

CISION

ID: 43986694

Viagem  
ItáliaPublico  
P

29-09-2012 | Fugas

Tiragem: 44837

País: Portugal

Períod.: Semanal

Âmbito: Informação Geral

Pág: 16

Cores: Cor

Área: 26,60 x 32,53 cm²

Corte: 1 de 5



## Alba e o mistério da trufa branca

As trufas brancas de Alba têm fama de ser as melhores do mundo, mas ninguém sabe ao certo onde colher as próximas. Por isso custam uma fortuna e atraem carradas de turistas a esta pitoresca região do noroeste de Itália. O Outono é a época alta, coincidindo com a colheita dos preciosos cogumelos. *Luís Maio*

# C

orrém que não chova muito no Verão, nem que a seca estival seja demasiado severa. O terreno pode chegar até à cota dos 700 metros de altitude, mas melhores do que as colinas são os vales que ficam pelo meio, porque são mais abrigados. A direcção dos terrenos não é decisiva, embora aqueles que estão voltados a norte e noroeste resultem melhor. Ideal é que a área arborizada seja esparsa e ocupe até 50%, com poucos arbustos e uma mancha de prado entre os 20 e os 70%.

Este é o guião geomorfológico e ambiental, o horizonte de possibilidades da geração espontânea de trufas brancas. Uma delícia secular hoje muito desejada e inflacionada ao ponto de se converter num dos alimentos mais caros – talvez mesmo o mais caro – do mundo. O sítio

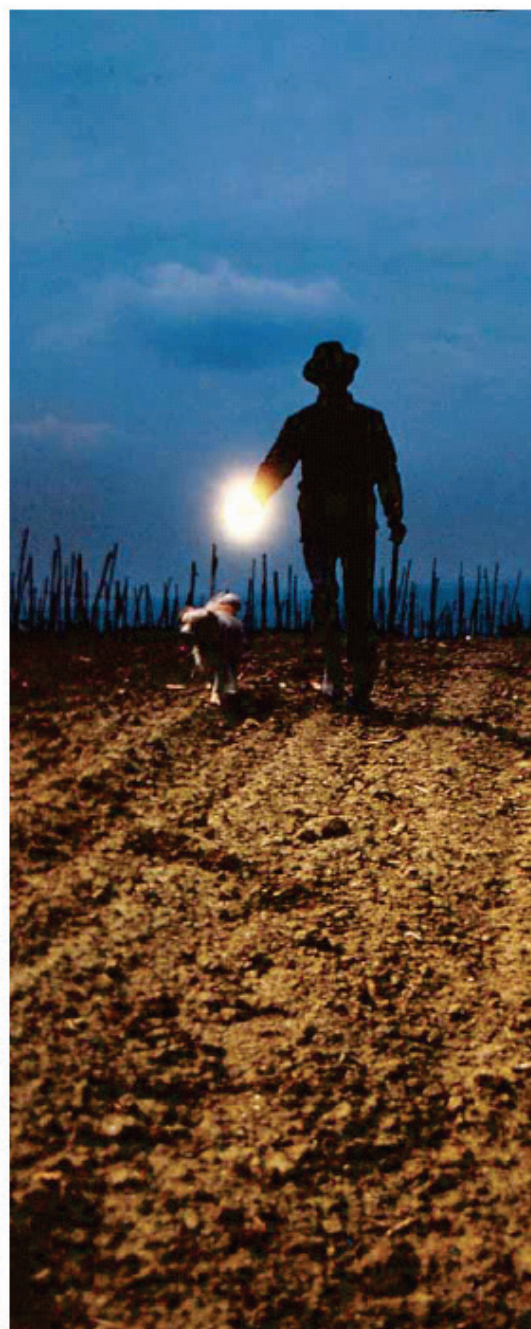
que melhor corresponde às suas coordenadas, ou seja o habitat por excelência desse manjar dos deuses são Langhe e Monferrato, subprovincias da região do Piemonte, no Noroeste de Itália. A temporada trufa branca (Setembro a Janeiro) por estas paragens é numa verdadeira corrida ao ouro, mas também uma esplendida festa. É agora.

