



Eine Region bei Tisch

**Führer zu den Köchen
des Piemont**

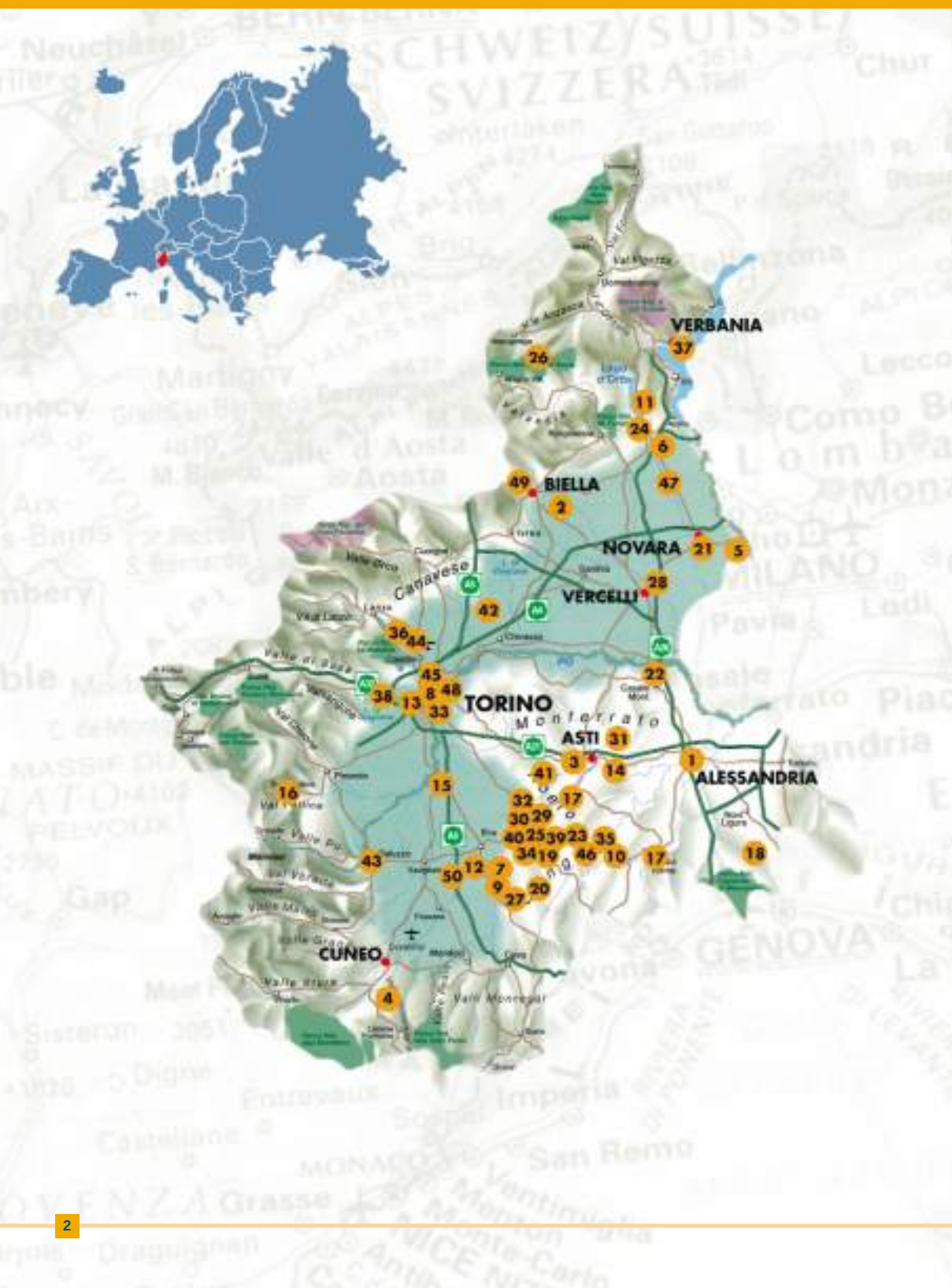


Piemont
Entdecken Sie es jetzt



**REGIONE
PIEMONTE**

Die Köche des Piemont



1	Riccardo Aiachini <i>Alessandria</i>	p.14	26	Mariangela Marone <i>Carcoforo (VC)</i>	p.39
2	Antonio Angelo Angiulli <i>Candelo (BI)</i>	p.15	27	Gianfranco Massolino <i>Monforte d'Alba (CN)</i>	p.40
3	Giuseppina Bagliardi <i>Asti</i>	p.16	28	Massimo Milan <i>Borgovercelli (VC)</i>	p.41
4	Maria Barale <i>Boves (CN)</i>	p.17	29	Elide Mollo <i>Priocca (CN)</i>	p.42
5	Fabio Barbaglini <i>Trecale (NO)</i>	p.18	30	Maria Occhetti <i>Veza d'Alba (CN)</i>	p.43
6	Pierangelo Bertinotti <i>Borgomanero (NO)</i>	p.19	31	Giuseppe Palermينو <i>Montemagno (AT)</i>	p.44
7	Marco Boschiazzo <i>La Morra (CN)</i>	p.20	32	Davide Palluda <i>Canale (CN)</i>	p.45
8	Piercarlo Bussetti <i>Torino</i>	p.21	33	Massimo Quaglia Faccio <i>Torino</i>	p.46
9	Massimo Camia <i>Barolo (CN)</i>	p.22	34	Maurizio Quaranta <i>Alba (CN)</i>	p.47
10	Bruna Cane <i>Cassinascio (AT)</i>	p.23	35	Mariuccia Roggero Ferrero <i>Canelli (AT)</i>	p.48
11	Antonino Cannavacciuolo <i>Orta S.Giulio (NO)</i>	p.24	36	Alfredo Russo <i>Ciriè (TO)</i>	p.49
12	Fausto Carrara <i>Cherasco (CN)</i>	p.25	37	Marco Sacco <i>Verbania</i>	p.50
13	Pierluigi Consonni <i>Torino</i>	p.26	38	Davide Scabin <i>Rivoli (TO)</i>	p.51
14	Maurizio Cornero <i>Castello d'Annone (AT)</i>	p.27	39	Flavio Scaiola <i>Barbaresco (CN)</i>	p.52
15	Renato Dominici <i>Carmagnola (TO)</i>	p.28	40	Fulvio Siccardi <i>Piobesi d'Alba (CN)</i>	p.53
16	Walter Eynard <i>Torre Pellice (TO)</i>	p.29	41	Alessandra Strocco <i>Tigliole (AT)</i>	p.54
17	Walter Ferretto <i>Acqui Terme (AL) - Isola d'Asti (AT)</i>	p.30	42	Mariangela Susigan <i>Caluso (TO)</i>	p.57
18	Osvaldo Forlino <i>Gavi (AL)</i>	p.31	43	Davide Testa <i>Saluzzo (CN)</i>	p.55
19	Maurilio Garola <i>Treiso (CN)</i>	p.32	44	Erik Trozza <i>Ciriè (TO)</i>	p.56
20	Cesare Giaccone <i>Albaretto della Torre (CN)</i>	p.33	45	Andrea Vannelli <i>Torino</i>	p.57
21	Marta Grassi <i>Novara</i>	p.34	46	Lidia Vanzino Alciati e Luca Zecchin <i>Santo Stefano Belbo (TO)</i>	p.58
22	Patrizia Grossi <i>Casale Monferrato (AL)</i>	p.35	47	Pier Giuseppe Viazzi <i>Cavaglietto (NO)</i>	p.59
23	Vera Lo Nardo <i>Neive (CN)</i>	p.36	48	Claudio Vicina Mazzaretto <i>Torino</i>	p.60
24	Luisa Marelli Valazza <i>Soriso (NO)</i>	p.37	49	Sergio Vineis <i>Pollone (BI)</i>	p.61
25	Andrea Marino <i>Barbaresco (CN)</i>	p.38	50	Gian Piero Vivalda <i>Cervere (CN)</i>	p.62





Eine Region bei Tisch

Die italienische Küche gehört, wie man weiß, zu den beliebtesten in der ganzen Welt. Ihre Erzeugnisse von Weltruhm, ihre Spitzenrestaurants und Spitzenköche machen überall Schule.

Aber wenn italienische Speisen und Getränke heute auch in allen Kontinenten en vogue sind, bleibt es doch ein unersetzliches Vergnügen, vor Ort selbst die magische Verbindung zu entdecken, die sich zwischen der Küche, den Erzeugnissen und dem Territorium herstellt. Eine einzigartige Alchimie, die man nur erleben kann, indem man ein Land besucht, seine Farben, seine Düfte spürt – und seine Produkte dort kostet, wo sie entstehen, die Köche kennen lernt, die sie zu einzigartigen Kreationen verarbeiten.

Piemont ist nicht nur die Region, aus der die Meisterwerke der italienischen Önologastronomie stammen: Barolo, Barbaresco, Asti, weiße Trüffel aus Alba, die Haselnuss „Nocciola Tonda Gentile“, um nur einige zu nennen. Mit seinen 369 anerkannten typischen Produkten, den 45 DOC-Weinen und den 8 DOCG-Weinen ist das Piemont ein Paradies, das zu allen genetisch veränderten Organismen NEIN gesagt hat. Es ist das glückliche Land, wo es für einen Koch einfach ist, seine Ideen umzusetzen, sein Können und seine Phantasie in unvergessliche Kreationen für die Sinne zu verwandeln. Aus diesem Grunde ist *Eine Region bei Tisch* nicht nur ein Führer zu den Spitzenrestaurants des Piemont, es ist vor allem ein Führer zu den besten Köchen Piemonts. Mâitres à penser, die uns in Geschichten, Geheimnisse und Philosophien der “Schöpfer der Gaumenfreuden” einweihen, Künstler des Geschmacks, die die Tricks aus ihren „Werkstätten“ für diejenigen enthüllen, die sie zu schätzen wissen. Die einundfünfzig großen Küchenchefs in *Eine Region bei Tisch* haben die höchsten Punktwertungen und Anerkennungen der italienischen und internationalen Gourmetführer errungen. Sie sind kreative Menschen, die eine präzise, starke Idee verfolgen, geprägt von der Küche, von den Rohstoffen, von der Art, sie in Kunstwerke zu verwandeln, diese zu präsentieren und zu begleiten, bis sie zu einer vielschichtigen, lohnenswerten Sinneserfahrung werden. Piemont zu besuchen, ohne seine Köche kennen zu lernen, ist nur ein halbes Vergnügen. Denn ihre Küche zu entdecken, ist die angenehmste und verführerischste Art, Piemont zu erleben.

Ettore Racchelli
Referent für Tourismus, Sport und die Olympiade 2006
der Region Piemont

Piemont in den Restaurantführern

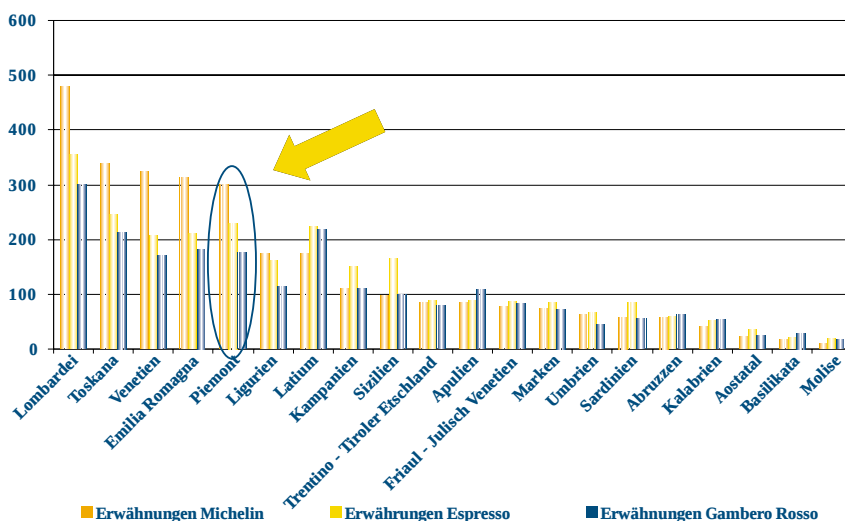
Die Vorbereitungen für diese Studie stützten sich auf einige Restaurantführer Italiens, die zu den wichtigsten der Branche gehören, nämlich Michelin, Gambero Rosso, Espresso, Touring Club, Veronelli, Accademia della Cucina Italiana und SlowFood. Mit Hilfe dieser Führer wurden im Vergleich mit den anderen italienischen Regionen die Angebotsbreite und die Besonderheiten der Qualität herausgearbeitet und einige ökonomische Betrachtungen zu den Preisen angestellt.

Mit der ausführlichen Analyse des Spitzenangebots im Piemont im italienischen Michelin-Führer (Ausgabe 2003 und 2004), im Restaurantführer Gambero Rosso 2004 und in dem des Magazins Espresso 2004 wurden die Meisterköche der piemontesischen Küche ausgewählt, die auf den folgenden Seiten zu Wort kommen und an der Entstehung dieser Veröffentlichung mitgearbeitet haben.

Die Restaurants des Piemont in den Führern

In der Rangfolge der Erwähnungen in den Restaurantführern ist das Piemont immer auf einem führenden Platz zu finden. Die größte Konkurrenz besteht zur Region Lombardei, gefolgt von der Toskana und der Emilia Romagna. Unsere Region steht nach der Anzahl der im Espresso-Führer genannten Lokale mit ca. 230 Erwähnungen auf dem dritten Platz, übertroffen nur von der Lombardei (die mit 350 Nennungen den ersten Platz einnimmt) und der Toskana (mit 250 Erwähnungen auf dem zweiten Platz). In den anderen Führern steht Piemont an fünfter Stelle – nach Lombardei, Latium, Toskana und Emilia Romagna im Gambero Rosso und nach Lombardei, Toskana, Venetien und Emilia

Anzahl der genannten Restaurants – Ausgabe 2004 der Restaurantführer



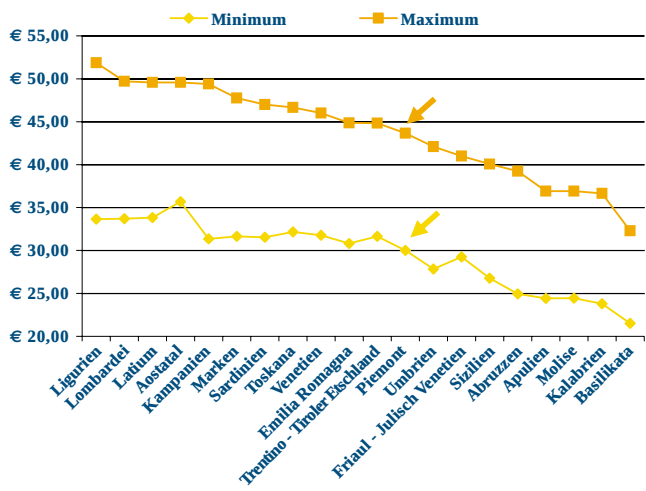
Romagna im Michelin-Führer.

