wijn te vervoeren. Wel om te genieten van de overdaad aan verse groenten en fruit, een caffè op een terras in een stadje of een uitgebreide Piemonteese pranzo (lunch) of cena (diner) buiten. Slow reizen, eten en genieten.

Voor deze tochten is een gedetailleerde kaart van de streek (schaalgrootte 1 : 200.000) aan te bevelen! In de betere boekhandel in Nederland is deze te koop. Vergeten of geen zin om te kopen, haal dan bij de lokale VVV een 'pianta' (= plattegrond) van de streek.

Een tocht door de Langhe van de grote rode wijnen – 'La Langa dei grandi rossi'

Leuk om te doen:

- La Morra om het wijdse uitzicht over de heuvels van de Langhe en om de Mangialonga, die op de laatste zondag van augustus wordt gehouden.
- De kapel S.S. Madonna delle Grazie ofwel Cappella Sol Lewitt-David Tremlett in het buurtschap Brunate bij Barolo ligt midden tussen de wijngaarden en laat een wel heel verrassende samenvoeging van oude bouwnijverheid en moderne kunst zien. De deur is niet op slot! Je hebt er ook een indrukwekkend uitzicht over de wijngaarden van de Barolo.
- Barolo, omdat het Barolo is en er een museum over kurkentrekkers aan het Piazza Castello 4 is (gesloten op donderdag en in januari, februari). In de winkel zijn leuke artikelen te koop, waaronder kurkentrekkers en natuurlijk Barolo wijn.
- Kasteel Grinzane Cavour: een indrukwekkend kasteel met een wel heel interessant museum over de geschiedenis van de Langhe, haar wijnteelt en haar beroemde bewoner, de Italiaanse staatsman van het eerste uur Emilio Benso Cavour. In de museumwinkel zijn allerhande leukerijen te koop.
- Het robuuste kasteel van Serralunga d'Alba met de gotische bogen en het bijzondere metselwerk.
- En natuurlijk wijnproeven bij één of meerdere van de talrijke wijnboeren.

De 'Bassa Langa', het lagere deel van de Langhe, is dat deel van de Langhe waar de grote rode wijnen worden geproduceerd. Het is ook de Langhe van de gastronomische traditie, van middeleeuwse kastelen en van heuvels



Castello di Roddi

gevuld met eindeloze wijngaarden. Trots boven op heuveltoppen vertellen de kastelen de geschiedenis van hun adellijke families en over gewelddadige conflicten tussen veroveraars en leenheren. De indrukwekkende natuurstenen donjons, vestingen van baksteen en adellijke paleizen zijn een uniek erfgoed. Sommige zijn open voor het publiek, vele zijn nog privé-bezit en kunnen alleen vanaf de buitenkant worden bewonderd. De kastelen, die wel te bezichtigen zijn, staan met de openingstijden vermeld op de site www.castelliaperti.it. Alle grond met enige potentie voor goede druiven wordt hier benut voor de druiventeelt. De heuvels staan dus in eindeloze rijen beplant met wijnstokken: de basis voor kwaliteitswijnen met namen als Barolo, Barbaresco en Barbera d'Alba.

Zicht op kasteel Serralunga d'Alba.

Herfst



De druiven worden geplukt en daarna komt alles langzaam tot rust. Het is de tijd dat het overdag nog heerlijk warm en zonnig is, maar 's avonds en 's nachts koud en vochtig. Tijd om de kachel en open haard te gebruiken en de tijdens een wandeling geraapte (of op de markt gekochte) kastanjes te poffen. De eerste wijnen worden geproefd en er wordt gefilosofeerd of de oogst van dit jaar een goede wijn gaat geven. De trifulau, de truffelzoekers, gaan met hun hondjes op

pad en hopen de grootste witte truffel te vinden. En als je de kennis machtig bent, kan je in de bossen op zoek gaan naar funghi porcini (eekhoortjesbrood). De voorraadkasten en cantine (kelders) zijn goed gevuld met de in de zomer ingemaakte groenten. De gerechten in de ristoranti, trattorie en osterie, maar ook de stads- en dorpsfeesten staan in het teken van de herfst. De Langhe maakt zich op voor de winter.



