



Le Langhe (Piemonte): tartufi bianchi, castelli e Barolo. (120 km da Loano)

Un entroterra di quiete formato da piccoli borghi medievali, dove poter apprezzare i famosi **TARTUFI BIANCHI** e degustare il buon vino **BAROLO**: le colline delle Langhe, situate a sudest di Torino rappresentano un paradiso per gli amanti del buon vino e del cibo italiano, un vero piacere per i cinque sensi.



Vi suggeriamo di visitare **BAROLO**, nel cuore delle Langhe, il paese che ha dato il proprio nome al vino Barolo conosciuto in tutto il mondo e dove si trovano le rinomate

Cantine dei Marchesi di Barolo.

E' proprio qui che più di 200 anni fa nacque questo vino ed iniziò così una splendida storia. Di generazione in generazione si è tramandata la cultura del buon vino, lasciando in eredità questi fantastici vigneti, che si trovano nei pressi della città di Barolo, dove si può ammirare il Castello dei Marchesi Falletti che domina la valle.

Al **Foresteria Marchesi di Barolo**, ristorante elegante e raffinato, potrete assaporare la cucina tradizionale piemontese. Ogni portata è accompagnata da un bicchiere di vino, accuratamente selezionato per esaltare i differenti gusti dei piatti.



Durante la **visita guidata** delle **Storiche Cantine e dell'Enoteca** potrete gustare ottimi vini accompagnati dalle specialità di questa zona. Nel negozio dell'enoteca troverete gli articoli relativi a tutti i tipi di vino.



Le Storiche Cantine sono aperte ogni giorno dalle 10:30 alle 17:30. Per prenotare visite guidate contattate il numero 0173 56.44.91/ 0173 56.44.19 o scrivete all'indirizzo mail reception@marchesibarolo.com

Cantine dei Marchesi di Barolo S.p.a. - Via Roma, 1 - 12060 Barolo - Tel: +39.0173.56.44.00 - www.marchesibarolo.com

Non perdetevi il tartufo bianco di ALBA, il "diamante bianco d'Italia"!



Questo tubero cresce sotto terra solo tra le radici di alcuni tipi di albero. La tradizionale caccia al tartufo veniva fatta con l'ausilio di maiali femmine che grazie alle loro doti olfattive scovavano i tartufi sotto terra. Più recentemente si è passati all'impiego dei cosiddetti cani da tartufo.

Il tartufo di Alba produce un aroma e un sapore unici e straordinari.



I tartufi bianchi vengono serviti crudi poiché l'intenso sapore e profumo che li contraddistingue andrebbero persi durante la cottura. Affettate i tartufi bianchi crudi sulla pasta, sul risotto, sulle patate, uova, salsicce o su altri tipi di carne come pollo, coniglio o vitello. I tartufi si sposano molto bene anche con i formaggi italiani stagionati, il prosciutto e il salame.

Altre località che suggeriamo di visitare sono: **Barbaresco, La Morra, Dogliani, Cherasco, Marene...**

RISTORANTI E TRATTORIE NELLE LANGHE

Una gita alle Langhe non sarebbe completa senza visitare almeno uno degli appetitosi ristoranti o trattorie a gestione familiare dove potrete gustare la cucina locale con un menu unico adatto a tutte le stagioni. E' sempre gradita la prenotazione.

BAROLO

Foresteria Marchesi di Barolo – un ristorante elegante e raffinato, dove si può assaporare la cucina tradizionale piemontese. Ogni portata è accompagnata da un vino differente., accuratamente selezionato per i graditi ospiti.

Ristorante Brezza – ristorante piemontese casalingo che propone un'eccellente cucina locale. Tavoli disposti su una terrazza con fantastica vista sul paese e sui vigneti.

Locanda nel Borgo Antico – ristorante moderno di classe situato proprio tra i vigneti. Sala panoramica.

Rossobarolo- Cibo e vino eccellenti da gustare proprio nel centro di Barolo.

La Cantinetta - locale semplice ed informale aperto sia a pranzo che a cena.

ALBA

Ristorante Enoclub – situato all'ingresso della città, questo ristorante dispone di un ambiente luminoso dall'atmosfera casual ed informale.

Trattoria La Libera – situato in una tranquilla via di Alba. Ogni portata sul menu, dai semplici *tajarin* fatti in casa all'appetitoso vitello tonnato, è preparata ad arte.

Osteria dell'Arco – Eccellente ristorante slow food a due passi da Piazza Savona.

Piazza Duomo - 3* posto nella guida Michelin per le proposte di vini ad un ottimo rapporto qualità prezzo. Da provare 3 differenti menu degustazione.

Bar La Brasilera – Accogliente bar moderno in Piazza Savona con ampio dehors. Ottima selezione di vini in bicchiere.

Vincafe – Propone un'ampia selezione di vini in bicchiere e ottimo caffè situato sulla strada principale.

BARBARESCO

Antinè – Il locale, presente nella guida Michelin, si vanta di una cucina stellata. Situato sulla strada principale della città storica.

Rabaya – Cucina casalinga piemontese con una delle migliori terrazze che domina il centro ed i vigneti.

LA MORRA

L'osteria del Vignaiolo – Non fatevi ingannare dalla parte esterna del ristorante. All'interno troverete un ambiente intimo dove potrete gustare ottimi piatti presentati magnificamente. Piccolo locale che offre però una vastissima selezione di vini locali, Barolo e Barbaresco.