



假期推荐
刊带热线: 85311091

新三毛大酒店
地址: 杭州清泰街571号
订座电话: 87272999 87816699

龙井路柒号花园餐厅
地址: 杭州龙井路7号
订座电话: 87979123 87999797

- 6、Cherasco's Kisses 就是以不规则的榛子加上60%朱古力制成的。
- 7、一张“啤酒卡”就能换来美酒,酒保还会按你的口味推荐。
- 8、在这里的商店,都能找到蜗牛酱、即食蜗牛罐头、加入番茄和火腿的蜗牛酱,可以用来煮意粉。
- 9、Peyrano 于1911年开业,招牌是把榛子磨成粉加入朱古力中,香软幼滑,分成特大版、原装版和迷你版。
- 10、慢食协会以蜗牛作标志。

{ 慢食 }

细数那里的美味

慢食(Slow food)这个术语是由意大利学者及评酒家 Carlo Petrini 提出的,当1986年麦当劳快餐进军意大利,Carlo就在Bra小镇发起慢食运动(Slow Food Movement),反对快餐文化,提倡慢食哲学,之后组成的慢食协会更以蜗牛为标记。今天慢食协会更发展成国际组织,有超过百个国家十万个会员。“我们追求的不止是慢食,也提倡要吃当季的东西,要吃当地的东西。吃的时候尝试追问食物的来源和故事,更要保护传统食品的制作方式,从而保护各国的传统和文化。”在慢食协会公关的 Elisa 娓娓道出协会的理念来。

据称,慢食协会每两年还会在都灵举办世界美食博览 Salone del Gusto,云集世界各地食物生产商进行研讨,交换意见,又开创了美食科技大学(University of Gastronomic Science)和经营齐全意大利及皮埃蒙特省美酒的 Banca del Vino 酒窖。“学生在这里学的不是烹煮美食,而是怎样生产好的食物。学习期间,他们要在这里训练出单以味觉分辨食物的味道,例如给他们五种水,就要分辨出哪种最甜、哪种不甜。”Elisa 说。

试足 15 种酒

在皮埃蒙特省被誉为千塔之城的 Alba,我们正式开始了慢食之旅。

五月初到访,正好是Alba一年一度的 Vinum 酒节,街上四处挂满海报旗帜,迎面而来的游客们的颈上通通挂个能盛住酒杯的小袋,原来酒节期间,各大广场都摆满试酒摊档,游客只须花一百多元就可以到其中五个广场试足15种酒。每个广场所展示的酒产地各有不同,Alessandro二话不说就带我们来到 Cortile della Maddalena,那是每年松露节举办之地,酒节期间展示这里 Langhe 和 Roero 一带出产的美酒。“这支 Roero 出产的白酒比较干,配鱼或前菜最适合。”Alessandro 本身是个爱酒之人,我跟着试喝了这里最有名的 Barolo 和 Barbaresco 红酒,接着又试喝当地人最爱的 Moscato

甜酒,转头拿着酒杯又走到大教堂前的 Piazz-duomo 和 Piazza S. Francesco 继续试继续喝。“附近的 Asti 小镇以出产这种气泡酒而闻名,你一定要试!”导游又递上一杯,喝得人半带醉意满面通红。这边厢小丑们在广场表演,那边朱古力小摊的职员又忙着给大家试吃,还有手做意粉、风干火腿、芝士。街上的气氛愈来愈炽热,人们个个面红耳赤,手舞足蹈谈笑风生,幸好酒节每天下午7点就结束了,要是再喝下去,我怕是认不得路回酒店了。

珍贵稀有的松露

Alba 之所以是厨师、食客之宝,还因为这里是盛产松露之地,世界上八成的白松露都产于此。松露大致分成不用烹煮的白松露和须烹煮的黑松露两种,一般白松露的价格是黑松露的十倍。买松露产品,一定要选老字号,TartufMorra 是不二之选,此店创办人 Giacomo Morra 是把 Alba 的白松露展示给世界的第一人,每年举行的白松露节就是由他发起的,他还会不时把珍贵稀有的白松露送给各界名人、政要和明星,如玛丽莲梦露及男高音帕瓦罗蒂等等。