Nach der Anzahl der Sternerestaurants ist das Piemont die zweite Region Italiens – eine weitere Bestätigung für das hohe Niveau unserer Lokale.

Ein Blick auf die Preise 2004

Betrachtet man die Richtpreise für ein Essen in den Lokalen, die der Michelin-Führer 2004 nennt, entdeckt man etwas Interessantes: Im Durchschnitt zahlt man im Piemont zwischen 30,18 € und 44,01 € ohne Wein. Diese Zahlen gehen aus der Berechnung der durchschnittlichen Mindest - und Höchstpreise der veröffentlichten Restaurants hervor. Berechnet man die gleichen Angaben für die anderen italienischen Regionen und stellt sie dann graphisch dar, sieht man Piemont in der unteren Hälfte des Diagramms. Um in der Lombardei zu speisen, zahlt man 33,71 € bis 49,72 €, in der Toskana zwischen 32,18 € und 46,67 €.

Michelin 2004 – Durchschnittliche Preisspanne



Es besteht kein Zweifel, dass die Gastronomie im Piemont ein gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet: Zum Stolz der Küche, die auf dem ganzen piemontesischen Gebiet verbreitet ist, stellt man hier geringere Preise als in den Konkurrenzregionen fest. Speziell für Piemont, Toskana und Umbrien, drei Regionen, die in der Art ihres kulinarischen Angebots vergleichbar sind, wurde außerdem die Preisänderung im Vergleich zu 2003 ausgewertet: Im Durchschnitt ist die Spanne zwischen Mindest - und Höchstpreisen im Piemont weniger gestiegen als in der Toskana, allerdings stärker im Vergleich zur

REGION	2003*		2004		2004 vs 2003*	
	Durchschnittl Mindestpreis	Durchschnittl Höchstpreis	Durchschnittl Mindestpreis	Durchschnittl Höchstpreis	Durchschnittl Mindestpreis	Durchschnittl Höchstpreis
PIEMONTE	€ 29,58	€ 43,19	€ 30,18	€ 44,01	€ 0,60	€ 0,82
TOSKANA	€ 31,07	€ 45,32	€ 32,14	€ 46,60	€ 1,07	€ 1,29
UMBRIEN	€ 28,73	€ 41,62	€ 27,85	€ 42,10	-€ 0,88	€ 0,48

*Michelin-Führer 2003

durchschnittlichen Änderung in Umbrien. Beschränkt man die Untersuchung nur auf die Sternerestaurants, bestätigt der Preisbereich erneut, dass das Piemont hervorragende Küche mit einen optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis bietet.

Spitzenrestaurants & Spitzenköche

Die ausgewählten Köche

Welches sind die Spitzenlokale im Piemont und wer sind die Meister der hohen Kochkunst? Wodurch zeichnen sie sich aus?

Die Kriterien

Um die Liste der Spitzenköche zu erstellen, wurden möglichst objektive Kriterien festgelegt, die folgende Anforderungen erfüllen sollten:

- “Überprüfbarkeit”: Es wurde beschlossen, die allgemein im Buchhandel erhältlichen Führer zu verwenden.
- “Einfachheit”: Es wurden die drei Führer berücksichtigt, die in der Fachwelt als die wichtigsten gelten: Michelin, Espresso, Gambero Rosso.
- “Stärke” gegenüber eventuellen Konflikten eines Lokals in einem einzigen Führer: Es wurde die Regel “zwei von drei” angewendet, d.h. die Qualität gilt für mindestens zwei der drei Führer.
- “Anpassbarkeit” an eventuelle kurzfristige Veränderungen (z.B. Umzug): Es wurde der “Zweijahreszeitraum” angesetzt, d.h. dass die Qualität mindestens in einem der beiden Jahre im Zeitraum 2003-2004 bestand.

Die Parameter, die für die Qualitätsfestlegung ausgewertet wurden, stützen sich also auf die Bewertungen in den drei Führern in der Ausgabe 2004 und/oder der Ausgabe 2003. Der Küchenchef gilt als Spitzenkoch, wenn das Restaurant in mindestens zwei von drei Führern des gleichen Jahres genannt wird und Wertungen im folgenden Bereich erhalten hat:

- Michelin: mindestens ein Stern,
- Espresso: Bewertung mit mindestens 14/20 Punkten,
- Gambero Rosso: Bewertung mit mindestens 80/100 Punkten.

Mit diesen Kriterien wurden die Spitzenköche ermittelt, die in diesem Führer zu Wort kommen.

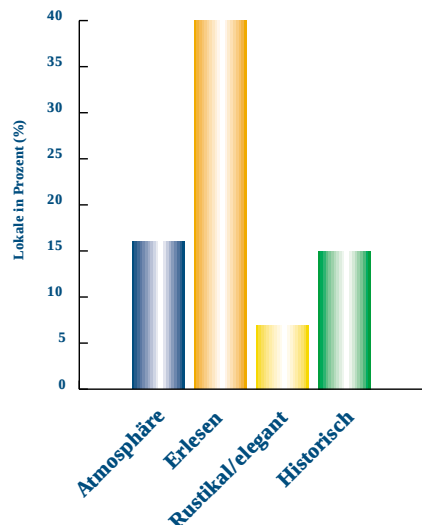
Die Restaurants unter dem Mikroskop

Was für Räume bieten die Spitzenlokale? Für welche Events eignen sie sich? Wie ist ihr Service im Hinblick auf Personal und Professionalität? Und vor allem: Was für eine Küche bieten sie?

Das Ambiente

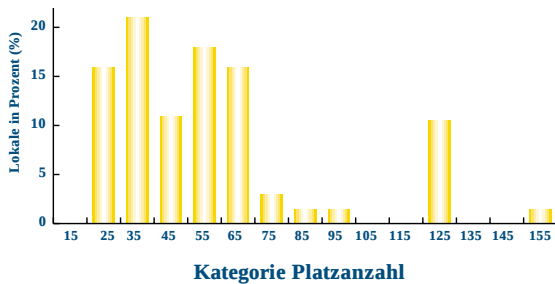
Atmosphäre und Erlesenheit

Die Umgebung, in der die Spitzenköche wirken, zeichnet sich durch besondere Erlesenheit in den Räumen, der Einrichtung und der Tischgestaltung aus (40 % der Antworten): Aufmerksamkeit und Sorgfalt in den kleinsten Details gelten in der Tat als entscheidende Elemente, damit die “Reise” des Geschmacks, zu der der Küchenmeister einlädt, mit größter Intensität erlebt werden kann. Es handelt sich um suggestive Orte: Viele Restaurants befinden sich in historischen Gebäuden, Burgen, aristokratischen Villen, alten Landsitzen, die umgebaut und dem neuen Zweck kunstgerecht angepasst wurden (über 15 %).



Die Platzzahl

Die Qualität liegt in den kleinen Zahlen



Die Lokale sind größenmäßig begrenzt. Im Durchschnitt bieten sie 50 Plätze. Nur 2 Lokale erklären über 100 Plätze, über 80 % weniger als 70. Die Einstellung dahinter wird deutlich: Will man seinen Gästen das Beste im Hinblick auf Aufmerksamkeit und Qualität bieten, muss man von großen Dimensionen Abstand nehmen.

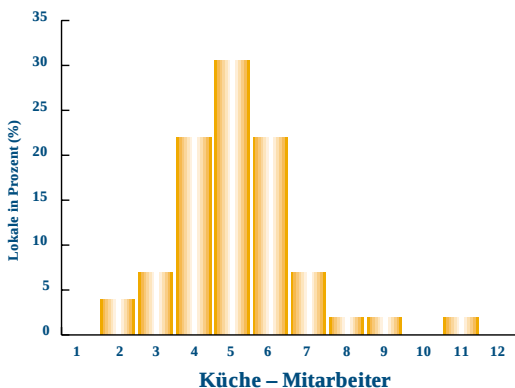
Die Räume

Die Intimität der Räume

Fast 40 % der Restaurants bestehen aus zwei getrennten Räumen, über 25 % verfügen über mindestens 3 Räume.

Die Küche

Das Team



In 30% der Restaurants arbeitet in der Küche ein ständiges Team von 4 Personen.

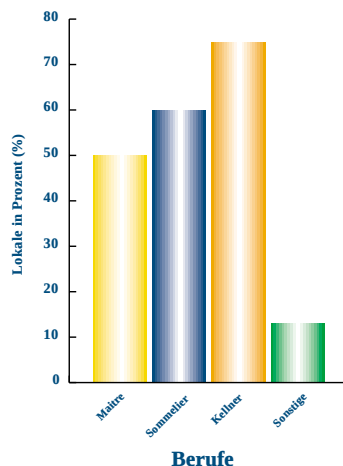
Im Durchschnitt sind es 4,19 Personen, was im Vergleich zum Durchschnitt im Jahre 2002 eine Zunahme darstellt: Damals ergab sich eine Zahl von 3,5 Mitarbeitern in der Küche.

Der Service

Im Service arbeiten im Durchschnitt 3,35 Personen mit verschiedener Zuständigkeit und Professionalität, die durch Fachausbildung oder lange Berufserfahrung erworben wurde. Auch in diesem Fall nimmt der Durchschnitt im Vergleich zu den 2,91 Servicemitarbeitern der vorigen Untersuchung zu. Die Steigerung des Service im Bezug auf fest angestelltes Personal (wobei man auch die Gelegenheits- oder Saisonhelfen nicht vergessen darf) ist ein Zeichen für einen neuen Trend zur Qualität und für die Beschäftigungskraft dieser Branche.

Die Professionalität

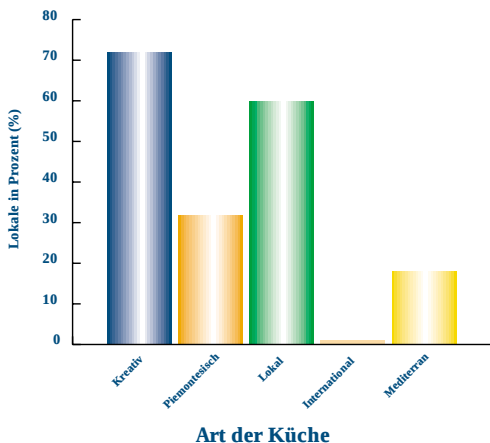
75 % der Lokale arbeiten mit Kellnern, die mindestens zwei Fremdsprachen sprechen, und in 60 % der Fälle steht ein Sommelier bereit, der den Gästen bei der Auswahl der Weine für das entsprechende Menü behilflich ist und Empfehlungen gibt. Jedes zweite Lokal verfügt über einen Maitre.



Die Küche

Neuinterpretation und Tradition

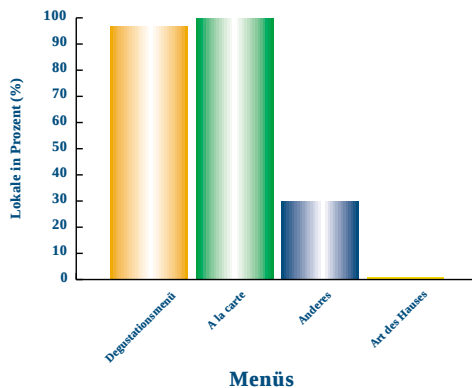
Die Spitzenköche sind Meister ihrer Kunst und bringen sie in einer Küche mit “neu erfundenen” Gerichten zum Ausdruck. Über 70% von ihnen bieten eine kreative Küche, die mehr oder weniger typische lokale Produkte nutzt – in jedem Fall immer Zutaten höchster Qualität –, die auf neue Art zubereitet oder kombiniert werden. Die typische Küche des Piemont, die bei 60 % der Köche vertreten ist, bestätigt die starke Bindung an die Orte, an denen sie leben und arbeiten, seien sie nun gebürtige oder „Wahlpiemontesen“.



Das Menü

Welche Menüs?

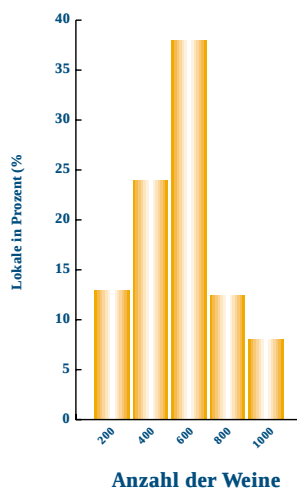
Natürlich wird das Menü a la carte geboten, aber fast immer – in über 90% der Restaurants – gibt es dazu ein Degustationsmenü, das als Vorschlag verstanden wird, die vom Küchenchef empfohlenen Gerichte mit „Anleitung“ zu probieren.