Recepten**Tagliatelle con tartufi
– met truffel****Voor 4 personen**

Nodig: 320 gram tajarin of tagliatelle, 45 gram boter, 40 gram gemalen Parmezaanse kaas, witte truffel.

Vul een grote pan met water en een bouillon-blokje. Voeg de tajarin/tagliatelle toe als het water kookt en kook het totdat het 'al dente' is: de pasta komt boven drijven. Gooi de pasta in een zeef, laat het uitlekken en doe het terug in de pan. Smelt op hoog vuur de boter in een grote koekepan. Als de boter gesmolten is, voeg je de pasta toe en bak het al omroerende even. Schep de pasta meteen op de borden en schaf er wat snippers truffel (bij voorkeur met een truffelschaaf, mandoline, omdat het heel dun moet) over. Bestrooi met wat Parmezaanse kaas.

**Warme kastanjes met
Parma- of San Daniele
ham, rucola, radicchio
rosso en salvia****Voor 4 personen**

Nodig: 12 salvia blaadjes, 1¼ dl olijfolie, schil van een citroen in brede repen, ca. 30 kastanjes, handvol rucola en/of radicchio rosso sla, 12 plakken Parma- of San Daniele ham.

Kneus de salvia blaadjes met de achterkant van een mes. Doe ze in een pannetje met de olijfolie en citroenschil en zet ze op een zo laag mogelijk vuur gedurende 10 minuten. De pan daarna opzij zetten. Kerf de kastanjes aan de platte kant iets in, doe ze in een pan kokend water en kook ze 12 minuten. Schep ze uit de pan en trek met een scherp mes de schil van de nog warme kastanjes af. Leg ze in de pan met het warme oliemengsel en zet alles

weer op een laag vuur. Laat zo de olie nog 10 minuten in de kastanjes trekken. Daarna van het vuur halen en nog 10 minuten laten rusten. Schep vlak voor het opdienen de rucola en de fijngesneden radicchio door het mengsel. Verdeel het over vier borden en leg er een paar plakken ham op.

**Timballo di Pere
Martin Sec
– perentaartje**

De peer Martin Sec is klein en een oud typisch Piemonteers ras, dat je nog tegenkomt in de Alta Langa. Het stevige vruchtvlees van de Martin Sec geeft weinig vocht af aan het deeg.

Voor 6 personen

Nodig: 500 gram peren Martin Sec (in Nederland Giesser Wildeman of een andere stoofpeer), 5 dl rode wijn (Dolcetto d'Alba), 150 gram suiker, 8 kruidnagels, klein beetje kaneel, 150 gram maïsmee, 80 gram bloem, 3 eierdooiers, 100 gram boter, ronde bakvorm van 18 cm.

Schil de peren, snij ze in vieren en verwijder het klokhuis. Doe de wijn in een pan met 100 gram suiker, de stukjes peer, kaneel en de



Budino di torrone e miele.

kruidnagel. Laat het een uurtje op een niet te hoog vuur pruttelen. Controleer zo nu en dan of de peren al gaar zijn door er met een mes in te prikken. Maak ondertussen het deeg voor de timbaal. Meng het meel en de bloem en werk er de dooiers, de resterende suiker en 100 gram net gesmolten boter door. Kneed alles goed en rol het tot een dikte van ruim 1 vinger uit. Beboter een rechthoekige of ronde vorm en bekleed het met het grootste deel van het deeg. Leg de uitgelekte peren erin en dek ze met de rest van het deeg af. Zet de taart in een matig warme oven en laat het in ongeveer een uur gaar worden, waarbij de temperatuur beetje bij beetje verhoogd wordt (tot max. 200° C). Hou het goed in de gaten.

