



COMER, DORMIR Y BUSCAR TRUFAS EN EL

PIAMONTE

No se trata nada más de un paseo gastronómico; este recorrido por el Piamonte tiene también paisajes naturales, tranquilos pueblos para caminar y, desde luego, muchas copas de vino. Desde el Barolo hasta el Barbaresco pasando por lo mejor de los viñedos italianos, este camino nos llevará hasta un festival único, el de las trufas de Alba. Apasionados del buen vivir, tomen nota.

Texto y fotos de John Brunton



Cascina Meriame

Meriame 1, Serralunga d'Alba

T. +39 (173) 613 113

www.barolomeriame.it

La parte más pintoresca del Piemonte son las colinas cubiertas por el diseño que crean las líneas de viñedos que producen los grandiosos vinos de Barolo y Barbaresco, y también son el lugar donde muchos productores de vino han comenzado a abrir las puertas de sus hogares como *b&B*. Paolo Monzone comenzó a hacer sus propios vinos apenas en 1999, y su Barolo y Barbera ya atraen buenas críticas. Al mismo tiempo, comenzó la renovación de su vieja granja de hace 300 años, en un *b&B* de cinco habitaciones, y hoy en día hace sentir a sus visitantes como parte de la familia. Cascina Meriame tiene vistas panorámicas de los viñedos hasta el pueblo del Castiglione Falletto; además de una fabulosa alberca para relajarse, cuya plataforma fue realizada con madera de las barricas. Pero el placer más grande es sentarse con Paolo por las noches, mientras sirve orgullosamente su última cosecha de Barolo a los visitantes. A un precio de 12 euros por botella, la mayoría de los visitantes se llevan una caja entera de vino en su cajuela.

Agroturismo Casa Scaparone

Scaparone 8, Alba

T. +39 (173) 33 946

www.casascaparone.it

A pocos kilómetros de Alba, la Casa Scaparone se pierde en el campo de Roero, una región famosa no sólo por sus vinos tintos Barbera y blancos Arneis, sino también por sus avellanas (no hay que olvidar que la Nutella proviene de aquí), árboles frutales, quesos y trufas. Todo esto —y mucho más— se puede encontrar en Casa Scaparone. Alojarse aquí es toda una experiencia, y es que su propietario, Batista Cornaglia, es un loco, pero de la mejor y más amigable manera. Él y su esposa Alexandra han renovado completamente esta vasta y anárquica granja con más de 400 años. Decidieron quedarse al margen del sistema oficial de vinos con DOC y en su lugar fabrican un excelente vino de mesa. Las familias y los niños que llegan de visita pueden pasear entre el ganado, las vacas, los puercos y las 40 cabras. Batista es un apasionado de la lengua tradicional del Piemonte, su cultura y su música y, mientras su esposa cocina para la hostería, él toma la habitación junto con algunos de sus amigos, músicos locales, y todos bailan hasta la madrugada. Prácticamente todo lo que se come y se bebe en Scaparone se produce en la granja, y en su pequeña *boutique* se vende de todo, desde mermeladas, quesos, vinos y salami, hasta CD con la música de Batista.

Cinco hoteles-restaurante lujosos

Relais San Maurizio

San Maurizio 39,

Santo Stefano Belbo;

T. +39 (141) 841 900; www.relaisanmaurizio.it

Si hay un hotel donde vale la pena derrochar con una estancia inolvidable, ése es sin duda el Relais San Maurizio. Aunque las tarifas por habitación no son el fin del mundo, caer en la tentación de su menú de degustación y su fenomenal carta de vinos en el Ristorante Da Guido, con todo y estrella Michelin, es casi inevitable. Además, están los tratamientos terapéuticos a base de vinos de su spa de vinoterapia Caudalie. Los monjes, que construyeron este monasterio en el siglo XVII, sin duda eligieron el *spot* más bucólico siguiendo el tortuoso camino en zigzag a través de los viñedos hasta llegar a la cumbre, donde el hotel se oculta tras altos cipreses. Las habitaciones están amuebladas con elegancia, pero lo que hace verdaderamente especial al Relais son sus exuberantes jardines al atardecer y su alberca de diseño para morirse.

Castello di Sinio

Vicolo del Castello 1, Sinio;

T. +39 (173) 263 889; www.hotelcastellodisinio.com

La soñolienta aldea de Sinio se encuentra en la parte más idílica de los viñedos de Piemonte, a poca distancia del propio Barolo, y de pintorescos poblados como Serralunga, Grinzane Cavour y Sommariva Perno. Todos estos lugares cuentan con grandiosos castillos medievales. Aquí, una animosa pareja de estadounidenses restauró encantadoramente unas ruinas centenarias y las ha transformado en un exquisito hotel de 18 habitaciones y un restaurante. James y Denise abandonaron sus exitosas carreras en Silicon Valley, y hacen lo posible por asegurar que sus clientes sean completamente consentidos. Mientras Denise dirige la cocina, James funge entusiasta como *concierge*, *maitre* y jardinero. Auténticas antigüedades decoran cada una de las habitaciones; la alberca es pequeña, pero tiene una gran vista del poblado, y la comida de Denise es una revelación. Su desayuno *gourmet* es un festín, huevos revueltos con *funghi porcini* y queso de cabra, salchichas picantes con salvia y manzana, crepas de avellana y naranja caramelizada.

Le Case della Saracca

Via Cavour 5, Monforte d'Alba;

T. +39 (173) 789222; www.saracca.com

Alojarse en Le Case della Saracca es como entrar en una versión futurista de la Edad Media. Giulio Perin ha creado un hotel muy singular, que pareciera venir directo de las páginas de una revista de diseño de vanguardia. Por fiter, las seis casas contiguas siguen el estilo medieval de Monforte, pero por dentro uno se topa con un misterioso laberinto de grutas, pasadizos colgantes de vidrio, escaleras metálicas en espiral, y dormitorios con camas flotantes o un baño tallado de las rocas. Giulio nació en esta aldea, y es un excelente guía para visitar a los productores locales de vino. Para una buen cena, la planta baja del edificio la ocupa la Osteria Della Saracca, donde los huéspedes pueden degustar platillos de la cocina regional, salami y trufas, y una amplia selección de vinos del Piemonte.