Der Weinkeller

Die Weine

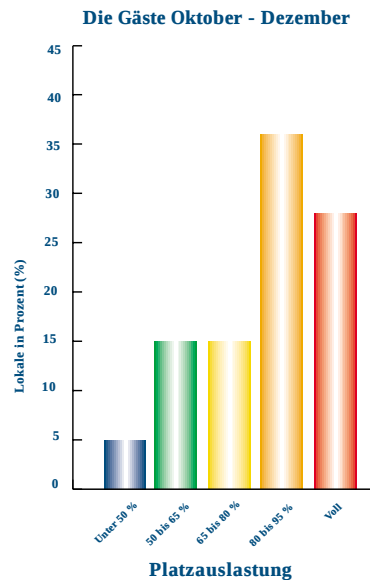
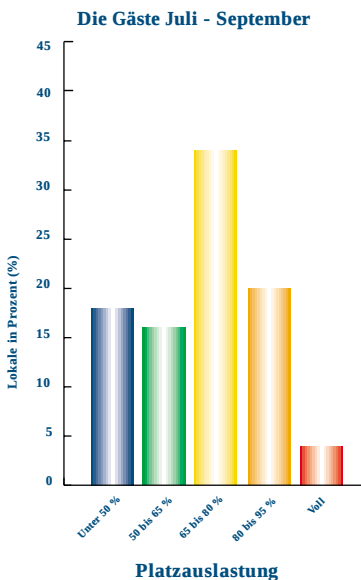
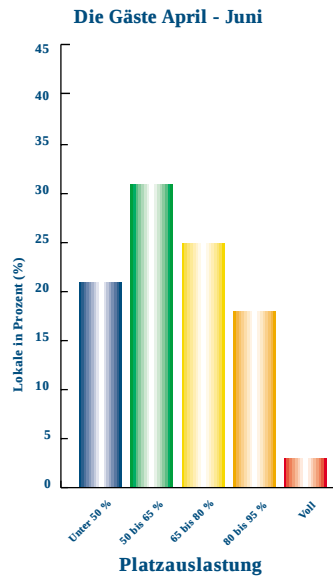
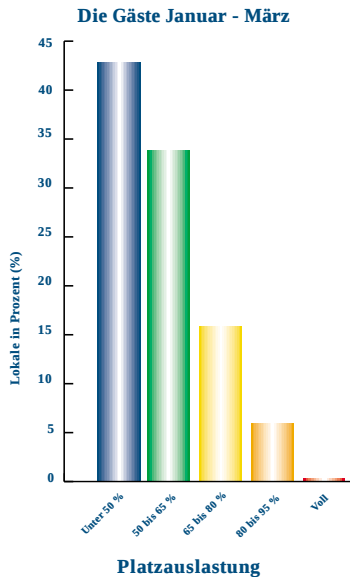
Die Weinkeller sind immer gut sortiert, die Weinkarte bietet im Durchschnitt etwa 600 Weine. Nicht selten gibt es spezielle Weinkarten (z.B. nur Barolo oder nur Barbaresco). In einigen Fällen gibt es eigene Karten für Destillate und wertvolle Spirituosen, bei denen einige Jahrgänge bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts zurückreichen.



Wie viele und welche Gäste?

Der Besuch der Spitzenrestaurants im Piemont

Von Oktober bis Dezember begibt man sich besonders gern „zu Tisch“.



Trotz Besucherrückgang im Vergleich zum Vorjahr verzeichneten etwa 70 % der Lokale im letzten Quartal eine Auslastung zwischen 80 % und „voll besetzt“.

Woher kommen die Gäste?

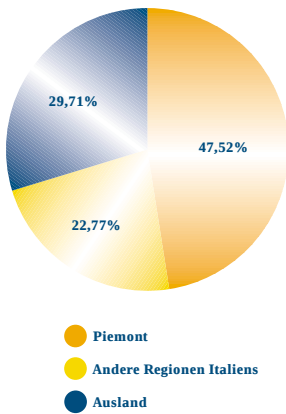
Die Schweizer übertreffen die deutschen Gäste.

Zu Jahresbeginn liegt der Anteil ausländischer Gäste nicht über 16 %, steigt aber von April bis September auf etwa 25 % der Gesamtbesucherzahl an. Von den übrigen Gästen kommen 22 % aus anderen Regionen Italiens.

Im Quartal Oktober-Dezember sind 30 % der Gäste aus dem Ausland zu verzeichnen.

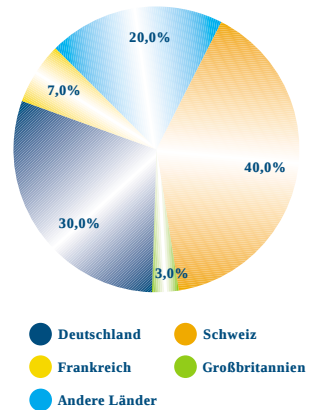
Herkunft der Gäste in der Saison

Oktober – Dezember



Herkunft der ausländischen Gäste in der Saison

Oktober – Dezember



Blickt man nur auf den Auslandsmarkt, stellt man fest, dass die Schweizer mit 40 % die größte Besuchergruppe darstellen, gefolgt von den Deutschen mit 30 %, die nächsten in der Reihenfolge sind Franzosen und Engländer.

Wir danken allen Köchen, die zur Realisierung dieser Untersuchung beigetragen haben. Wir danken den Herausgebern der Restaurantführer dafür, dass sie die Daten aus ihren Veröffentlichungen im elektronischen Datenformat zur Verfügung gestellt haben.



Riccardo Aiachini

La Fermata Via Vochieri, 120 - Alessandria

Tel. 0131.251.350

e-mail: info@lafermata-al.it

www.lafermata-al.it

Schließtag: Samstag mittags und Sonntag



Der Koch

Riccardo Aiachini.

Geboren in Castellazzo Bormida (AL)
am 20/12/1962.

Riccardo Aiachini begann mit verschiedenen,
intensiven Erfahrungen in zahlreichen

Restaurants und verbrachte schließlich drei Jahre im San Domenico in Imola. Seit 1987 ist er zufriedener Inhaber und ausgezeichnete Koch des La Fermata.

Über sich selbst

“Ich bin 42 Jahre alt und arbeite seit 25 Jahren im Dienst der Gastronomie. Was soll ich sagen? Eine Leidenschaft, die das ganze Leben dauert.”

Seine Spezialitäten

Cipolla cotta al sale ripiena di cipolla.

Das Restaurant

Typische lokale, mediterrane und kreative Küche. Gepflegtes, elegantes Lokal. Zwei Räume, 35 Plätze. Menü a la carte, Degustationsmenü und “Traditionsmenü”. Karte mit Weinen aus aller Welt, wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 500 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Alessandria: Bedeutend ist die Kirche Santa Maria di Castello mit ihrem Glockenturm und Kreuzgang, die im 12. Jahrhundert in dem antiken Viertel Rovereto errichtet wurde, dem ersten Zentrum von Alessandria. Weitere Sehenswürdigkeiten sind der Palazzo Guasco, die Kathedrale, die Pfarrkirche Sant'Alessandro und die Kirche Santa Maria del Carmine. Für Liebhaber der modernen Kunst ist auf das polychrome Wandmosaik von Gino Severini an der Fassade des Palazzo delle Poste auf der Piazza Libertà sowie auf die Bauwerke des Architekten Ignazio Gardella, einem der wichtigsten Vertreter des italienischen Rationalismus, hinzuweisen.



Angelo Antonio Angiulli

Angiulli Via Cerventi, 1 - Candelo (BI)

Tel. 015.253.89.98

Schließtag: Montag

Der Koch

Angelo Antonio Angiulli.

Geboren in Gravina di Puglia (BA)

am 24/01/1947.

Ein bedeutender Koch, der aus Apulien stammt und erfolgreich im Piemont verwurzelt ist. Er kann auf umfangreiche Erfahrungen in vielen europäischen Ländern verweisen: zuerst im City Hotel in Zürich, fünf Sterne, in der Funktion des Demi-Chef de Rang, dann in Ligurien und in Brüssel in einem stark besuchten Restaurant, in dem Prinz Balduin und seine Gemahlin Paula von Lüttich Stammgäste waren. Es folgten mehrere Saisons in Italien und schließlich das Bielleser Land mit der Eröffnung "seines" Ristorante Angiulli, das 1994 mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Über sich selbst

"Meine Küche ist sehr persönlich, sie basiert auf Erinnerungen an meine frühe Jugend und die mediterrane Kultur, die ich mit Beobachtungen und Ableitungen aus den Küchen der Länder bereichere, in denen ich mich aufgehalten habe. 1992 kam dann der Kurs bei George Blanc in Vonnas. Heute bin ich einer der hundert

EIN RUNDGANG IN

Candelo: Die sog. Ricetti waren Befestigungsanlagen, die ursprünglich als Speicher für die Lebensmittelvorräte angelegt wurden, aber auch Verteidigungszwecken dienten. Der Ricetto in Candelo wurde zuerst 1374 errichtet und ist sehr gut erhalten.

Nicht weit von Candelo befindet sich eine "Insel" des Naturschutzgebiets Riserva Naturale delle Baragge mit italienischem Grasland, einem absolut einzigartigen Gebiet, in dem allein die Natur herrscht.



"Testimonials" bei Riso Gallo und schreibe für eine Schlemmerrubrik in einer zweiwöchentlich erscheinenden Lokalzeitung, L'Eco di Biella. Ich habe an verschiedenen Veranstaltungen teilgenommen, von denen ich besonders gern auf die Tre stelle per tre bicchieri hinweise, die vom Weingut Cantine Contratto in Canelli organisiert wurde. Die Küche? Eine Leidenschaft, die mein ganzes Leben bestimmt".

Seine Spezialitäten

Passata di cicerchie con crostacei.

Das Restaurant

Mediterrane und mitteleuropäische Küche. Rustikales, elegantes Lokal mit Atmosphäre. Eine Kuriosität: Wertvolle persische Teppiche schmücken den Boden unter jedem Tisch. Ein Raum, 20 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü, auch auf Fischbasis. Dessertkarte mit passendem Wein glasweise. Karte mit Weinen aus aller Welt, wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 250 Weine. Karte mit "antiken" hochprozentigen Spirituosen mit Flaschen von 1900-1920.



Giuseppina Bagliardi



Gener Neuv *Lungo Tanaro dei Pescatori, 4 - Asti*
Tel. 0141.557.270
e-mail: generneuv@atlink.it
www.generneuv.it
Schließtag: Keiner

erwartet dann das Urteil der Gäste. Manchmal bremsen ich ihre Kreationen ein bisschen, aber alle sagen mir, ich solle sie machen lassen”.

Seine Spezialitäten *Finanziera.*

Das Restaurant

Typische lokale Küche. Rustikales, elegantes Ambiente. Zwei Räume, 60 Plätze. Menü à la carte und Degustationsmenü. Weinkarte mit piemontesischen, italienischen, österreichischen, kalifornischen, französischen und chilenischen Weinen: 520 Weine.

Der Koch

Giuseppina Bagliardi.
Geboren in Mombaruzzo (AT), am 15/7/1942. Eine hervorragende Köchin, die sich selbst als Autodidaktin bezeichnet. Und wie so häufig, führen Talent, Seriosität und Passion zu unvergleichlichen Ergebnissen.

Über sich selbst

Giuseppina Bagliardi ist reserviert und zieht es vor, ihren Mann über sie sprechen zu lassen: “Als wir das Lokal eröffneten, war Giuseppina Hausfrau, aber wir haben uns mutig in das Abenteuer gestürzt. Unsere Freunde wussten nicht, ob sie uns bewundern oder bedauern sollten. Giuseppina hat keine Fachschulen oder Kurse bei Spitzenköchen absolviert, sie las Rezepte in Büchern, lernte sie und ließ sich dazu von den Angeboten anderer Restaurants anregen. Es schien ein waghalsiges Unternehmen, aber es hat geklappt. Beim Kochen ist sie sehr überzeugt von sich, wenn sie auch Fehler akzeptiert. Häufig probiert sie neue Rezepte rein nach ihrer Intuition aus und

EIN RUNDGANG IN

Asti: Die Kathedrale Maria Assunta ist eine der wichtigsten gotischen Kirchen aus dem 14. Jahrhundert im Piemont mit Umbauten aus dem 15., 17. und 18. Jahrhundert.
An jedem dritten Wochenende im September kann man den Palio von Asti erleben.



Al Rododendro Reg. San Giacomo, 73
Boves (CN)
Tel. 0171.380.372
Schließtag: Sonntag abends und Montag

Der Koch

Maria Barale.

Geboren in Cuneo am 05/01/1950.

Das Restaurant Al Rododendro in Boves wurde 1973 eröffnet. Am Anfang stand Marys Ehemann, Walter Del Marco, am Herd, während sie sich um die Gäste kümmerte. Dann führte die Schüchternheit Regie: Mary, von Natur aus eher scheu, überzeugte ihren Mann, die Rollen zu tauschen, und genau seit der Zeit begann das Rododendro seinen kontinuierlichen Aufstieg.

EIN RUNDGANG IN

Cuneo: Die Arkaden der herrschaftlichen Palazzi in Via Roma und Corso Nizza prägen das Stadtbild. Und auf dieser Achse spielt sich das städtische Leben ab: Hier befinden sich die Geschäfte, Büros und Cafés.

Der Dom aus dem Jahr 1198 entstand zeitgleich mit der Gründung der Stadt.

Der Stadtturm, der kürzlich restauriert wurde, stammt von 1317. Von seiner Spitze aus kann man den wundervollen Anblick des ganzen Alpenbogens genießen.



Seine Spezialitäten
Ravioli di gallina.

Das Restaurant

Internationale und kreative Küche.

Gepflegtes, elegantes Lokal.

Ein Raum, 25 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Weinkarte mit regionalen und nationalen

Weinen: 250 Weine.

Über sich selbst

“Meine Küche ist zum Teil vom nahe gelegenen Frankreich beeinflusst, wird aber im Zusammentreffen zwischen der lokalen Tradition und Einflüssen aus anderen italienischen Regionen sehr kreativ. Übrigens ist dieses Handwerk ständig in Bewegung, und aus diesem Grunde gehe ich immer weiter zum Unterricht und besuche jedes Jahr einen Fortbildungskurs bei einem Spitzenkoch. Das ist die beste Art, um immer auf der Höhe der Zeit und der neuen kulinarischen Techniken zu sein”.



Fabio Barbaglini

Caffé Groppi Via Mameli, 20 - Trecate (NO)

Tel. 0321.711.54

Schließtag: Sonntag abends und Montag

Der Koch

Fabio Barbaglini.

Geboren in Desio (MI) am 8/9/1974.