**Budino di torrone e
miele – Pudding met
noga en honing**

Elk restaurant heeft een eigen recept. Het is een variatie op de Budino alla panna (roompudding). In de Langhe kom je dit toetje ook tegen met of abrikozen of vanille of kastanje of 'della nonna' (met chocolade, koffie en cognac). Torrone tref je ook aan in een ander veel voorkomend toetje, de Semifreddo (zie recepten winter).

Voor 8 personen

Nodig: 200 gram suiker, 8 eierdooiers, 200 gram torrone in kleine stukjes gehakt (kleine stukjes kan je per zak kopen bij Sebaste aan de Via Piana Gallo te Grinzane Cavour en in de lokale supermarkt), 1 liter melk, 5 dl room, 4 blaadjes gelatine, 2 eetlepels honing (acacia of millefiori), 8 kleine puddingvormen van 250 ml.

Week de gelatineblaadjes in wat koud water tot ze zacht zijn. Verhit in een pan de melk met de slagroom en de torrone. Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg dit bij het melkmengsel. Laat het nog circa 10 minuten op een zacht vuur staan en zorg dat het niet gaat koken. Verwarm een beetje melk in een pannetje en voeg er de eerder in koud water geweekte en daarna uitgeknepen gelatine aan toe. Als de gelatine is opgelost pas de honing eraan toevoegen (ivm risico op klonteren), klop het los en voeg het bij het melkmengsel. Laat het wat afkoelen en doe het dan of in één grote vorm of in 8 kleine vormen. Zet het daarna minstens 2 uur in de koelkast. In plaats van de honing erdoor te doen, kan het ook bij het serveren dun over de pudding worden gegoten.

Wat te doen met de overgebleven eiwitten?
In veel Langarole dessertrecepten worden alleen eierdooiers gebruikt. Van de overgebleven eiwitten kan een schuimomelet met bijvoorbeeld geraspte truffel of meringue gemaakt worden.

In de zomer is de Torre Civica, op het hoogste punt van de wijk Piazza, aan het eind van de middag te bezoeken en verder ook op afspraak.

In de omgeving: enkele bijzondere stadjes – *Nei dintorni, qualche città particolare: Mondovì, Acqui Terme, Saluzzo, Asti en Nizza Monferrato*

Rondom de Langhe tref je vele leuke stadjes, die een sfeervol oud centrum hebben. Het voert te ver om deze alle in dit boekje te bespreken. Voor een aantal maken we echter een uitzondering, namelijk voor **Mondovì, Saluzzo, Acqui Terme, Asti en Nizza Monferrato**. De twee eerstgenoemde stadjes liggen ten westen van de Langhe en de drie andere ten oosten van de Langhe.

Mondovì

Gelegen aan de voet van de Alpi Maritimi ligt Mondovì, een stad met twee centra: Mondovì Breo ligt op het vlakke land langs de rivier Ellero en Mondovì Piazza schuin daarboven op een plateau dat over de omringende heuvels uitkijkt. Vooral van verre levert de Piazza boven op de heuvel met als achtergrond de Alpen een indrukwekkend zicht. Mondovì is het voornaamste centrum van de Monregalese, een streek iets ten westen van de Langhe.

VVV: Corso Statuto 16d

Mondovì is leuk om haar boerenmarkt op zaterdag, de elegante winkels en het ijs te koop in een keur aan winkels. Alle gelegen in de benedenstad. In de bovenstad kom je in een heel andere wereld. Te bereiken met het treintje, te voet alle trappen op (een hele klim) of met de auto. Bij speciale markten en festiviteiten kunnen kinderen kunst maken; de ene keer schilderen, de andere keer van klei dieren boetsen. Ook al beheers je de taal niet, je wordt met open armen ontvangen.