### Trufas para Pavarotti

Localmente conhecida como Alba Madonna ou Trufa D'Alba, a trufa branca responde pela designação científica de *Tuber Magnatum*. É um fungo subterrâneo, que cresce em simbiose com carvalhos e outras árvores como os choupos e as negueiras, comuns no Piemonte. Cruzes de traçado caprichoso e mais fissuras no terreno, ou ainda a presença de determinados insectos

são indícios da sua presença, procurados pelos caçadores de trufas (os *trifolao*) e respectivos cães, especialmente treinados para o efeito. O miolo deste "manjar de reis" é creme ou castanho com pele branca, oferecendo uma gama de sabores que vão do alho ao mel, passando naturalmente pelo cogumelo.

A celebridade da trufa branca remonta ao tempo dos romanos, que lhes atribuíam qualidades afrodisíacas. Talvez por isso, a Idade Média passou a suspeitar do singular cogumelo, que então ganhou reputação de ser venenoso. Depois, no entanto, a aristocracia reabilitou-o como rara iguaria, fama que ultrapassou fronteiras já no século XX, sobretudo graças ao notável marketing da loja de Giacomo Morra, na cidade de Alba. Morra promoveu as primeiras feiras da especialidade





A paisagem desta região do Piemonte é sobretudo agrícola e as povoações cresceram nos cumes, com vista para os campos lavrados

## Stanley Ho estabeleceu um recorde quando pagou cerca de 300 mil euros por um espécime raro com 1,5 kg



nos anos 1930 e depois, na década de 1950, ganhou o hábito de enviar os exemplares mais proeminentes a celebridades planetárias, de estadistas como Churchill e Kennedy a artistas como Sophia Loren e Luciano Pavarotti.

A fama e o apetite foram crescendo, levando as trufas brancas a ganharem preços exorbitantes, a bela sobretudo inflacionada em anos de verões chuvosos e fracas colheitas. Até que Stanley Ho estabeleceu um recorde quando, em 2007, pagou cerca de 300 mil euros por um espécime raro, encontrado perto de Pisa, que tinha um quilo e meio. No ano seguinte o mesmo magnata dos casinos pagaria a mesma quantia, mas por um par de trufas brancas, pesando cerca de um quilo. No Piemonte essas cifras estão ainda por alcançar,

mas as trufas brancas de Alba são consideradas as mais aromáticas e delicadas de Itália. Por isso os preços usualmente praticados nos seus mercados e lojas gourmet são mais próprios a adereços de luxo do que a mercearias finas.

Uma vez colhida nos bosques, a trufa branca deve ser comida em três dias. No frigorífico, envolta em papel poroso, aguenta no máximo 15 dias até ficar mole e deixar de ser comestível. É, portanto, um luxo instantâneo, uma preciosidade efêmera quer terá por clientela provável gente com mais zeros na conta bancária. Outra maneira de dizer que a trufa branca tem tanto de iguaria como de símbolo de exclusividade.

À semelhança do que acontece com outros objectos de poder, no entanto, este fungo subterrâ-

neo atrai milhares à região que o comercializa, sendo o principal íman turístico das subprovincias de Langhe e Monferrato. Como nós, esses turistas podem passar umas férias inteiras a contemplar vitrines decoradas com trufas brancas, mas acabar por sair do Piemonte a falar delas, sem realmente as ter provado – nesse aspecto, portanto, as Alba Madonna não se distinguem das obras de arte.