Sehr jung und sehr begabt, machte Fabio Barbaglini das Diplom an der Hotelfachschule und ging dann ins Ausland mit dem Ziel, sich eine solide, vielseitige Berufserfahrung zu erwerben: So arbeitete er zunächst in St. Moritz, dann in Österreich und in Monte-Carlo; nach seiner Rückkehr nach Italien vertiefte er seine Erfahrung in der Antica Osteria del Ponte in Cassinetta di Lugagnano.

Über sich selbst

“In den Angeboten meiner Küche werden Sie wenig Traditionelles finden, im Gegenteil. Aber alles wird mit Liebe und mit besonderem Augenmerk für die Rohstoffe zubereitet.”



Seine Spezialitäten

Alle Gerichte auf der Karte des Chefs.

Das Restaurant

Kreative Küche. Lokal mit besonderer Atmosphäre und Aussichtslage. Ein Raum, 25 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Nationale Weinkarte: 350 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung von Trecate: Naturpark Valle del Ticino mit beschilderten Wanderwegen und Radwegen. Es werden Führungen zu Fuß und mit dem Fahrrad angeboten.

Im Ort Galliate: Das Castello Visconteo Sforzesco ist mit seiner imposanten Architektur und der Einheitlichkeit eine der wichtigsten Sehenswürdigkeiten in der Gegend um Novara.



Pinocchio Via Matteotti, 147 - Borgomanero (NO)
Tel. 0322.822.73
e-mail: bertinotti@ristorantepinocchio.it
www.ristorantepinocchio.it
Schließtag: Montag und Dienstag mittags

Der Koch

Pierangelo Bertinotti.
Geboren in Cureggio (NO) am 6/7/1938.
Ein Meisterkoch mit herausragender Erfahrung, der einen wirklich außergewöhnlichen Lebenslauf vorweisen kann: Seine Küche gelangte bis nach Hongkong, Dubai, New York, Bahrain, Kairo; einige Stationen gab es auch in Europa, so in London und Irland. 1962 kehrte er ins Piemont zurück und eröffnete das Pinocchio.

Über sich selbst

“Mein Bemühen um den Geschmack und die Aromen der guten Küche unseres Landes kann man so zusammenfassen: mit der Schlichtheit und Aufrichtigkeit, die für meine Familie typisch ist.

Und Sie finden sie alle hier wieder, im Pinocchio: meine Frau Luisa, meine Tochter Paola (Sommelier) und meinen Sohn Andrea mit meiner Schwiegertochter Laura. Alle gemeinsam engagieren wir uns Tag für Tag dafür, dass die Gerichte, durch die gutes Essen zu einem Zeichen von Kultur wird, mit einer Prise Modernität und einem Hauch von Klasse neu erlebt werden können.”

Seine Spezialitäten

Uovo in piedi con mandorle e tartufo d'Alba in bagna caoda.

EIN RUNDGANG IN

Borgomanero: Spaziergang im alten Stadtkern mit seinen vier Vierteln, Heimatmuseum “Come eravamo” im ehemaligen Palazzo Bono auf der Piazzale Chiesa. In der Umgebung: Orta San Giulio mit seinen Vierteln und eleganten Häusern aus dem 17. und 18. Jahrhundert mit den offenen Loggien und Gärten direkt am Seeufer.



Das Restaurant

Typisch piemontesische und kreative Küche. Gepflegtes, elegantes Lokal mit Garten und Terrasse. Drei Räume, 36 Plätze, dazu 170 nach Voranmeldung. Menü a la carte und Degustationsmenü mit “historischen” Gerichten des Pinocchio, Kindermenüs und Mittagsmenü für Arbeitsessen. Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen, auch mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen, Likörkarte: insgesamt 700 Angebote.



Marco Boschiazzo



Belvedere Piazza Castello, 5 - La Morra (CN)

Tel. 0173.501.90

e-mail: info@belvederelamorra.it

www.belvederelamorra.it

Schließtag: Sonntag abends und Montag

Der Koch

Marco Boschiazzo.

Geboren in Turin am 13/8/1969.

Er absolvierte die Hotelfachschule in Barolo und sammelte Erfahrungen in den typischen Lokalen des Piemont, bis er 1985 als Hilfskoch zum Belvedere kam – heute ist er Küchenchef.

Über sich selbst

“Ich folge der Tradition des Lokals und setze sie fort, indem ich die klassischen Rezepte dieser Gegend biete. Meine Küche verbindet die Sorgfalt in der Zubereitung mit der hohen Qualität der Rohstoffe”.

Seine Spezialitäten

Agnolotti del plin ai tre arrosti. Die Desserts.

Das Restaurant

Typische lokale Küche. Historisches Lokal. Vier Räume, 120 Plätze. Menü à la carte und Degustationsmenü. Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 750 Weine.

EIN RUNDGANG IN

La Morra: Der Ort wird wegen seiner grandiosen Aussichtslage auf dem Gipfel eines Hügels mitten im Barolo-Gebiet das “Belvedere delle Langhe” genannt. Im alten Ortskern sind die barocke Kirche San Martino und die Confraternita di San Rocco zu nennen. Im Ortsteil Annunziata befindet sich das Weinmuseum Ratti mit seiner umfangreichen Sammlung an Werkzeug und historischen Dokumenten.



Locanda Mongreno

Strada comunale Mongreno, 50 - Torino

Tel. 011.898.04.17

e-mail: pikuz@libero.it

Schließtag: Montag

Der Koch

Piercarlo Bussetti.

Geboren in Chivasso (TO) am 5/1/1968.

Piercarlo Bussetti hat nicht an Kilometern gespart, um die Kochkunst zu erlernen: Abgesehen von Frankreich, Spanien und vielen italienischen Städten führte ihn sein Wissensdurst bis in die USA und nach Japan.

Über sich selbst

“Das Ergebnis bei der Auswertung meiner Erfahrungen ist eine Art experimentelle Küche, die auch vom hiesigen Gebiet ausgeht, aber dann alles umfasst. Sie ergibt sich aus einer konkreten Kreativität und der Innovation, die einen persönlichen Stil widerspiegelt.”

Seine Spezialitäten

“Inversione del vitello tonnato”, sushi in tre versioni, scamone di sanato dorato, torcione di foie gras con salsa all’arabica e panpepato, goccia al cioccolato con crema al caffè.

Das Restaurant

Kreative und experimentelle Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Zwei Räume, 35 Plätze.

Verschiedene Degustationsmenüs, mögliche Auswahl von einzelnen Gerichten davon.

Weinkarte aus aller Welt, mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: ca. 400 Weine.



EIN RUNDGANG IN

Turin: Die Basilika Superga, ein Werk des Architekten Filippo Juvarra, beherrscht Turin vom gleichnamigen Hügel aus. Einst Symbol für die Macht der Savoyer, ist sie heute das Ziel von Pilgern und jungen Paaren, die das Panorama genießen wollen (man kann sie mit der Zahnradbahn erreichen, die aus dem Jahr 1934 stammt).



Massimo Camia

Locanda nel Borgo Antico

Piazza Municipio, 2 - Barolo (CN)

Tel. 0173.563.55

Schließtag: Mittwoch und Donnerstag ganztags,
im Oktober und November nur Mittwoch.



Der Koch

Massimo Camia.

Geboren in Dogliani (CN) am 12/09/1960. Vor seinem Abenteuer mit der Locanda del Borgo Antico verbrachte Massimo Camia lange Zeit in verschiedenen Regionen Italiens, um seine Fähigkeiten als Koch auszubilden und zu perfektionieren.

Über sich selbst

“Seit 1975 ist dies mein Beruf (ich habe mit 15 Jahren angefangen), und ich habe im Laufe der Zeit versucht, meinen Erfahrungsschatz so viel wie möglich zu erweitern: neun Jahre in Hotels, dann drei Jahre im Muscatel, vier in Mondovì mit meinem ersten Restaurant und seit 1990 in Barolo.

Und 2001 kam dann der Michelin-Stern.”

Seine Spezialitäten

Risotto al petto di piccione e tortino di nocciole.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Zwei Räume, 40 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü, dazu ein besonderes kleines Menü.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen; eine spezielle Barolo-Karte; 430 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Barolo: Das Castello di Barolo ist ein Gebäude mit antikem Ursprung, das im 19. Jahrhundert stark umgestaltet wurde. Man kann darin das Volkskundemuseum, die historischen Wohnräume mit ihrer Einrichtung aus der Originalzeit, den Wappensaal, die Bibliothek und die Erinnerungsstücke an den Freiheitskämpfer Silvio Pellico besichtigen. Heute hat hier die Regionale Weinsammlung des Barolo ihren Sitz, ein prestigeträchtiges Schaufenster für die Winzerproduktion dieses Gebiets.

In der Umgebung: Im Ortsteil Roncaglia von Bene Vagienna liegt das Naturschutzgebiet Augusta Bagiennorum. Es bietet eine schöne Aussicht und ist naturkundlich und landschaftlich sehr interessant, außerdem ist es auch archäologisch reizvoll, man kann dort nämlich die Ausgrabungen der römischen Stadt mit Resten des Theaters, des Tempels und des Aquädukts besichtigen.

I Caffi Reg. Caffi, 284 - Cassinasco (AT)
Tel. 0141.826.900
e-mail: ristorante@icaffi.it
www.icaffi.it
Schließtag: Mittwoch und Sonntag abends

Der Koch

Bruna Cane.

Geboren in Cossano Belbo (CN)
am 16/5/1957.

Bruna Cane ist 47 Jahre alt und verbringt seit 27 Jahren den größten Teil ihrer Zeit in der Küche, der Küche des I Caffi, um genau zu sein.

Über sich selbst

“Ich biete eine lokale Küche in kreativer Ausarbeitung. In der Herbstsaison gebe ich Wild, weißem Trüffel aus Alba und Pilzen den Vorrang; im Frühling kommt den Kräutern größere Aufmerksamkeit zu, im Sommer rückt das Gemüse in den Mittelpunkt. Das Brot, die Grissini, die Pasta und das Gebäck sind hausgemacht.“

Seine Spezialitäten

Tortino al fondente con gelato alla lavanda.

Das Restaurant

Kreative Küche. Rustikal-elegantes Lokal.



Drei Räume, 35 Plätze.

Menü a la carte und
Degustationsmenü.

Weinkarte mit regionalen
und nationalen Weinen:
600-700 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Cassinasco: Die Wallfahrtsstätte Santuario dei Caffi ist ein seltsamer weißer Bau mit einer hohen Kuppel in der Mitte, in der Hunderte von Votivbildern vom 19. Jahrhundert bis heute aufbewahrt werden. Die Kirche, die auf dem Hügelkamm an der Straße zwischen Cassinasco und Loazzolo liegt, wurde im frühen 20. Jahrhundert an der Stelle eines alten Votivpfeilers errichtet, der später abgerissen wurde. Von dort oben reicht der Blick über den ganzen Alpenbogen mit dem Monviso einzeln im Hintergrund als Blickfang.



Antonino Cannavacciuolo



Der Koch

Antonino Cannavacciuolo.

Geboren in Vico Equense (NA)
am 16/4/1975.

Tony Cannavacciuolo gilt als einer der ersten Köche Italiens und hat einen wirklich interessanten Lebenslauf vorzuweisen: Mit erst 18 Jahren verließ er die Halbinsel von

Sorrent, um Berufserfahrung in Frankreich im Auberge de l'Île und bei Westermann zu sammeln. Nach

Italien zurückgekehrt, arbeitete er 1995 eine Saison im Hotel

San Rocco am Ortasee und nach dem Sommer im

Hotelrestaurant L'Approdo, das der

F a m i l i e
P r i m a t e s t a
g e h ö r t .

1998 zog
es ihn

Villa Crespi Via G. Fava, 18 - Orta S. Giulio (NO)

Tel. 0322.911.902

e-mail: cinzia.villacrespi@libero.it

Schließtag: Dienstag und Mittwoch mittags

“nach Hause” und nach Capri in die Küche des angesehenen Hotels Quisisana. 1999 kehrte er wieder an den Ortasee zurück, um zusammen mit Cinzia Primatesta die Geschicke der Villa Crespi persönlich in die Hand zu nehmen.

Über sich selbst

Der Koch bietet eine kreativ-mediterrane Küche mit einer “Fusion” aus piemontesischen Produkten und speziellen Gerichten vom Ortasee.

Seine Spezialitäten

Quaglia farcita al fois gras con le sue uova e salsa ai frutti di bosco.

Das Restaurant

Mediterrane und kreative Küche.

Historisches, erlesenes und elegantes Lokal mit Aussicht. Drei Räume, 35 Plätze a la carte. Menü a la carte, Degustationsmenü und “Empfehlung vom Haus”. Karte mit nationalen und internationalen Weinen, auch mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 1.000 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Orta San Giulio: Historischer Ortskern am Ufer des Ortasees mit vielen Gebäuden aus dem 17. und 18. Jahrhundert und zahlreichen mittelalterlichen Ecken. Besonders ist auf den Palazzo De Fortis Penotti mit seiner neoklassischen Fassade, ein wahres architektonisches Schmuckstück, sowie auf Palazzo Gemelli aus der Spätrenaissance hinzuweisen. Auf der Insel San Giulio befindet sich die Basilica di San Giulio, die auf einer vorher bestehenden Kirche errichtet wurde. Die Überlieferung bezeichnet sie als die hundertste und letzte Kirche, die der Heilige Julius im IV. Jahrhundert am Ende seiner Bekehrungs- und Pilgerfahrt erbaute. Der Heilige Berg von Orta von 1590 umfasst zwanzig Kapellen, die im Park verstreut liegen.

Operti 1772 da Fausto

Via Vittorio Emanuele, 103 -Cherasco (CN)

Tel. 0172.487.048

www.operti1772.it

Schließtag: Dienstag

Der Koch

Fausto Carrara.

Geboren in Mondovì (CN)

am 18/12/1969.

Nach seiner Ausbildung in zahlreichen angesehenen Restaurants in Italien, Frankreich und Deutschland arbeitet er seit dem 11. September 2000 in diesem Lokal, dessen Inhaber er ist. Die Ergebnisse sind exquisite Gaumenfreuden für jeden, der sie probieren möchte.