Sinds kort rijdt er weer een treintje tussen Breo en Piazza, de Funicolare di Mondovì. Elke 10 minuten gaat er van dinsdag tot en met zondag een treintje naar boven en naar beneden. Een kaartje kost € 1,- en is een uur geldig. Het scheelt een inspannende klim over steile trappen naar boven.

Drink een caffè of hete chocolade (diverse soorten!) met heerlijke zoetigheden bij de uit 1912 stammende Pasticceria Grigolon aan de Corso Statuto 4 in Breo; door de regionale autoriteiten uitgeroepen tot Locale Storico Italiano.

Parkeren

In Breo kan de auto het makkelijkste op het Piazza della Republica bij het oude station of vlak daarachter geparkeerd worden en op niet-marktdagen ook op de Piazza Ellero. In Piazza kan de auto het beste geparkeerd worden aan de Piazza d'Armi, makkelijk te vinden wanneer rechtsonder via Breo naar boven, naar de oude stad gereden wordt.

Geschiedenis in het kort

In het vroeg-middeleeuwse Piazza kringelen de huizen langs de heuvel omhoog. Hier werd in 1198 door de plattelandsgemeenten Vico, Vasco en Carassone een stad gesticht, op zoek naar vrijwaring van feodale overheersers. In

1290 kreeg het stadsrechten, maar werd kort daarop al weer onderwerp van conflicten: tussen de Angioni en de Savoye, tussen de Visconti en de markiezen van Monferrato en tussen de Fransen en Oostenrijkers. In 1800 kwam het onder Frankrijk en na de val van Napoleon onder bewind van Sardinië. In de 16^{de} eeuw was het de meest geliefde stad van de Piemonte. Hier werd het eerste Piemontese boek gedrukt en hier werd de eerste Piemontese universiteit (1560) gesticht.

Piazza

Het hart van de oude stad – Piazza – wordt gevormd door de Piazza Maggiore omgeven door een portico met mooie oude gevels, waaronder die van het huis dei Bressani (13^{de} eeuw), de palazzi del Governatore, della Sottoprefettura en del Comune (14^{de} eeuw) en het barokke deel van de kerk en het college der Jezuiten. De kerk dei Gesuiti, genoemd 'La Missione' is van 1664 tot 1678 gebouwd door Giovenale Boetto en heeft binnen fresco's en een bijzonder altaar van de hand van de vooral in Rome en Wenen werkende Andrea Pozzo uit 1679. In het **Palazzo Fauzone di Germagnano** is het keramiekmuseum gevestigd.

Zes straten komen uit op de Piazza Maggiore, vier gaan de heuvel af en twee gaan verder naar boven. De straatnamen verwijzen veelal naar belangrijke gebouwen, die eraan grenzen. Aan de Via Pozzo ligt het **Vescovado**, dat van 1560 tot 1719 zetel van de universiteit was. Interessant in dit gebouw zijn de Sala delle Lauree en la Sala degli Arazzi met vier wandtapijten van F. van den Hecke naar 'kar-



Het plein van de bovenstad Piazza te Mondovì.


tonnen' (ontwerpen) van Rubens uit 1619. De voorstellingen verbeelden verhalen van Tito Livio. Ook bezit het een ivoren kruisiging, die toegeschreven wordt aan Bernini. Verder heuvelopwaarts ligt de **Cattedrale di San Donato** van de Monregalese architect F. Gallo (1743 – 1753) en daarachter de tuin van de Belvedere met de 14^{de} eeuwse torre dei Bressani of **Torre Civica** en van waar bij helder weer een spectaculair uitzicht (360°) te genieten is op de alpen, de Monviso en over het vlakke land en de heuvels van de Langhe. De toren is het symbool van de stad, met haar Ghibellijns kanteelwerk en zonnewijzer en maakte ooit deel uit van de kerk Sant' Andrea (verwoest in de Napoleontische tijd).