### Burros e leilões

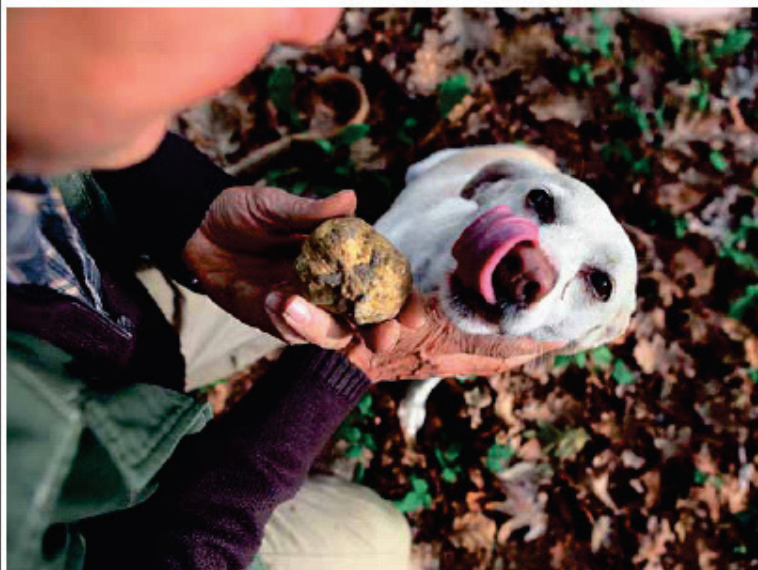
A maior parte irá menos para degustar trufas brancas do que para disfrutar da animação promovida no auge da colheita. É um longo cartaz de eventos, que decorre entre meados de Setembro (este ano começaram dia 16) e a primeira semana de Dezembro, nas cidades de Alba e satélites, particularmente animadas aos fins-de-semana. A tónica é naturalmente colocada nas feiras e provas de trufas, vinhos e mais delícias gastronómicas do Piemonte. Pelo meio há desde jogos de pelota a procissões medievais e concursos de elegância, passando por coisas mais insólitas como uma mostra de produtos cultivados nas prisões e em terrenos da maífa (a 2 de Outubro).

Um dos eventos mais populares é a Corrida de Burros (*Palio degli Asini*), que põe em despique os bairros de Alba e goza com as corridas de cavalos tradicionais, sobretudo com a da vizinha Asti. O ponto mais alto do programa é, no entanto, o Leilão Mundial da Trufa Branca, que ocorre desde 1999 na Enoteca Regional Piemontese Cavour, com sede no Castelo de Grinzane. Acontece em meados de Novembro e é acompanhado via satélite em algumas das cidades mais ricas do mundo (Paris, Moscovo, Hong Kong). O leilão processa-se por lotes e tem finalidades beneméritas, tendo atingido a cifra recorde de 227.200 euros, pagos no ano passado por um lote de 12 trufas.

É inevitável falar de trufas brancas a propósito de Alba, mas isso está longe de significar que tudo em volta sejam bosques e florestas. Há manchas arbóreas junto de cursos de água e barrancos, nas ladeiras mais íngremes e a dividir propriedades, mas grandes talhadas desta região da ponta noroeste de Itália

## Viagem Itália

A trufa é um luxo instantâneo, uma preciosidade efêmera que tem tanto de iguaria como de símbolo de exclusividade



Os cães, treinados para o efeito, são os grandes ajudantes na descoberta das preciosas trufas



são também ocupadas com pomares e vinhas, fazendo com que a paisagem se assemelhe a uma mancha de retalhos geometricamente tricotados.

Outro *ex-libris* e chamariz turístico da região, os vinhos são todos

filhos da mesma cepa, as uvas Nebbiolo. Divergem, porém, consoante o pedaço de terra onde são plantadas: o Barolo e o Barbaresco vêm da margem esquerda do rio Tanaro, o Roero procede da margem oposta. O mais célebre (e caro) é o Barolo,

um tinto produzido a meia dúzia de quilómetros de Alba, apreciado pela grande variedade de nuances e aromas, por muitos considerado o melhor vinho italiano. Famoso é igualmente o Asti, o mais popular espumante italiano, produzido em

torno da cidade do mesmo nome, 30km a norte de Alba.

Numa paisagem essencialmente agrícola, as povoações cresceram sobretudo no alto das colinas. São em geral aldeias emolduradas por grossas muralhas e coroadas por sólidas torres de menagem, que conservam uma escala e uma fisionomia de outros tempos, o que não deixa de ser surpreendente. O principal atractivo das mais emblemáticas como Grinzane Cavour, Barolo ou Castiglione Falletto é a presença de enotecas e restaurantes de referência, mais frequentemente implantados em antigas abadias e castelos esplendidos. Para além disso, porém, o património construído é relativamente modesto, inclusive nas principais cidades da região.