寻松露靠狗仔?还真就是这样。每年的10月至1月,全城的松露猎人就会带着狗摸黑进入森林找松露,因为白松露的寿命只有一个多星期,其香气随着时间转淡,故寻找白松露可谓分秒必争啊。

蜗牛大餐

俗话说“吃什么补什么”,吃下蜗牛是不是就能让我从此也变得慢吞吞?Cherasco 是首个按蜗牛自然生物周期繁殖的地方,意大利其它地区的养殖户都纷纷仿效,就连蜗牛协会也在此设总部。

要吃美味蜗牛,首选城里的小店 La Lumaca (意大利文蜗牛之意)。餐厅由古时的 Ormea 皇宫酒窖改建而成,从挂画到摆设都是以蜗牛作主题,足足有三四十件。主菜蜗牛三食和蜗牛配细面都是水准之作,冬季的时候还加入松露的菜式,最受游客欢迎。

除蜗牛外,记得还要到已有127年历史的甜点店 Barbero 买最有名的 Cherasco's kisses 榛子朱古力。“从前许多上流社会人士、贵族、高官、学者都是捧场客,大家都像小朋友那样乖乖排队等着买朱古力,买到后就双眼发光。”职员说得一点没夸张,那天刚好有日本的 Fans 也专程来扫货,全店热卖的 Cherasco's kisses 榛子朱古力和干忌廉榛子粒都是必买的。由于皮埃蒙特省盛产榛子,1939年老板做朱古力的时候,灵机一动把剩余的榛子碎混入朱古力之中,就成就了 Cherasco's Kisses 的诞生!至于喜欢甜食的人一定要试干忌廉榛子粒,味道超赞啊。

尝遍 26 间朱古力老铺

“世界上没有一个地方的人比都灵人更爱朱古力!”在当地旅游局工作的一位朋友把 Choco-Pass 递给我时强调。她说得一点也没错,旅游局还为爱朱古力的朋友设计了 ChocoPass,让大家可以在三天之内尝遍全城二十六间老铺。

翻查历史,1559年,萨伏依王室的将领 Emanuele Filiberto 把可可豆带回意大利,翌年当王室迁都都灵时,国王举杯庆祝时手上就是热腾腾的朱古力。现在都灵每年生产85,000吨朱古力,占全国总产量三成半之多,熟悉的大牌子如金莎(Ferrero)、榛子朱古力酱作主打的 Nutella 都在这里设厂生产。

打开地图,从都灵火车站出发,只步行五分钟,就有四间老铺在附近。只要向职员递上 ChocoPass,就可以换来三款不同口味的朱古力,当中的老字号 Peyrano 提供超过九十款朱古力任你选,Guido Gobino 是当地受欢迎的朱古力店之一,Al Bicerin 则是品尝一杯经典的 Bicerin 朱古力饮品的最好地方。不得不提,在 Al Bicerin 老店,坐在深红色丝绒沙发上,时光如倒流到1840年——第一杯 Bicerin 诞生的时候。传统的 Bicerin 以热咖啡、热朱古力和热奶制成,清晰可见三种颜色三种层次,轻轻搅拌呷一口,香滑却不太甜腻,不禁想如果每天在办公室做到天昏地暗的时候都可以时空交错来上一杯,生活将会变得更完美。

【去意大利,你需要知道这些】

签证:需要有效护照、旅行方式证明、在意大利的住宿证明、个人社会身份状况证明、医疗保险等。最好能提前30天左右办理。

交通:乘火车可以畅游意大利多个城市,建议使用火车证。

旅游季节:游立古里亚省的 Cinque Terre 最佳旅游季节为5至8月,气温约25-35℃;游览皮埃蒙特省则最好选白松露当造的月份,即10月至1月,此时亦是旺季,宜预订酒店。

货币:通用欧元

时差:夏令时间比中国慢6小时,冬令时间则慢7小时。