Zicht op Mondovì met op de achtergrond de Frans-Italiaanse Alpen.

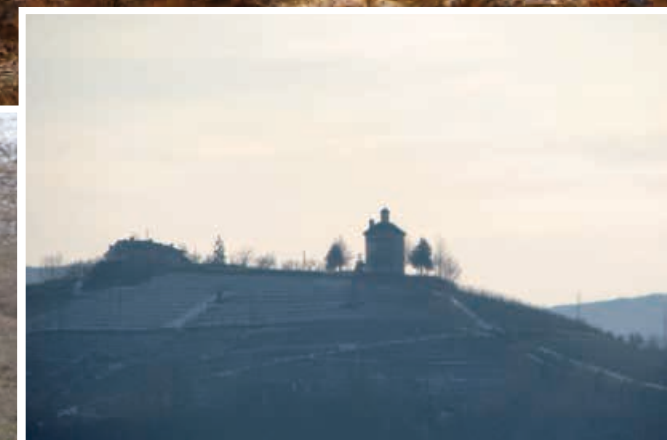


Winter

Zicht op het Po-dal en de Frans-Italiaanse Alpen.



Winter in de Langhe staat voor mist of juist heel helder weer en natuurlijk voor wild, een capriolo (ree) of cinghiale (wild zwijn). De jacht is hier een volksbezigheid, hoewel je wel een vergunning nodig hebt. En als je die niet hebt, kan je altijd als hulpje mee om vervolgens ook trots te pronken met de vangst. Al in de zomer wordt de jacht voorbereid. De jager rijdt rond op zoek naar sporen van wild.



Recepten

In de winter kan het flink vriezen. Een stevige risotto en een lekker toetje zijn dan na een dag in de buitenlucht niet te versmaden. In de haard brandt het snoeihout van voorgaande jaren. Een ieder met wat land met bos en hazelnootstruiken heeft voor jaren geen gebrek aan kachelhout.

Risotto maak je van een speciale rijst, zoals Arborio of Carnaroli. De Arborio heeft iets minder absorptievermogen dan de Carnaroli. Ook hier heb je kwaliteitsverschillen, van het huismerk van de supermarkt tot de volgens Slow Food -criteria geselecteerde soorten in Eataly-winkels.

In plaats van paddenstoelen kan de risotto ook naturel of met fijngesneden en gestoofde groenten worden gegeten. Een variatie met wijn kom je ook in de Langhe tegen. Met Dolcetto wijn wordt de risotto licht rood, met Barbera meestal donkerrood. Of probeer het eens met pompoenpuree, gebrande hazelnoten en Castelmagno kaas.



Risotto con funghi porcini – Risotto met eekhoorn- tjesbrood

Voor 4 personen

Nodig: 350 gram eekhoorn-tjesbrood (zo nodig aangevuld met champignons), 1 kleine ui, 2 eetlepels olijfolie, 50 gram boter, 350 gram risottorijst, 1,7 liter bouillon, 50 gram Parmezaanse kaas, peper en zout naar smaak.

Gebruik een ronde pan met een zware bodem. Doe daarin de olijfolie en boter en als dit warm is, fruit je hierin een gesnipperde ui. Voeg hieraan de fijngesneden funghi porcini (en eventueel de champignons) toe en bak ze in circa 5 minuten gaar en lichtbruin. De funghi porcini kan je vers, maar ook in gedroogde vorm (in het schap bij de kruiden in een Italiaanse supermarkt) kopen. Laatste zijn bijna net zo lekker en wel zo makkelijk. Laat als je gedroogde paddenstoelen gebruikt deze eerst circa 20 minuten wellen in water, zeef dit water en gebruik het later om de saus mee af te maken. Meng gedroogde funghi met verse champignons. Voeg de droge rijst toe en roer tot de olie is opgenomen. Voeg vervolgens beetje bij beetje een grote soeplepel hete bouillon toe, steeds als het vocht door de rijst is opgenomen. Het vuur staat half hoog. Vergeet niet constant te roeren met een houten lepel om aanbakken van de rijst te voorkomen. Proef na circa 15 minuten. De risotto is klaar als de rijst 'al dente' is: gaar, maar nog stevig van binnen en een beetje nat. Breng zo nodig op smaak met het gezeefde vocht van de geweekte funghi porcini. Haal de pan van het vuur en voeg er de gemalen Parmezaanse kaas aan toe. Zo nodig nog wat peper en zout. Heerlijk zo of met een stukje vlees.