Em Alba há um Duomo que data do século XII, mas foi na maior parte reconstruído à moda do século XIX, e a simpática igreja gótica de San Domenico, hoje empregue para concertos e exposições. De resto, porém, Alba são duas ruas, a Cavour e a Vittorio Emanuele II, que se cruzam na praça da catedral, carregadas de lojas com um batalhão de especialidades locais, desde trufas a vinhos, passando por chocolates, nozes, mel, queijo *roma* (primo do francês *comté*) e *pasta tajarin* (pasta de ovo, um dos acompanhamentos clássicos das trufas brancas). Ver as montras é, portanto, uma distração maior em Alba e tem por corolário tomar o aperitivo ou mesmo uma refeição completa num dos estabelecimentos de comer e beber sob os arcos da muito fotogénica Praça Savona.

Em Asti ainda há menos para ver, ou pouco mais que a antiga rua principal de Corso Alberi. Em compensação, a capital do espumante é animada pela mais antiga corrida de cavalos de Itália (a primeira notícia é de 1275), que envolve milhares de figurantes em roupas medievais. Menos conhecida e majestosa, funciona como uma boa opção às enchentes do Palio de Sienna. Ocorre em meados de Setembro (este ano de 16 a 18) e é outro ponto alto das festas da trufa branca.

A *Fugas viajou a convite da TAP, da ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo*, da *Regione Piemonte* e de *Al Langhe e Roero*

### Guia prático

#### QUANDO IR

As feiras de trufas e as festas respectivas em Alba, Asti e redondezas duram todo o Outono, mas atingem o auge nas primeiras semanas de Outubro. Já o Vinum, a principal mostra de vinhos do Piemonte, acontece durante três dias no final de Abril/início de Maio, quando os principais produtores de vinho de Langhe e Roero abrem as suas propriedades ao público.



#### COMO IR

A TAP passou este ano a voar para Turim com quatro voos semanais. A tarifa ida-e-volta é de 189 euros, todas as taxas incluídas. As 3<sup>as</sup>, 5<sup>as</sup>, 6<sup>as</sup> e sábados, a partida de Lisboa é pelas 13h00 com a chegada Turim pelas 15h35. Nesses mesmos dias a saída de Turim é às 16h20 com chegada a Lisboa pelas 18h55.

#### COMO CIRCULAR

De carro, a partir de Turim, o mais simples é seguir a auto-estrada A6 por 35km até Bra e daí fazer mais 24km pela estrada nacional 231 até Alba. Há uma ligação directa entre as duas cidades de comboio ao fim da tarde e de hora a hora com mudança de comboio em Bra ou em Cavallermaggiore.

Mais viagens em  
fugas.pubblico.pt/

## ONDE FICAR

### Relais San Maurizio

San Maurizio, 39, Santo Stefano Belbo

Tel.: +39.0141.841900  
www.relaisnmaurizio.it

Antigo mosteiro franciscano (séc. XVII) emoldurado por vinhas, convertido em hotel de luxo da Relais e & Chateaux. Spa do melhor, uma estrela Michelin para a cozinha. Duplos desde 280 €.

### Albergo Dell' Agenzia

Via Fossano 21 Pollenzo-Bra

Tel.: +39 0172 458600

www.agenziaadipollenzo.com

É o albergue da Agenzia Slow Food, situado como ela no antigo castelo dos Sabóia (património Unesco). Chique rústico de quatro estrelas com duplos desde os 124€. Pacote de seis noites com algumas refeições incluídas e entradas em várias atracções por 580 €/pessoa em quarto duplo.

### La Torricella

Loc. Sant'Anna, 98 Monforte d'Alba

Tel.: +39 0173 378327

www.latorricella.eu

Agro-turismo em Monforte d'Alba que junta a simplicidade do alojamento com a qualidade da mesa (marca de vinhos própria) e vistas sobre os campos lavrados com os Alpes ao fundo. Duplos desde 50€, menus a 15€.

