

Escapada al Piemonte, al mercado internacional de la trufa blanca de Alba

No todo el mundo puede situar **Las Langhe**, pero cualquier persona con interés por la gastronomía sabe que esas son las tierras **del Barolo, del Nebiolo, del Barbaresco y del Dolcetto**. Vinos de gran calidad, que suelen acompañar la **trufa blanca**. Con **Il Viaggetto** conoceremos cómo distinguirla, cómo olerla y cómo degustarla. Pero el Piemonte es un viaje para el paladar tanto como lo es para la vista: castillos, pueblos medievales y suaves colinas serán el telón de fondo de nuestra **experiencia enogastronómica**.

Programa

1^{er} día

Encuentro en el **aeropuerto de Turín** (13:05h) con el guía de **Il Viaggetto**.

Antes de ir a la casa rural situada en la **comarca de Las Langhe y Roero**, nos espera un almuerzo de productos de proximidad, donde podremos catar algunos vinos, como Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, y Barbaresco.

Por la tarde, nos desplazamos a la zona productora de vinos **DOGC Barbaresco**, que incluye los municipios de Neive, Barbaresco y Treiso. Nos detendremos en **Neive**, que es uno de los pueblos más bellos de Italia. Sus grandes casas, antiguas y elegantes, nos transportarán al mítico Settecento italiano.

Descubriremos también una de las bodegas más antiguas de la zona. Un microclima particular y la pasión de los propietarios la han hecho merecedora de varios reconocimientos por su **Barbaresco**. Los titulares nos abren sus puertas y sus vinos.

El día de hoy termina con una visita a una destilería histórica de Las Langhe con pequeña degustación incluida, teniendo en cuenta que **donde hay vino, hay grapa**.

Por la noche, nos espera una **cena típica piemontese**.

2^o día

Por la mañana, descubriremos más a fondo el paisaje de Las Langhe, con sus viñedos y castillos. Llegamos hasta el **castillo di Serralunga d'Alba**, un ejemplo de castillo noble del Trescientos, donde sorprende la enorme verticalidad de sus torreones. Proseguiremos hasta **Barolo y Grinzano Cavour**, dos pequeños pueblos medievales que han mantenido la fascinación de una época.

Al mediodía degustaremos una selección de **quesos de Las Langhe**, desde célebres DOP hasta pequeñas producciones artesanales.

A primera hora de la tarde, iremos a la búsqueda de la apreciadísima trufa blanca. Se nos mostrará cómo trabaja un **tabui** (perro adiestrado para buscar trufas) y veremos cómo reconocer su tipología y calidad.

Nos trasladamos luego al **centro histórico de Alba**, capital de Las Langhe. La reconocemos por sus características casas-torres de ladrillo rojo. También por la catedral y la Piazza Risorgimento. Daremos un amplio paseo por la ciudad.

Cena libre o bien cena-degustación **de trufa blanca** en la Enoteca Canale de **Daide Palluda** (opcional).



3^{er} día

Mañana dedicada a la visita del **mercado internacional de la trufa blanca de Alba**. Gran oportunidad para conocer en profundidad esta seta; de verla, tocarla, olerla, y distinguir varias especialidades, que veremos expuestas por comerciantes especializados y grandes conocedores del territorio.

Asimismo, se podrán visitar los stands de la Revisión **Enogastrónica Alba Qualità**. Los protagonistas aquí serán los vinos del territorio de las **Langhe y Roero**, las *delicatesen* de pastelería artesanal, los quesos, las pasta al huevo, los embutidos y todos aquellos productos que han dado a la comarca un renombre mundial.

Al mediodía, damos un paseo por el resto de la feria con la opción de degustar otras especialidades del mercado (comida libre).

Por la tarde, nos trasladamos al pueblo medieval de **La Morra**. Sus callejuelas empedradas y tejados irregulares le dan una belleza arquitectónica atemporal. Desde junio de 2014 forma parte del **Patrimonio Mundial de la Humanidad de la Unesco**.

En la **enoteca de la Morra** nos espera el sábado una degustación; forma parte de un evento anual que hace las delicias de aficionados y profesionales del vino.

Por la noche, para cenar, nos espera el famoso ***bollito misto alla piemontese***, acompañado de las clásicas siete salsas, una auténtica experiencia culinaria.

4^o día

Si bien es cierto que Las Langhe son conocidas por sus vinos y trufas, es justo reconocer que esconde otro mundo de gran interés. De la mano del maestro cervecero **Teo Musso**, conoceremos la **cerveza artesanal Baladin**, con más de treinta tipos de cerveza artesanal de alta calidad. Se trata de una cerveza de autor, que no descuida los valores éticos, sociales y ambientales.

Al final de la visita, comeremos en la *birreria Baladin*, con (evidentemente) un **buen maridaje de cerveza**.

Traslado a Turín, ciudad de indiscutible belleza. Nos tomamos la tarde para admirar el Duomo, la Piazza San Carlo con sus cafés históricos, las dos iglesias gemelas de San Carlo y Santa Cristina, el santuario della Consolata, obra maestra del barroco piemontés, la Piazza Castello, el Palacio Real, la Mole Antonelliana y tantos otros rincones. Antes de embarcar, hacemos un aperitivo a base de **pizza y focaccia piemontesa**.

Embarque para **Barcelona a las 21.55 h** desde el aeropuerto de Turín.



PRECIO POR PERSONA (MÁXIMO: 8 PERSONAS): 830 € (sin vuelo)

El precio incluye:

- alojamiento en una casa rural en habitación doble y con desayuno incluido (**habitación individual: + € 100**);
- dos cenas y una comida (con bebida incluida);
- una cena a base de **pizza y focaccia** (con bebida incluida);
- dos degustaciones-almuerzo con productos de la zona;
- visita a una empresa vinícola con cata de vinos y una visita a una destilería;
- un maridaje de cerveza;
- una cata de vino en Enoteca;
- una salida con un *trifulao*, a la búsqueda de la trufa;
- todos los desplazamientos en coche o microbús privado, organización e IVA.

El precio no incluye:

- vuelo aéreo Barcelona- Turín (ida y vuelta);
- billete de la Feria de la Trufa;
- seguro de cancelación;
- seguro medico;
- cena a la Enoteca de Davide Palluda una estrella Michelin, menú degustación de trufa blanca aprox. **150 €** (bebidas no incluidas)