Über sich selbst

“Mir gefällt die Vorstellung, dass ich allen Interessierten die Möglichkeit geben kann, den gleichen Genuss zu erleben, den die Kochkunst für mich darstellt: So gebe ich Kurse in meinem Restaurant und arbeite mit den Universitäten in Turin und Zürich zusammen, um Gastronomie und ihre Geschichte zu unterrichten.

Es gibt noch etwas anderes, was ich besonders liebe: die Trüffel. Dieser Zutat widme ich mich seit Jahren mit Untersuchungen und Experimenten”.



EIN RUNDGANG IN

Cherasco: Die Stadt hat ihre Anlage als Castrum Romanum bewahrt – ein quadratischer Grundriss mit zwei sich kreuzenden Hauptstraßen, die die Stadt in vier Viertel einteilen. Früher war sie von einer Stadtmauer von etwa einer Meile Länge eingeschlossen, die im 18. Jahrhundert durch Alleen ersetzt wurde. Das Rathaus und der Stadtturm sind zwei Beispiele für die tief verwurzelte bürgerliche Kultur in Cherasco. In der Allee Viale Salmatoris befindet sich die Burg, die 1348 von Luchino Visconti errichtet wurde. Die Kirche San Pietro im romanischen Stil ist das älteste Baudenkmal der Stadt.

Seine Spezialitäten

Terrina di faraona e lumache, raviolini del plin ai ferricorti, stinco di vitello al cioccolato “chuao”, torta leggera di nocciole senza burro e farina.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale, mediterrane und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Ein Raum, 25 Plätze. Menü a la carte, Degustationsmenü, “Empfehlung vom Haus”, “Schneckenmenü”.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen, auch mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 500 Weine.

Pierluigi Consonni

Vintage 1997 Piazza Solferino, 164 - Torino

Tel. 011.535.948

e-mail: info@vintage1997.com

www.vintage1997.com

Schließtag: Samstag mittags und Sonntag



Der Koch

Pierluigi Consonni.

Geboren in Massa am 29/10/1969.

Ein talentierter, leidenschaftlicher und strenger Koch. Zu seinen wichtigsten Erfahrungen gehört das Restaurant La Prima Smarrita in Turin, wo er sein Gespür und seine Technik verfeinern konnte.

Über sich selbst

“Schon als Junge gefiel mir die Vorstellung, in der Küche zu arbeiten. Diese Neigung wurde dann eine wirkliche Leidenschaft, so dass die Mühe, der Aufwand und die Opfer, die dieser Beruf verlangt, in den Hintergrund rücken: Die Befriedigung, die man bei der Zubereitung neuer Gerichte spürt, ist größer als jedes Hindernis. Beim Kochen denke ich nicht so sehr daran, meine Gäste zu überraschen, als vielmehr etwas zu erschaffen, dass für sie ein vollkommener Genuss ist: von der Präsentation (schön anzusehen) über den Duft (riecht gut) zum Geschmack (schmeckt gut)”.

Seine Spezialitäten

Code di scampi e coniglio con crema di scalogno, vitello tonnato del Vintage, quadrati di gallina e coniglio con il loro sugo d'arrosto, tortino di pere con gelato alla cannella.

Das Restaurant

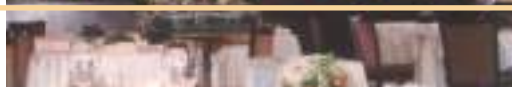
Typisch piemontesische und mediterrane Küche. Erlesenes, elegantes Lokal.

Drei Räume, 60 Plätze. Menü a la carte, Degustationsmenü und “Empfehlung vom Haus”. Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen, auch mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: ca. 600 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Turin: Die Piazza Solferino wird von Gebäuden aus dem 19. Jahrhundert umrahmt. Seit Januar 2004 steht hier das sog. Atrium Torino, das für die Kommunikation der Stadt zum Thema des Wandels und der Olympiade bestimmt ist.

Über die Via Pietro Micca erreicht man die Piazza Castello mit Palazzo Madama, Palazzo Reale und dem Teatro Regio. Unter den Arkaden der Piazza Castello befinden sich einige der historischen Cafés der Stadt.



La Fioraia Via Mondo, 26
Castello di Annone (AT)
Tel. 0141.40.11.06
Schließtag: Montag

Der Koch

Maurizio Cornero.

Geboren in Castello di Annone (AT)
am 3/8/1976.

Nach seiner Ausbildung auf der höheren Handelsschule begann er, im familieneigenen Restaurant mitzuarbeiten, indem er sich um den Service kümmerte. Erst später kam er der Küche näher und entdeckte seine Anlagen für diesen Beruf, dem er sich gewissenhaft und passioniert widmet. Die Ergebnisse beweisen es.

Über sich selbst

“Ich kann sagen, dass ich familiär “vorbelastet” bin: Ich habe nämlich unter der Aufsicht und Anleitung meiner Mutter, Ornella Borgo, kochen gelernt”.

Seine Spezialitäten

Filetto di maialino fasciato di lardo di Arnaud in salsa Voronoff.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.



Erlesenes, elegantes Lokal.

Ein Raum und 50 Plätze.

Menü a la carte, Degustationsmenü und Empfehlung vom Haus. Karte mit Weinen aus der Region und aus aller Welt, auch wertvolle Jahrgängen und

Flaschen: 225

Weine.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Das Naturschutzgebiet Rocchetta Tanaro umfasst 122 Hektar in einem Hügelland mit einer durchgehenden Bewaldung aus Buchen, Eichen, Kastanien und Stieleichen.

Der Naturpark bietet einen Reitweg, einen Naturlehrpfad und einen Radweg, der die asphaltierte Straße nutzt, die die Gemeinden des Gebietes verbindet.



Renato Dominici

La Carmagnole

Via Chiffi, 31 - Carmagnola (TO)

Tel. 011.971.26.73

Schließtag: Sonntag abends und Montag



Der Koch

Renato Dominici.

Geboren in Carmagnola (TO)

am 25/11/1925.

Ein großer Koch mit illustrierter Geschichte, der die Arbeit in der Küche mit dem konkreten Engagement für die Verbreitung der gastronomischen Kultur und Kunst vereint.

Über sich selbst

“Das Kochen ist für mich mehr als nur Arbeit. Es ist eine Leidenschaft, die mein ganzes Leben erfüllt: Ich bin enger Mitarbeiter von Slow Food, designerter Dozent an der Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo und Berater an zahlreichen Hotelfachschulen. In meinem Amt als Ratsmitglied der Stadt Carmagnola kann ich außerdem mein ganzes in den Jahren gesammeltes Wissen in den Dienst der Aufwertung und Promotion dieses Gebiets und seiner Agrar- und Lebensmittelprodukte stellen.”

Seine Spezialitäten

Jedes Gericht im La Carmagnole wird immer exklusiv sein: Das Menü für jeden einzelnen Gast wird nämlich gespeichert, so dass nie die gleichen, schon probierten Gerichte vorgeschlagen werden. Außer auf ausdrücklichen Wunsch, natürlich.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal im ersten Stock eines Gebäudes aus dem späten 18. Jahrhundert. Vier Räume, 32 Plätze.

Degustationsmenü.

Karte mit nationalen und internationalen Weinen, Vorschlag für Weinverkostungen in Kombination mit den Gerichten: 600 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Carmagnola: Piazza Agostino, das Schloss, in dem sich heute das Rathaus befindet, das um 1200 erbaut wurde, die Chiesa Collegiata SS. Pietro e Paolo aus dem Jahr 1492.

Zu nennen ist auch das Hanfmuseum Ecomuseo della Canapa, in dem die alten Werkzeuge ausgestellt sind und man die verschiedenen Bearbeitungsphasen nachvollziehen kann.



Flipot Corso Gramsci, 17 - Torre Pellice (TO)
Tel. 0121.91.236
Schließtag: Montag und Dienstag

Der Koch

Walter Eynard.
Geboren in Torre Pellice (TO)
am 13/2/1958.

Die italienische und die französische Gastronomiekultur sind die Einflüsse, in denen Walter Eynard, der erfahrene Koch aus Torre Pellice, Anregungen und Sensibilität gefunden hat, um seinen eigenen Stil zu entwickeln, mit dem er eine persönliche Küche auf hohem Niveau

Seine Spezialitäten

“Das Gericht, das ich heute für euch zubereite”.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.
Menü a la carte und 2 Degustationsmenüs.
Karte mit regionalen und internationalen Weinen sowie wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 1020 Weine.



begründet hat.

Über sich selbst

“Ich bin hier in den Waldensertälern geboren und aufgewachsen und versuche zusammen mit meiner Frau Gisella, ihre Bedeutung für die Rohstoffe zu bewahren und zum Ausdruck zu bringen.”

EIN RUNDGANG IN

Torre Pellice: Die Galerie für moderne Kunst “F. Scropo” und das Museum zur Waldensergeschichte, das die Ursprünge, die Geschichte, die Bräuche und Traditionen des Waldenservolks und der Täler dokumentiert, in denen es sich ansiedelte.

Walter Ferretto

Pisterna Via Scatilazzi - Acqui Terme (AL)

Tel. 0144.325.114

e-mail: info@pisterna.it

www.pisterna.it

Schließtag: Sonntag abends und Montag, an den anderen Tagen nur abends geöffnet

Der Koch

Walter Ferretto.

Geboren in Isola d'Asti (AT) am 5/4/1960. Walter Ferretto begann seine Karriere als Koch sehr früh, denn er half seiner Mutter in der Küche des familieneigenen Restaurants Il Cascinalenuovo und zeigte schon bald bemerkenswertes Talent. Auf der Suche nach neuen Anregungen machte er sich auf die Reise und sammelte Erfahrungen in den Küchen zahlreicher Restaurants in Frankreich (alle mit 2-3 Michelin-Sternen) und in zwei angesehenen Lokalen in den USA. Auch in Italien folgten einige Stationen, bevor er mit seinem Bruder Roberto das Pisterna eröffnete.



Il Cascinalenuovo

S.S. Asti-Alba, 15 - Isola d'Asti (AT)

Tel. 0141.958.166

e-mail: info@ilcascinalenuovo.it

www.ilcascinalenuovo.it

Schließtag: Sonntag abends und Montag

Über sich selbst

“In meiner Küche verschmelzen Tradition und Innovation: Die Angebote verbinden die große piemontesische Gastronomie – von der ich auch historische, fast vergessene Gerichte auf die Karte setze, wie den Risotto mit Salsiccia und Rum, der aus dem 17. Jahrhundert stammt – mit Geschmacksrichtungen und Düften aus jedem Winkel der Welt.”

Seine Spezialitäten

Millefoglie di lingua di vitello e foie gras con gelatina al porto. Ravioli ripieni di riso, cavolo e tartufo nero.

Das Restaurant

Pisterna

Typische lokale und kreative Küche. Historisches Lokal. Drei Räume, 60 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü. Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 350 Weine.

Il Cascinale Nuovo

Typisch piemontesische und kreative Küche. Erlesenes, elegantes Lokal. Zwei Räume, 70 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü, in der Trüffelsaison Trüffelménü. Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 500 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Acqui Terme: Sehenswürdigkeiten sind der Dom, das Schloss und sein botanischer Garten sowie die Piazza della Bollente. Isola d'Asti bietet die Chiesa dell'Immacolata Concezione di Mogovone, die um 1629 gegründet wurde.

La Gallina *Frazione Monterotondo, 56 - Gavi (AL)*

Tel. 0143.685.132

e-mail: info@la-gallina.it

www.la-gallina.it

Schließtag: Montag

Der Koch

Oswaldo Forlino.

Geboren in Montacuto (AL)

am 18/9/1953.

Dieser Koch machte auf seinem Weg bei Da Guido in Costigliole und beim Sadler in Mailand Station und ist seit 1980 selbständig, zuerst mit dem Restaurant Forlino und heute mit La Gallina.

Über sich selbst

“Ich habe seit meiner Geburt die Düfte und den Geschmack der Küche in mich aufgesogen, denn in diesem Beruf arbeiteten auch mein Vater, meine Mutter und meine Großmutter. Wenn ich das mal schnell berechne, arbeite ich praktisch seit 50 Jahren in der Gastronomie.“

Seine Spezialitäten

Purè di patate di montagna con baccalà e carciofi saltati.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und mediterrane Küche.

Lokal mit besonderer Atmosphäre und Aussichtslage.

Vier Räume, 120 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit regionalen und internationalen



Weinen, mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 350 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Gavi: Die Festung, die am Ende des 17. Jahrhunderts errichtet wurde. In der Umgebung: Archäologische Ausgrabungen von Libarna, der römischen Stadt bei Serravalle Scrivia. Das Naturschutzgebiet Riserva Naturale del Torrente Orba bietet angenehme, entspannende Wanderwege für alle.



Maurilio Garola

La Ciau del Tornavento

Piazza Baracco, 7 - Treiso (CN)

Tel. 0173.638.333

Schließtag: Mittwoch
und Donnerstag mittags

Der Koch

Maurilio Garola.

Geboren in Avigliana (TO) am 29/5/1958. Maurilio Garola hat seine kulinarischen Fähigkeiten in vielen Küchen erlernt und verfeinert, wobei er sich im Laufe der Jahre vom Piemont bis in die Schweiz verlagert hat: La Betulla in Trana, La Vecchia Lanterna in Turin, die Gastronomia Castagno in Turin, das Restaurant Val Sangone in Giaveno, das Restaurant Astor in Lido Estensi, bis er sich in seinem eigenen Lokal La Ciau del Tornavento niederließ.

Über sich selbst

“Mein Leben am Herd besteht aus der Bearbeitung von historischen Rezepten, auch weil ich aus einer Familie mit bäuerlichem Ursprung komme. Ich

EIN RUNDGANG IN

Treiso: Auf dem Hauptplatz ist die prächtige, eindrucksvolle Pfarrkirche im barocken Stil zu bewundern. Auch innen ist sie wunderschön mit ihrem Presbyterium und den Gemälden an den Nebenaltären und anderen Fresken. In der Umgebung: Die Stadt Alba und das Castello di Roddi.

versuche, die Gerichte leichter, aber nicht banaler zu gestalten, indem ich die Tradition aus einem innovativen Blickwinkel präsentiere. Ich möchte, dass eine Speise in der Lage ist, den Gaumen zu befriedigen und gleichzeitig Geist und Herz zu erfüllen.”

