La terre d'Alba recèle des pépites d'or blanc

Autor(en): **J.-M.R.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2011)**

Heft 24

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-831929

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La terre d'Alba recèle des pépites d'or blanc

Cette petite ville du Piémont doit sa renommée à un champignon très rare qui pousse uniquement dans cette région. Une merveille encensée par les gastronomes mais qui a son prix. Autour de 3300 francs le kilo de truffes. Pas de quoi dissuader les fins palais.

La truffe blanche vaut de l'or. Tapie dans le sol de la région d'Alba et nulle part ailleurs, elle ne se laisse trouver, ou plutôt déterrer, que par des chercheurs d'élite et leur chien. A plusieurs milliers de francs le kilo, elle suscite la convoitise des gastronomes qui se réunissent une fois par année dans cette petite ville du Piémont. Une bourgade qui a su tirer le meilleur profit de cette rareté culinaire, appelée par Rossini «le Mozart des champignons».

Histoire d'attirer un peu plus le feu des projecteurs sur elle, l'organisation de la foire offre toujours le plus beau spécimen de la saison à une personnalité planétaire. Le roi Victor Emmanuel III, l'actrice Rita Hayworth, Winston Churchill, Marylin Monroe, le général de Gaulle, les présidents Nixon et Reagan: ils ont tous reçu leur pépite. Le plus gros exemplaire jamais offert pesait 2,5 kilos et fut envoyé au président américain Harry Truman. On comprend mieux pourquoi le pantagruélique Gérard Depardieu a exigé en 2005 de recevoir son poids en truffe et en Nutella pour jouer le jeu. Pourquoi du Nutella? Tout simplement parce qu'Alba abrite aussi le siège mondial de l'entreprise qui commercialise la fameuse pâte à tartiner.

Stefano Einfeld

LMSPhoto

Considérée comme la capitale de la zone de collines des Langhe, à une quarantaine de kilomètres de Turin, Alba (la blanche en latin) a su conserver le caractère paisible d'une cité où il fait bon vivre.

Le Club Plus

Vous rêvez de découvrir la foire mondiale de la truffe à Alba. Profitez de notre offre en page 88.

A boire et à manger

Au chapitre des records toujours, le prix de cet or blanc est monté jusqu'à 4000 euros le kilo en 2005 (soit quelque 6200 francs à l'époque), année où les caveurs (les chercheurs de truffe) ont connu une très mauvaise saison. Mais le tarif varie en fait selon la taille et la qualité de cette délicatesse à l'odeur d'ail sauvage avec une empreinte minérale «rappelant les hydrocarbures». Une belle pièce de 900 grammes a ainsi été vendue aux enchères pour un montant de près de 160 000 francs l'an passé. Petit rappel, la truffe ne se cuit pas, elle est utilisée crue et délicatement râpée.

Vous avez faim? En dehors de la truffe, de la pâte à tartiner et des chocolats de l'ambassadeur, à en croire la pub en tout cas, la région regorge d'autres trésors gastronomiques comme la pêche et des divins nectars aptes à séduire les plus fins palais. Les collines des Langhe offrent une grande variété de cépages rouges tels que le nebbiolo, le barbera, le dolcetto, le freisa ou encore le syrah, sans oublier du côté des blancs, des spécialités comme l'arneis, le favorita ou le chardonnay.

Bénie des dieux, la contrée ravit aussi les yeux. C'est qu'on a le sens de l'humour, à Alba. Pour parodier le Palio de la voisine Asti (le plus vieux d'Italie), elle organise toujours à l'automne sa propre course, en remplaçant les chevaux par des ânes qui parcourent les rues de la cité.

Alba a plus d'un atout dans son jeu et possède de surcroît un écrin splendide. A tel point qu'on ne sait plus sur quel site jeter son dévolu. Au hasard, on peut pousser jusqu'à Govone qui abrite le très beau château royal de Carlo Felice, aujourd'hui propriété de l'Etat. Il fait tout simplement partie du circuit classique des résidences de la dynastie de Savoie dans le Piémont, que l'UNESCO a inscrit au patrimoine artistique mondial. Un édifice où l'on trouve des décorations en bois du plus grand raffinement, sans oublier de précieuses tapisseries chinoises. Et à la sortie, ô merveille, des jardins à l'italienne et des allées d'un parc dont les plans remontent au XVIIe siècle.

Un plaisir en appelant un autre, vous pouvez pousser jusqu'à Asti et admirer des sections subsistantes des fortifications de la ville médiévale, ainsi que des palais et des maisons marchandes de la même époque, dont plusieurs tours monumentales. Asti était d'ailleurs connue loin à la ronde comme la ville des cent tours, quand bien même elle en comptait 120. Et avant de retourner dans la capitale de la truffe, les visiteurs profiteront de la magnifique lumière et des paysages pleins de charme de la région du Monferrato, avec ses villages perchés sur les collines. Histoire de digérer une journée belle en émotions, un dernier arrêt au village de Mombaruzzo offre l'opportunité de visiter une distillerie de grappa et, évidemment, de déguster avec modération cette eau-de-vie. Pas de doute, le Piémont est une région où il fait bon vivre!

J.-M. R.

DR

Une quête difficile: chaque truffe a été dénichée par un caveur aidé par un chien. D'où la valeur accordée à ces délicatesses culinaires.