Risotto.



Meringues in verschillende smaken.

In de zomer geeft - in de lome warmte - een oude laurierboom bij elk vleugje wind wat van zijn heerlijke geur prijs. Verse laurier is geweldig lekker. Met een boom binnen handbereik heb je die versheid ook in de winter. Een laurierblaadje geeft smaak aan de bouillon, aan de vleessaus, de marinade of groenten.

Voor de betere families in de Langhe was vroeger een winterse zondag niet compleet zonder meringa (meringue). Thuis gemaakt of gekocht. Ze worden gemaakt van stijfgeklopt eiwit en suiker met room. De rijkere varianten bevatten amandelen, hazelnoten of chocolade. Nog steeds zijn ze te koop; de lekkerste bij de bakker en de specialzaak.

Meringa – Meringue

Een prima oplossing als je eiwitten over hebt na het maken van bijvoorbeeld een Semifreddo.

Nodig: 5 eiwitten, 150 gram suiker, 2 theelepels bloem, beetje vanillesuiker, snufje zout.

Verwarm de oven voor op 150° C. Klop het eiwit met het zout tot het stevig, maar nog niet stijf is. Voeg voorzichtig lepel voor lepel de suiker toe, onderwijl met een garde kloppend, totdat er een glimmend meringuemengsel is. Voeg de bloem en de vanillesuiker toe. Schep met twee lepels kleine hoeveelheden meringuemengsel en leg deze als bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat (of gebruik een spuitzak). 30 tot 40 Minuten in de oven op 120° C. Oven uitzetten en de meringues nog een half uurtje erin laten staan terwijl de oven blijft circuleren om de meringues te laten drogen..

Aan dit mengsel kunnen ook fijnge-malen hazelnoten (de Tonda Gentile) of gemalen amandelen worden toegevoegd. Erg lekker!

De amaretti zijn uitgevonden door Francesco Moriondo, chef en banketbakker aan het hof van de Savoye, in de eerste helft van de 18^{de} eeuw. Het is een zacht bitterkoekjes-achtig koekje en is typisch voor de Alta Langa. In 1750 verhuisde Moriondo naar Mombaruzzo om er amaretti te produceren. Ze heetten toen 'marzapani'. Zijn afstammelingen hebben in Mombaruzzo nog een kleine winkel.

Baci di Dama (kusjes van een dame) worden gemaakt van twee zachte koekjes van hazelnoot-amaretti deeg met ertussen zachte chocolade.

Iedere 1e zondag van de maand is er in Moncalieri een antiekmarkt, de 'Rabadan an pass'.

Nu is La Mandria een regionaal park, waar fietsen te huur zijn (open van 8.00 tot 18.00 uur en in de zomer tot 20.00 uur).

Piazza della Repubblica 4, Venaria Reale (net ten noorden van Turijn), www.lavenaria.it

Castello di Rivoli

In 1718 vroeg Victor Amadeus II aan Juvarra een kasteel te ontwerpen en te bouwen op de resten van een middeleeuws kasteel. Slechts een derde deel van het ontwerp werd gerealiseerd. Een maquette van het volledige ontwerp is er nog te bewonderen. Na restauratie is het sinds 1984 in gebruik als Museo di Arte Contemporanea (de meest vooraanstaande in Italië).