Seine Spezialitäten

Agnolotti del plin di seirass al serpillò cotti nel fieno maggiengo.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche.

Lokal mit besonderer Atmosphäre und Aussichtslage.

Ein Raum, 60 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü, Traditionsmenü.

Internationale Weinkarte mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen, Magnum und Poppi Magnum: 1.000 Weine.



Ristorante dei Cacciatori

Via San Bernardo, 9 - Albaretto della Torre (CN)

Tel. 0173.520.141

Schließtag: Dienstag und Mittwoch mittags

Der Koch

Cesare Giaccone.

Geboren in Lequio Berria (CN)

am 22/11/1946.

Cesare Giaccone begann seine Kochkarriere im Aostatal, um anschließend an die ligurische Riviera umzusiedeln und einige Saisons in Deutschland zu verbringen. Als er 1968 beschloss, das Ristorante dei Cacciatori zu eröffnen, verfügt er bereits über alle Voraussetzungen für eine exquisite Küche.

Über sich selbst

“Meine ersten Schritte am Herd habe ich unter der aufmerksamen Führung meiner Mutter Maria absolviert, die damals Inhaberin des Lokals war.

Ich habe einen launischen, unberechenbaren Charakter – genau wie meine Küche, die ich selbst erfunden habe.”

Seine Spezialitäten

Ein Gericht, das einem teuren Freund jenseits der Alpen gewidmet ist: *porcini e pesche alla Willsberger*.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Eleganter Familienbetrieb.



Zwei Räume, 35 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit nationalen Weinen: 150 Weine.

EIN RUNDGANG IN

“Meine ersten Schritte am Herd habe ich unter der aufmerksamen Führung meiner Mutter Maria absolviert, die damals Inhaberin des Lokals war. Ich habe einen launischen, unberechenbaren Charakter – genau wie meine Küche, die ich selbst erfunden habe.”



Marta Grassi

Tantris Via Pier Lombardo, 35 - Novara

Tel. 0321.469.156

e-mail: tantris.ristorante@starnova.it

Schließtag: Sonntag abends und Montag



Der Koch

Marta Grassi.

Geboren in Novara am 21/8/1955.

Marta Grassi hat einen besonderen Lebensweg hinter sich. Es ist die Geschichte einer Leidenschaft, die sie dazu gebracht hat, den Lehrerberuf aufzugeben und sich vollständig der Küche zu widmen – mit hervorragenden Ergebnissen. Nach kurzen Praktika bei bedeutenden Köchen eröffnete sie das Restaurant Tantris. Das angeborene Talent perfektionierte sie dann mit Kursen bei Paracucchi, Locanda dell'Angelo, Gualtiero Marchesi, Bonvesin della Riva.

Über sich selbst

“Meine Küche ist zeitgemäß, sie bearbeitet und verändert die Tradition auf kreative Weise. Sie ist durch mein ständiges Bemühen um absolutes Gleichgewicht geprägt, das ich mit einer ausgewogenen Verwendung der Zutaten erreiche. Jedes Gericht, das immer von nur frischen und absolut hochwertigen Rohstoffen wie Fleisch oder Fisch ausgeht, ist das Ergebnis einer sorgfältigen Bearbeitung, in der ich die Harmonie von Geschmack, Duft und Farben herzustellen suche.”

Seine Spezialitäten

Toast di pere e fegato grasso d'oca.

Das Restaurant

Mediterrane und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Ein Raum, 25 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 530 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Novara: Die Kuppel von San Gaudenzio und die Kapelle Santa Maria Assunta, beide Bauwerke des Architekten A. Antonelli, sind sehenswert. In der Umgebung: Im Ortsteil Badia di Dulzago liegt die Kirche San Giulio, die in den ersten Jahrzehnten des 12. Jahrhunderts begründet wurde.

Im Ortsteil San Nazzaro Sesia: Die gleichnamige Abtei wurde 1040 gegründet und im 15. Jahrhundert fast vollständig umgebaut. Kirchenraum und Kreuzgang bewahren eine Reihe von Fresken aus dem 15. Jahrhundert, die das Leben des Heiligen Benedikt darstellen.

La Torre Via D. Garoglio, 3 - Casale Monferrato (AL)

Tel. 0142.702.95

e-mail: info@ristorante-latorre.it

www.ristorante-latorre.it

Schließtag: Dienstag abends und Mittwoch

Der Koch

Patrizia Grossi.

Geboren in Casale Monferrato (AL)

am 24/01/1959.

Patrizia Grossi hat eine radikale Entscheidung getroffen: Sie brach ihr Studium ab, um eine Kreativität auszuleben, die sie bis dahin nur innerlich spürte. Sie bezeichnet sich selbst als Autodidaktin, aber ihre natürliche Begabung zeigte sich schon bald in der hohen Qualität ihrer Küche.

EIN RUNDGANG IN

Casale Monferrato: Die wichtigsten Sehenswürdigkeiten sind der Dom im romanischen Stil sowie der Komplex Convento di San Marco e di San Bartolomeo, zwei Klöster aus dem Mittelalter, die im 15. Jahrhundert zusammengelegt wurden.

Eine Spezialität aus Casale sind die Kekse Krumiri. In der Umgebung: Valenza, das berühmte Zentrum der Goldschmiedekunst.



Zwei Räume und Bankettsaal, 60-80 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü, "Menü im Stil des Monferrato".

Internationale Weinkarte mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 250 Weine.

Über sich selbst

"Ich widme mich der Küche mit besonderer Aufmerksamkeit für die kulinarische Kultur des Terroir. Vielleicht hat man sich deshalb an mich gewandt, um an der Promotion der piemontesischen Küche in Salt Lake City, beim Europäischen Parlament in Brüssel und bei der Italienischen Botschaft in Lissabon teilzunehmen."

Seine Spezialitäten

Risotto al peperone rosso e gorgonzola.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche. Erlesenes, elegantes Lokal.



Vera Lo Nardo

La Luna nel Pozzo Piazza Italia, 23 - Neive (CN)

Tel. 0173.670.98

e-mail: ristorante@lalunanelpozzo.it

www.lalunanelpozzo-neive.it

Schließtag: Dienstag abends und Mittwoch



Der Koch

Vera Lo Nardo.

Geboren in Montegrosso d'Asti (AT)

am 14/9/1947.

Autodidaktin, Universitätsabschluss in Biologie, 20 Jahre Lehrtätigkeit am Institut für Grundschullehrer "A. Monti" in Turin. Dann endlich machte sie die Leidenschaft zum Beruf, als sie zusammen mit ihrem Mann das Lokal La Luna nel Pozzo eröffnete: Ein Traum wurde Wirklichkeit.

Und zwar eine bemerkenswerte Wirklichkeit im Panorama der hohen Gastronomie in Italien!

Über sich selbst

"Meine Erfahrung in der Küche beruht auf den Familientraditionen, von denen ich die grundlegende Auffassung des guten, unverfälschten, natürlichen Essens erworben habe. Die Technik habe ich dann durch den Besuch großer Restaurants in Italien und im Ausland entwickelt.

Ich kann mich sehr glücklich schätzen, weil der Reichtum der Langhe hervorragende Rohstoffe zur Verfügung stellt, wobei ich nach Möglichkeit Produkten aus biologischem Anbau den Vorrang gebe. Wir haben Superlative an Käse von passionierten Sennern, die damit nicht nur diese Tradition neu beleben, sondern mit ihrer Arbeit auch junge Leute anregen, das Land nicht zu verlassen, sondern es mit neuen Augen anzusehen. Jeden Tag backt die Küche vier verschiedene Sorten Brot mit

verschiedenen Mehlsorten aus der Steinmühle."

Seine Spezialitäten

Quaglie disossate farcite di foie gras con fichi al Porto e cipolle rosse di Tropea.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche. Elegantes, erlesenes Lokal.

Ein Raum, 25-30 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen, auch wertvolle Jahrgänge und Flaschen: 500 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Neive: Im oberen Teil liegt der alte Ortskern mit seiner Burg und den barocken Kirchen S.S. Pietro e Paolo und Confraternita di San Michele. Im Ortsteil Borgonuovo steht ein fünfstöckiger Glockenturm, das einzige Überbleibsel einer alten romanischen Kirche. Einige Weingüter des Ortes können besichtigt werden.

Im Ortsteil Guarene: Die Fondazione Sandretto Re Rebaudengo beherbergt moderne Kunst mit Ausstellungen von Künstlern aus aller Welt. Das Castello di Guarene ist ein Beispiel für die barocke piemontesische Architektur.



Al Sorriso Via Roma, 18 - Soriso (NO)

Tel. 0322.983.228

e-mail: sorriso@alsorriso.com

www.alsorriso.com

Schließtag: Montag und Dienstag

Der Koch

Luisa Marelli Valazza.

Geboren in Soriso (NO)

am 20/12/1950.

Nach ihrem Literaturstudium unternahm Frau Luisa die ersten Schritte in der Gastronomie, indem sie ihren Mann Angelo Valazza bei der Führung des Al Sorriso unterstützte. In der Küche begann sie auf eigene Faust durch das Studium von Rezepten und Büchern. Dieser Einsatz muss aber auch von einer guten Dosis Begabung begleitet gewesen sein – dies zeigen der Grand Prix der Academie Internationale de Gastronomie und die drei Michelin-Sterne, die dem Lokal verliehen wurden.



Über sich selbst

“Ich biete Gerichte, die durch Zubereitung, Intuition und Erzeugnisse an das Territorium gebunden sind. Ich liebe Wanderungen in den Bergen, und so finden sich viele Zutaten aus Gebirgshöhen in meiner Küche: Toma aus dem Val d'Ossola, die Almkäse- und Schinkensorten sowie der Speck aus dem Val Vigizzo. Auch Gebirgskräuter wie Thymian, wilder Salbei, Spinat fehlen nicht, und sogar Blumen wie Veilchen verwende ich für die Zubereitung des Sorbets.”

Das Restaurant

Typisch piemontesische, mediterrane, internationale und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

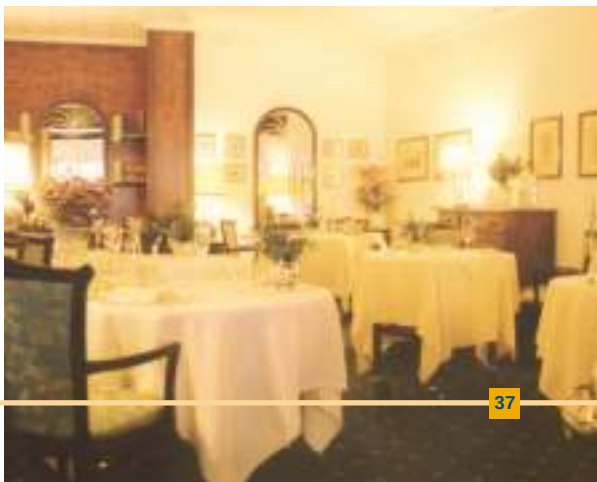
Zwei Räume, 45 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen, auch wertvolle Jahrgänge und Flaschen: 800 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Am Ortasee liegt Orta San Giulio mit seinen Vierteln und eleganten Villen aus dem 17. und 18. Jahrhundert, deren Loggien und Gärten zum See hin abfallen. Auf der Piazza Motta scheinen die Kaffeehaustischchen fast bis ans Wasser zu reichen. Der Palazzo della Comunità della Riviera ist ein Renaissancegebäude von 1582.



Andrea Marino

Antinè Via Torino, 34/A - Barbaresco (CN)

Tel. 0173.635.294

Schließtag: Mittwoch

Der Koch

Andrea Marino.

Geboren in Pinerolo (TO) am 31/5/1972. Ein junger Koch, dessen Leidenschaft und Ausdauer ihn auf Reisen durch ganz Europa geführt haben (in die Küchen von Restaurants und Hotels in Italien, Frankreich, England und der Schweiz), was eine absolut beachtenswerte Lehrzeit für ihn darstellte.

Über sich selbst

“Vor 5 Jahren habe ich dieses Lokal im Herzen des Barbaresco-Gebiets eröffnet, wo ich Gerichte in der piemontesischen Tradition kreiere. Ich verwende Rohstoffe hervorragender Qualität, mit denen der Geschmack bei jedem einzelnen Rezept voll zur Geltung kommt.”

Seine Spezialitäten

Quaglie disossate e arrostate in padella su germogli di spinaci, fegato grasso d’oca e moscato passito.



Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche. Erlesenes, elegantes Lokal. Ein Raum, 30 Plätze. Menü à la carte und Degustationsmenü. Regionale Weinkarte mit einigen Flaschen aus Italien und dem Ausland: 490 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Barbaresco: “Torre antica” – um den alten Turm herum gruppiert sich die Dorfsiedlung. Die Enoteca Regionale del Barbaresco hat ihren Sitz in der Confraternita di San Donato. Die angesehene Einrichtung wurde gegründet, um der Winzerproduktion dieses Gebiets zu mehr Geltung zu verhelfen.

Mariangela Marone

Scoiattolo *Via Casa del Ponte, 3/b*
Carcoforo (VC)
Tel. 0163.956.12
e-mail: ristorante scoiattolo@libero.it
Schließtag: Montag und Dienstag

Der Koch

Mariangela Marone.

Geboren in Varallo Sesia (VC)
am 2/7/1966.

Mariangela Marone begann fast durch Zufall. Oder besser: aus Liebe, denn zu Beginn, in dem ersten Restaurant, das ihr Mann führte, kümmerte sie sich um den Service am Gast.

In der Küche ist sie Autodidaktin, doch ist es ihr zu ihrer großen Befriedigung gelungen, sich in wenigen Jahren eine führende Rolle im Panorama der Spitzengastronomie zu erobern.



Über sich selbst

“Nach unserer Heirat haben mein Mann und ich das neue Scoiattolo aufgebaut, und da ich eine Passion für die Küche hatte, haben wir beschlossen, dass ich mich in Vollzeit darum kümmern sollte. So habe ich diesen Beruf gelernt – durch Praktika bei Köchen und Lektüre von Rezepten, aber vor allem durch Ausprobieren.”