## ONDE COMER

### Piazza Duomo

Piazza Risorgimento, 4

Tel.: +39 0173 366167

piazzaduomoalba.it

Uma estrela Michelin, porventura o melhor restaurante de Alba, numa esquina da sua praça mais nobre. Aplausos para a criatividade do chef Enrico Crippa e para a prodigiosa lista de vinhos. Média de 100€.

### Caffè Umberto

Piazza Savona, 4, Alba

Tel.: +39 0173 33994

www.caffeumberto.it

Menu a meio caminho entre os petiscos e o tradicional com 600 vinhos em lista, a maior parte das vitzinhanças.

### Locanda del Centro

Piazza del Centro, 4 Castiglione

Falletto

www.locandadelcentro.it

Restaurante no alto de um morro, de um lado debruçado sobre as vinhas do Barolo, do outro sobre uma pequena praça que parece de um postal do Piemonte de outros tempos. Cozinha tradicional com toque contemporâneo, preços muito razoáveis.

## O QUE COMPRAR

### A lendaria Tartufi Morra

Inaugurada em 1930, num típico prédio de arcadas de Alba, continua a ser uma referência em matéria de trufas e especialidades locais (www.tartufimorra.com). De resto, as ruas do centro histórico de Alba estão repletas de lojas de produtos regionais.

## O QUE FAZER

Durante o Outono, os turistas podem entender-se com os caçadores (via postos de turismo ou mercearias especializadas), para os acompanharem mais os seus cães pelos bosques, na excitante perseguição do cogumelo mais desejado do mundo. Durante o resto do ano há outras trufas para apanhar, nomeadamente as trufas negras do Verão. O calendário detalhado da colheita das várias espécies e tudo o mais sobre trufas que o visitante pode desejar saber está em [www.tuber.it](http://www.tuber.it).

Numa terra de vinhos e castelos é natural que se promova a sua conjugação turística. É o caso da organização local Langhe Roero Castelli DOC ([www.castellilangheroero.it](http://www.castellilangheroero.it)), que

propõe passeios pelos castelos de Serralunga D'Alba, Grinzane Cavour, Barolo, Roddi, Magliano Alfieri e Mango, com prova de vinhos, um jantar e uma pernoita por 99€. Claro que se pode fazer o mesmo programa alugando vintura própria, mas é duvidoso que seja mais fácil e seja mais barato.

A associação Estrada do Barolo e Grandes Vinho de Langhe organiza, por seu turno, "experiências" (mais que provas) de degustação de vinhos locais. Tem dois programas, um centrado na produção do Barolo (30€), outro na divulgação de outros vinhos da região (25€), sempre

aos sábados à tarde, uma hora em inglês, outra em italiano. Durante as festas da trufa branca de Alba os mesmos programas repetem aos domingos, mas os preços baixam para metade nesses dias extra. Mais informações em [www.winestastingexperience.it](http://www.winestastingexperience.it)

Um roteiro gastronómico neste quadrante do Piemonte requer por complemento directo uma visita ao Castello de Pollenzo, antiga residência da Casa de Sabóia, em Bra. Convertido em fantasia medieval em meados do século XIX, serve desde 1997 de sede à organização Slow Food de Carlo Petrini. Aqui funciona

uma das duas Universidade das Ciências Gastronómicas, um Banco do Vinho, que cumpre a missão de preservar o DNA da família de vinhos locais, um hotel (ver "onde ficar") e um restaurante, vocacionado para a recriação das tradições culinárias piemontesas. [www.agenziaadipollenzo.com](http://www.agenziaadipollenzo.com)

## MAIS INFORMAÇÕES

[www.feradeitartufo.org](http://www.feradeitartufo.org)

[www.pallo.assti.it](http://www.pallo.assti.it)

[www.piemontewine.it](http://www.piemontewine.it)

[www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)

[www.langheroero.it](http://www.langheroero.it)

**Esta é a época das  
trufas brancas  
milionárias  
de Alba**