Piazza Mafalda di Savoia te Rivoli (ten westen van Turijn), www.castellodirivoli.it

Elke derde zondag van de maand wordt gedurende de hele dag in het oude centrum van Rivoli een antiek- en verzamelaarsmarkt gehouden: 'Mercatino delle pulci'.

Palazzina di Caccia di Stupinigi

Dit indrukwekkende paleis liet Victor Amadeus II in 1729 als jachtslot bouwen door Juvarra. Hij gebruikte het als residentie tijdens het jachtseizoen. Nu is er het Museo di Arte e Ammobiliamento gevestigd met onder andere Piemonte kunstwerken. Het paleis is een meesterwerk in rococostijl en is gebouwd op een plattegrond van vier vleugels in de vorm van een St. Andreaskruis. Op het dak van de centrale koepel staat een hert, dat al van verre te zien is.

Piazza Principe Amedeo 7, Stupinigi, Nichelino (ten zuidwesten van Turijn)

Castello di Moncalieri

Dit van oorsprong middeleeuwse kasteel staat op een strategische plaats aan de rivier de Po en domineert daarmee het zicht bij het benaderen van Turijn vanuit zuidelijke richting. Het was een van de favoriete paleizen van Victor Amadeus II. Hij woonde er met zijn



Toegang tot Castello di Rivoli, gelegen ten westen van Turijn.

vrouw Maria Adelaide von Habsburg. Vijfentwintig kamers zijn opengesteld voor het publiek.

Piazza Baden Baden, Moncalieri (net onder Turijn)

Castello di Racconigi

Dit kasteel is een complex van gebouwen uit verschillende tijden (onder andere door Guarini in 1676) en met verschillende bouwstijlen. Sedert de heerschappij van Carlo Alberto was het de officiële koninklijke residentie. Recent is de keuken gerenoveerd en net als de rest van het gebouw te bezichtigen. Het grote park, in 1670 ontworpen door André le Nôtre, heeft pittoreske gebouwtjes, grotto's, meertjes en andere romantische plekjes. Het centrale deel van het park werd in 1787 aan-



Reggia di Venaria Reale, gelegen ten noorden van Turijn.

gepast aan de toen heersende mode van landschappelijke tuinen. In de Russische Datsja is een bibliotheekje ingericht (alleen op zondag open). Het park is geopend van maart tot november.

Te voet, met een klein treintje en per fiets kan het park van Racconigi verkend worden. Elke tweede zondag van de maand is er voor kinderen in het park 'Il bosco delle fiabe', levend gemaakte sprookjes.

Achter in het park liet Carlo Alberto in 1820 door Pelagio Palagi een neo-gothisch complex bouwen, La Margaria, ten behoeve van de veeteelt, fruitteelt en plantkunde.

In oktober wordt in Racconigi in samenwerking met de Slow Food organisatie een aantal dagen een zogenaemde kennismaking met oude en nieuwe groenten, fruit en kruiden uit de moestuin georganiseerd, afgesloten met een proeverij.

Ten oosten van La Margaria werd in 1889 een tuin met gebouwen voor de prinsjes gebouwd, 'giardino dei principini', te gebruiken wanneer de koninklijke familie er in september neerstreek. Dit is nu gerestaureerd en ook te bezichtigen.

In april wordt in de serres (uit de 19^{de} eeuw) van Racconigi een grote plantenbeurs gehouden. Tegelijkertijd worden dan in de paardenstallen regionale producten aangeboden (onder leiding van Slow Food).

Op de schoorsteen van het kasteel en La Margaria nestelen in het voorjaar ooievaars. Vlakbij het kasteel is het zes hectaren (waaronder twee hectaren wetlands) grote Centro Lipu (= ooievaar).

Via Morosini 1, Racconigi (ten zuiden van Turijn, te bereiken via de A6 richting Savona), www.ilcastellodiracconigi.it