Seine Spezialitäten

Coniglio al caffè.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche. Erlesenes, elegantes Lokal. Ein Raum, 25 Plätze.
Degustationsmenü.
Weinkarte mit regionalen und nationalen Weinen: 220 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Carcoforo: In den steingepflasterten Gassen im Dorfinnen, die für den Autoverkehr gesperrt sind, kann man noch einige Beispiele für die alten Walserwohnhäuser sehen.

In der Umgebung: In der Ortschaft Varallo Sesia (VC) liegt der Heilige Berg Nuova Gerusalemme.



Gianfranco Massolino

Trattoria della Posta

Loc. S. Anna, 87 - Monforte d'Alba (CN)

Tel. 0173.781.20

Schließtag: Donnerstag und Freitag mittags

Der Koch

Gianfranco Massolino.

Geboren in Turin am 11/9/1965.

Die Familie Massolino führt die Trattoria della Posta, die 1875 gegründet wurde, seit inzwischen vier Generationen: Gianfranco ist der jüngste Sohn der Familie und heute Inhaber des historischen Familienlokals.



Über sich selbst

“Ich bin überzeugt, dass man sich auf die traditionelle Küche berufen muss. Es gibt Gerichte, die leichter zubereitet werden können, aber bewahrt werden müssen. Das ist schon immer meine Philosophie gewesen.”

Seine Spezialitäten

Tajarin al ragù di carne, agnello da latte al forno con timo e maggiorana.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche. Ein elegantes Landlokal mit Sommergarten. Drei Räume, 40 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü, Menü mit weißem Trüffel und Pilzmenü. Karte mit regionalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen; Weine auch glasweise und in kleinen Flaschen: 650 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Monforte d'Alba: Die Piazza dell'Antica Chiesa wird von den wichtigsten Gebäuden des Städtchens umrahmt, dem Glockenturm, der Confraternita di Santa Elisabetta, dem Oratorio di Sant'Agostino und dem Palazzo dei Marchesi Scarampi. Der Platz hat die Form eines Amphitheateters und wird bei Veranstaltungen und Konzerten zum "Auditorium". In der Umgebung: Barolo mit seinem Schloss, in dem heute die Enoteca Regionale del Barolo ihren Sitz hat, ein prestigeträchtiges Schaufenster für die Winzerproduktion dieses Gebiets. Man kann im Schloss sonst das Volkskundemuseum, die historischen Wohnräume mit ihrer Einrichtung aus der Originalzeit, den Wappensaal, die Bibliothek und die Erinnerungsstücke an den Freiheitskämpfer Silvio Pellico besichtigen.

Osteria Cascina dei Fiori

Reg. Porte Cascina dei Fiori - Borgovercelli (VC)

Tel. 0161.328.27

Schließtag: Sonntag,

Montag und Donnerstag mittags

Der Koch

Massimo Milan.

Geboren in Vercelli am 16/5/1953.

Drei wichtige Erfahrungen hat Massimo Milan absolviert – am Cascina Boule in Ceretto Lomellina, am Paracucchi Locanda dell'Angelo in Ameglia, am Albergo Milan in Rosolina –, bevor er sein eigenes Lokal Cascina dei Fiori eröffnete.

Über sich selbst

“Meine Küche beruht auf der gastronomischen Tradition meiner Heimat, des Piemont. Natürlich interpretiere ich sie, gestalte sie leichter oder verändere sie, aber ich gehe immer von der Solidität der lokalen Gerichte aus.”

Seine Spezialitäten

Risotti.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Zwei Räume, 25 Plätze. Menü a la carte.



Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 700 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Borgovercelli: Im Castello war 1578 Torquato Tasso zu Gast.

Am zweiten Sonntag im September kann man die Veranstaltung Settembre Musica erleben. Unbedingt probieren: die “Bicciolani”, Kekse, die zu den Festen zubereitet werden.



Il Centro Via Umberto I - Priocca (CN)

Tel. 0173.616.112

Schließtag: Dienstag

Über sich selbst

“Die Küche, die ich biete, ist piemontesisch, aber durch meine persönlichen Kreationen beeinflusst.”

Seine Spezialitäten

Fritto misto alla piemontese.

Das Restaurant

Typisch piemontesische und lokale Küche. Historisches, erlesenes und elegantes Lokal. Vier Räume, 85-90 Plätze.

Menü a la carte und Empfehlung vom Haus.

Weinkarte mit regionalen und nationalen Weinen: 400 Weine.

Der Koch

Elide Mollo.

Geboren in Bra (CN) am 25/8/1959.

Frau Elide, eine hochrangige Autodidaktin, von Natur aus scheu und reserviert, spricht wenig über sich. Sie führt das Lokal gemeinsam mit ihrem Mann Enrico – sie arbeitet in der Küche zusammen mit erfahrenen Mitarbeitern, er übernimmt den Service, eine höchst erfolgreiche Verbindung.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Im Ortsteil Govone liegt die Burg, die früher eine mittelalterliche Festung war, von 1792 bis 1870 den Savoyern gehörte und heute das Rathaus ist. Die Ehrentreppe, die mit Reliefs aus dem Schlosspark von Venaria Reale geschmückt ist, ist besonders eindrucksvoll. Auch die mit chinesischen Tapeten verkleideten Räume und der Ballsaal sind besonders zu beachten. In Guarene befindet sich das gleichnamige Schloss, ein Beispiel der piemontesischen Barockarchitektur unter dem Einfluss des Architekten Filippo Juvarra.



La Pergola Piazza San Carlo, 1
Vezza d'Alba (CN)
Tel. 0173.651.78
e-mail: ristlapergola@supereva.it
Schließtag: Dienstag

Der Koch

Maria Occhetti.

Geboren in Monteu Roero (CN) am 10/01/1936.

Diese große Köchin hat die Küche gewissermaßen im Blut: Maria Occhetti ist im Pergola, dem Lokal der Familie, das ihr Vater Eugenio 1949 zusammen mit seiner Frau Margherita eröffnete, aufgewachsen und hat seit jeher dort mitgearbeitet. Ein erfolgreiches Zusammentreffen und ein Glück für die hohe Gastronomie im Piemont.

Über sich selbst

“Von meiner Mutter Margherita habe ich die Geheimnisse der Küche gelernt, die ich dann nach meiner persönlichen Eingebung entwickelt habe.”

Seine Spezialitäten

Galletto al Barolo.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Nicht weit liegt die Stadt Alba, die “Hauptstadt der Langhe”, mit ihrer Altstadt aus dem Mittelalter und den zahlreichen Türmen. Die Burg von Monticello d'Alba ist eins der imposantesten und am besten erhaltenen mittelalterlichen Bauwerke in diesem Gebiet. Der äußerliche Anblick einer Festung ist im Laufe der Jahrhunderte unverändert geblieben, während sie innen zu einem eleganten Wohnsitz umgebaut wurde. In Baldissero d'Alba im Ortsteil Baroli befindet sich die Vogelwarte Osservatorio Ornitologico, die erste in Italien, die in den 70er Jahren entstand.



Das Restaurant

Typische lokale Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Ein Raum, 35 Plätze. Menü à la carte und Degustationsmenü.

Internationale Weinkarte mit wertvollen

Jahrgängen und

Flaschen: 250

Weine.



Giuseppe Palermino

La Braja Via S. Giovanni Bosco, 11 - Montemagno (AT)

Tel. 0141.653.925

e-mail: braja@tin.it

www.labraja.it

Schließtag: Montag und Dienstag



Der Koch

Giuseppe Palermino.

Geboren in Rocchetta S. Antonio (FG) am 30/1/1946.

Vor 1975, dem Jahr, in dem er das La Braja übernahm, das er heute mit seiner Familie zusammen führt, arbeitete

Giuseppe Palermino im Restaurant Cambio in Turin und im Giardinetto in Grazzano.

Seine Kompetenz hat ihm jedoch auch in andere

Erfahrungen beschert: Er arbeitet häufig mit der Kochschule in Agliano und dem ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) in Costigliole zusammen.

Über sich selbst

“Irgendwann in meinem Leben habe ich beschlossen, dass ich mehr tun könnte: So bin ich Gründungsmitglied des O.R.P.I (*Ordine Ristoratori Professionisti Italiani*), Gründungs- und Ratsmitglied der *Associazione Ristoratori di Asti* und Gründungsmitglied des *Consorzio Operatori Turistici di Asti*.”

Seine Spezialitäten

Pansotto all'uovo con ricotta piemontese, spinaci e tartufo; cosciotto di agnello al forno con asparagi, patate novelle e cipollotto.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Vier Räume, 60 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen, auch wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 315 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Montemagno: Es gehört zu den schönsten Dörfern im Astigiano. Von der beeindruckenden Burg mit ihren gibellinischen Zinnen gehen strahlenförmig zwölf malerische Gassen ab. Vor den Toren des Dorfes liegt das Kirchlein S. Maria della Cava. Am Friedhof befindet sich das wahre “romanische Juwel” des Ortes: Es handelt sich um die Überreste der Kirche und des Turms von S.S. Vittore e Corona (11. Jahrhundert), von dem aus man eine wunderbare Aussicht auf das Dorf und die umliegende Landschaft hat.



All'Enoteca Via Roma, 57 - Canale (CN)

Tel. 0173.958.57

e-mail: info@davidepalluda.it

www.davidepalluda.it

Schließtag: Mittwoch und Donnerstag mittags

Der Koch

Davide Palluda

Geboren in Canale (CN) am 6/2/1971.

Seine gastronomische Kultur ist das Ergebnis von Ausbildung (Hotelfachschule Barolo) und Berufserfahrungen zwischen Langhe (Felicin) und Ligurien (Balzi Rossi). Seit 1995 führt er das Restaurant "All'Enoteca", im Jahr 2000 wurde er mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet und vom Restaurantführer des Espresso als "Nachwuchskoch des Jahres" gekürt.

Über sich selbst

"Ich bilde meine gastronomischen Fähigkeiten ständig weiter und erweitere sie durch das Studium der klassischen Texte der lokalen Tradition, den ständigen Vergleich mit den strengsten Interpreten der Albeser Küche und in Kursen bei den innovativsten Gastronomen in Italien und im Ausland.

Ich denke gern, dass die gesammelte Ausbildung sich in einer persönlichen Küche mit klaren Zielen umsetzt – einer Küche, die die lokale Sprache spricht, ohne dabei in der Rhetorik der Tradition gefangen zu sein."

Seine Spezialitäten

"Fassone" dalla testa ai piedi.

Das Restaurant

Typische lokale Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Zwei Räume, 50 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 580 Weine.



EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Im Ortsteil Guarene liegt das gleichnamige Schloss, ein Beispiel für die piemontesische Barockarchitektur unter dem Einfluss des Architekten Filippo Juvarra. Vom Schlosspark im italienischen Stil mit seinen Perspektivspielen durch die Heckengeometrie genießt man einen Ausblick, der zu den schönsten im Monferrato gehört. Pralormo: Das Schloss aus dem 13. Jahrhundert hat im Laufe seiner Geschichte starke Umbauten erlebt. Bemerkenswert ist der englische Garten, in dem die Symmetrie und achsenbetonte Anlage kurvenreichen Wegen und majestätischen Bäumen Platz lassen.

Massimo Quaglia Faccio

Al Garamond Via Pomba, 14 - Torino

Tel. 011.812.27.81

e-mail: gardenia1@aliceposta.it

www.algaramond.it

Schließtag: Samstag mittags und Sonntag

Der Koch

Massimo Quaglia Faccio.

Geboren in Turin am 19/9/1971.

Ein junger Koch mit einer langen internationalen Lehrzeit: Nachdem er die Küchen in großen Hotels in Paris und Mallorca ausprobiert hatte, sammelte er wichtige Erfahrungen im Savore Restaurant in New York und im Neuv Caval'd Brons in Turin (1994 bis 1996).

Über sich selbst

“Auch wenn die Präsentation meiner Gerichte das Gegenteil vermuten lassen könnte, bin ich ein zurückhaltender, bescheidener Mensch, sehr gewissenhaft in der Auswahl der Rohstoffe, aber vor allem leidenschaftlich in meinem Beruf. Ich glaube, der wichtigste Teil meiner

Ausbildung war die Zeit in Frankreich, wo ich mehr als alles andere eine große Achtung für die Zutaten und die Zubereitungsphasen erlernt habe, denn auch unbedeutende Schritte können manchmal das Geheimnis für das gute Gelingen eines Gerichtes sein.”

Seine Spezialitäten

Raviolo d'astice, paniscia novarese, carpaccio di storione con foie gras, trota al pan brioche e salsa di sidro, bisonte al tea nero affumicato su burrata, morbido di mandorle con fichi macerati nello zibibbo, mousse di liquirizia con cioccolato bianco al profumo di viola, sfornato di cioccolato caldo con crema al barolo chinato.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale, kreative und internationale Küche. Erlesenes, elegantes Lokal.

Zwei Räume, 35 Plätze. Menü a la carte, Degustationsmenü und “Empfehlung vom Haus”. Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen, auch wertvolle Jahrgänge und Flaschen, Dessertweine: 490 Weine.



EIN RUNDGANG IN

Turin: Palazzo Cavour (Via Cavour, 8) ist eines der schönsten Beispiele für die piemontesische Barockarchitektur des 18. Jahrhunderts. Palazzo Carpano (Via Maria Vittoria, 4) bietet noch heute einen außergewöhnlichen Innenhof, in dem man die neobarocke kulissenartige Anlage bewundern kann. Mole Antonelliana und Kinomuseum.

Locanda del Pilone

Fraz. Madonna di Como - Alba (CN)

Tel. 0173.366.616

e-mail: info@locandadelpilone.com

www.locandadelpilone.com

Schließtag: Dienstag und Mittwoch mittags

Der Koch

Murizio Quaranta.

Geboren in Cuneo am 19/10/1964.

Maurizio Quarantas Ausbildung ist international: Bevor er zusammen mit seiner Frau die Locanda del Pilone eröffnete, verfeinerte und vertiefte er seine önologischen Kenntnisse in Frankreich, der Schweiz, England und in ganz Italien.

Über sich selbst

“1995 während der Saison an der Adriaküste habe ich meine Frau Sabrina kennen gelernt. Wir hatten beide den Wunsch, etwas Eigenes aufzubauen. So sind wir – sie im Service und ich in der Küche – in die Gegend zurückgekehrt, in der ich geboren bin, ins Val Grana.

Die Passion für diesen Beruf hat uns zur Locanda del Pilone gebracht, wo ich meine Kreativität entwickeln konnte: Ich biete eine Küche, in der die Zubereitung ebenso wie die Auswahl der Rohstoffe große Bedeutung hat, aber nicht nur. Es ist vor allem Forschen und Experimentieren.”

Seine Spezialitäten

Piccione disossato arrostito con scalogno al moscato passito.

Das Restaurant

Typisch piemontesische und kreative Küche. Lokal mit besonderer Atmosphäre und Aussicht. Zwei Räume, 25 Plätze. Menü à la carte und Degustationsmenü. Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 450 Weine.



EIN RUNDGANG IN

Alba: Die “Hauptstadt der Langhe” ist in der Altstadt fast rechtwinklig angelegt mit zahlreichen Türmen, die für eine mittelalterliche Stadt typisch sind. Die Kathedrale San Lorenzo geht auf die erste Hälfte des 12. Jahrhunderts zurück, aus der der romanische Grundriss stammt.

An den Hauptstraßen liegen historische Palazzi wie Casa Riva, Casa Marro, Palazzo Mermet, an der Piazza Risorgimento befindet sich der Palazzo del Comune.



Mariuccia Roggero Ferrero



San Marco Via Alba, 136 - Canelli (AT)

Tel. 0141.823.544

e-mail: info@sanmarcoristorante.it

www.sanmarcoristorante.it

Schließtag: Dienstag abends und Mittwoch

Demonstrationskurse auf höchstem Niveau gehalten hat.

Über sich selbst

“Die Auswahl der Zutaten in meiner Küche erfolgt sehr sorgfältig und berücksichtigt die Saison. Ich liebe es, die bekannten und weniger bekannten Rezepte der Tradition zu studieren, dabei entdecke ich vergessene Gerichte, die ich ausprobieren, verändern und verbessern. Die Arbeit umfasst ständige historische und praktische Forschung.”

Seine Spezialitäten

Tajarin al tuorlo d'uovo con burro aromatizzato alle erbe (con tartufo bianco), finanziaria nobile all'Astigiana.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.
Elegantes Lokal mit intimer Atmosphäre.
Ein Raum und Tavernetta, 45+14 Plätze.
Menü a la carte, 2 Degustationsmenüs, Arbeitsessen, gastronomische Themenmenüs.
Karte mit nationalen, regionalen und internationalen Weinen, auch wertvolle Jahrgänge und Flaschen: 550 Weine.

Der Koch

Mariuccia Roggero Ferrero.

Geboren in Santo Stefano Belbo (CN)
am 10/12/1953.

Frau Mariuccia hat die Küche bereits im Blut: Schon als Mädchen trug sie Rezepte von Süßspeisen und anderen Gerichten der besten kulinarischen Tradition im Piemont säuberlich in ein Heft ein. Die wahre Leidenschaft für diesen Beruf kam damit unmittelbar ans Licht und regte ihre Kreativität und den Wunsch an, das Ansehen des Lokals, in dem sie arbeitet, zu steigern. Ihre brillante Karriere begann mit erst 18 Jahren mit Anerkennungen und Preisen auf nationalem und internationalem Niveau. Schon bald galt Frau Mariuccia in jeder Hinsicht als eine der besten Köchinnen im Piemont und Italien und wurde eingeladen, Kurse der Haute Cuisine zu halten, so am ICIF, der angesehenen Kochschule in Costigliole d'Asti. Häufig ist sie auf Dienstreise im Ausland – Kanada, USA, Japan, Deutschland und Schweiz –, wo sie bereits ihre Gerichte in den besten Restaurants in Europa und Übersee angeboten und

EIN RUNDGANG IN

Canelli: Burg aus dem 17. Jahrhundert, heute im Besitz der Familie Gancia. Die “unterirdischen Kathedralen”, ein wahrer architektonischer Schatz, sind die Keller, die unter der ganzen Stadt hinziehen.

Jedes Jahr im Juni erlebt Canelli seine “Belagerung” neu: eins der eindrucksvollsten Historienspiele in Europa.

Dolce Stil Novo Via San Pietro, 71 - Cirié (TO)

Tel. 011.921.11.10

e-mail: rist.dolcestilnovo@libero.it

www.dolcestilnovo.it

Schließtag: Montag, von Dienstag

bis Samstag mittags, Sonntag abends

Der Koch

Alfredo Russo.

Geboren in Turin am 10/4/1968.

Alfredo Russos Berufung trat früh in Erscheinung: Mit dreizehn Jahren entdeckte er seine Begeisterung für die Küche und schrieb sich an der Hotelfachschule ein. Nach der Ausbildung arbeitete er in drei verschiedenen Restaurants im Piemont, die mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet waren. Ende 1990 beschloss er, einen eigenen Weg einzuschlagen, und eröffnete zusammen mit seiner Frau das Dolce Stil Novo. Nach nur drei Jahren erhielten sie den Michelin-Stern und die Aufnahme in die Jeunes Restaurateurs d'Europe. In jüngerer Zeit sind zwei Erfolge vorzuweisen: Dem Dolce Stil Novo wurde die Organisation des Galamenüs für das Olympische Komitee während des Besuchs in Turin anvertraut, und in der Ausgabe 2004 des Espresso-Führers wurde Alfredo Russo zum besten Nachwuchskoch des Jahres ernannt.

Über sich selbst

“Jeden Tag werden im Haus verschiedene Sorten Brot frisch gebacken, jeweils zu den Gerichten auf der Tageskarte, die Käsesorten werden auf den Alpen in den nahe gelegenen Tälern ausgesucht, das

EIN RUNDGANG IN

Cirié: Die Altstadt mit der heutigen Via Vittorio Emanuele II. Im Mittelalter war dies die Via Maestra, die den Ortskern und seine Viertel in zwei Hälften teilte. Zeugnisse aus jener Vergangenheit sind der Torre dei Provana und einige Fassaden von herrschaftlichen Häusern. Besonders zu bemerken sind der Dom San Giovanni Battista und Palazzo D'Oria.



meiste an Gemüse, Obst und Kräutern wird in einem restauranteigenen Garten mit biologischen und natürlichen Methoden angebaut. Alle Backwaren und Desserts werden von der Küche des Restaurants handgemacht. Meine Küche ist innovativ mit einer unverwechselbaren Spielfreude und Lust an Überraschungen – einem der wesentlichen Aspekte des New Italian Style.”.

Seine Spezialitäten

Vitello tonnato in scatola con caramello agli agrumi, “The cheese game” equilibri di formaggi, fegato di fassone con agro di ciliegie.

Das Restaurant

Erlesenes, elegantes Lokal in einem historischen Gebäude im Stil des “alten Piemont” von 1800 mit Tonnengewölben und unverputzten Backsteinen, originale Holzböden. Zwei Räume, 40 Plätze. Menü a la carte und 3 Degustationsmenüs. Weinkarte mit regionalen und nationalen Weinen: 350 Weine.





Der Koch

Marco Sacco.

Geboren in Premosello Chiovenda (VB) am 24/1/1965.

Marco Sacco hat einen interessanten Lebenslauf vorzuweisen. Er lernte zunächst unter der Anleitung des Vaters und setzte seine Ausbildung dann mit zahlreichen Erfahrungen in internationalen Restaurants bei berühmten Köchen fort: in Frankreich in Cannes am Moulin de Mougins bei Roger Vergé und am Oasis bei Raimbault, in Spanien am Esguard bei Miguel Sanchez Romera. Die Station in der Küche von Vissani in Baschi vervollständigte die Vorbereitung dieses aufmerksamen, anspruchsvollen Kochs.

Über sich selbst

“Ich habe versucht, eine ganz eigene, persönliche und kreative Küche zu bilden, allerdings auf der Basis der Rezepte meines Vaters, die aus der gastronomischen

Piccolo Lago Via Turati, 87 - Verbania

Tel. 0323.586.792

e-mail: h.piccololago@stresa.net

www.piccololago.it

Schließtag: Montag

Tradition unseres Gebiets stammen und viele Anregungen bergen. Die Inspiration einer modernen Küche führt dazu, dass ich auch die Präsentation der Gerichte stark in den Vordergrund rücke, aber immer als Ergebnis einer Suche, die von den typischen Produkten meiner Heimat ausgeht. Ich muss sagen, dass ich in dieser Hinsicht Glück habe, denn die Berge und der See sind eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration.”

Seine Spezialitäten

Hamburger di salmerino del Mergozzo leggermente affumicato, pane in cassetta al balsamico, cipolle in tempura, maionese ai tre profumi.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Lokal mit besonderer Atmosphäre mit Aussicht. Zwei Räume, 70 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 1.000 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Verbania: Die Provinzhauptstadt besteht aus den Ortsteilen Inträ, Suna und Pallanza. Pallanza hat einen reichen Bestand an eleganten Villen inmitten zauberhafter Gärten, so die Villa Taranto, die eine der bedeutendsten botanischen Anlagen weltweit aufzuweisen hat, Villa San Remigio mit ihrer Sequenz von italienischen Terrassen und englischem Garten und Villa Giulia. Von der Uferpromenade reicht der Blick bis zu den Inseln im borromäischen Golf. Die Gruppe der drei Hauptinseln besteht aus der Isola Bella, Isola Madre und Isola Superiore, die “Fischerinsel” genannt wird.

Combal.Zero

Piazza Mafalda di Savoia - Rivoli (TO)

Tel. 011.95.65.222

e-mail: combal-zero@combal.org

Schließtag: Montag und Dienstag

Der Koch

Davide Scabin.

Geboren in Rivoli (TO) am 9/9/1965.

Davide Scabin achtet besonders auf die Ästhetik der Gerichte, um das Gute noch attraktiver zu gestalten, und gilt als maßgeblicher Food Designer. Vor kurzem wurde er als Dozent an den Workshop Food Design im Rahmen des Studiengangs Industriedesign am Polytechnikum Turin berufen.

Über sich selbst

“Zeitgenössische Kunst, Innovation und kreative Küche. Ich mag es, an die Gerichte wie an ein Objekt des Reverse Engineering zu denken, die Lebensmittel zu destrukturieren, um dann die Ingredienzien neu zusammenzusetzen und Ungewöhnliches zu erhalten: halbfeste Suppen, halbflüssige Pizzen und Cyber-Egg. In meiner Küche befinden sich die Gerichte in ständiger Entwicklung und jede neue Kreation wird nummeriert wie die Version einer Software. Meine jüngste Version von *Carne all'albese*, zum Beispiel, heißt Albese 2.4.”

EIN RUNDGANG IN

Rivoli: Die Burg gelangte 1280 in den Besitz der Savoyer, 1883 wurde sie an die Stadt Rivoli verkauft, 1979 von der Region Piemont restauriert, und seit 1984 befindet sich darin das Museum für zeitgenössische Kunst. Villa Fiorito ist ein Gebäude, dessen älteste Teile bis auf das 17. Jahrhundert zurückgehen. Die Moränenhügel von Rivoli bis Avigliana nur wenige Kilometer vom Stadtzentrum entfernt stellen eine wunderbare grüne, friedliche Oase dar.



Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Lokal mit besonderer Atmosphäre im Castello di Rivoli mit Aussichtslage.

Ein Raum, 50 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü, Menü Creativo.

Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 500 Weine.



Flavio Scaiola

Vecchio Tre Stelle Via Rio Sordo, 13

Loc. Tre Stelle Sud - Barbaresco (CN)

Tel. 0173.638.192

e-mail: ristorante@vecchiotrestelle.it

www.vecchiotrestelle.it

Schließtag: Dienstag



Der Koch

Flavio Scaiola.

Geboren in Alba (CN) am 4/2/1964.

Vor 1987, dem Jahr, in dem er das Vecchio Tre Stelle erwarb und sein Inhaber und Küchenchef wurde, erweiterte und bereicherte Flavio Scaiola seinen Erfahrungsschatz in der Schweiz und an der ligurischen Küste.



Über sich selbst

“Ich bin in Alba geboren und habe meine Ausbildung an der Hotelfachschule in Mondovì absolviert. Meine Leidenschaft für die Küche hat dazu geführt, dass ich mit dreiundzwanzig Jahren das jetzige Restaurant Vecchio Tre Stelle übernommen habe, das damals eine ländliche Trattoria war. Heute ist es ein elegantes Restaurant und Hotel mit Gästen aus ganz Italien und dem Ausland.”

Seine Spezialitäten

Filetino di coniglio con foie gras e gamberi di fiume spadellati all'aceto di champagne.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche. Erlesenes, elegantes Lokal. Ein Raum, 35 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü. Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 550 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Barbaresco: “Torre antica” – um den alten Turm herum gruppiert sich die Dorfsiedlung. Die Enoteca Regionale del Barbaresco hat ihren Sitz in der Confraternita di San Donato. Die angesehene Einrichtung wurde gegründet, um die Winzerproduktion dieses Gebiets zu valorisieren.

Le Clivie Località Carretta, 4

Piobesi d'Alba (CN)

Tel. 0173.619.261

e-mail: info@leclivie.com

www.leclivie.com

Schließtag: Sonntag abends und Montag



Der Koch

Fulvio Siccardi.

Geboren in Turin am 29/9/1969.

Mit erst 34 Jahren hat er bereits zahlreiche bedeutende Küchen Italiens besucht: das Cascinale Nuovo in Isola d'Asti, das Cambio in Turin, Hotel Ducol in Sestriere, Hotel Relais in Punta Ala, die Osteria dell'Arco in Alba, Hotel Castello Rosso in Costigliole.

Über sich selbst

“Ich habe mich schon immer für die Küche und Weine begeistert. Mein ständiger Antrieb ist der Wunsch, besser zu werden. Ich nutze die hervorragenden Rohstoffe, die unsere Region zu bieten vermag, ohne sie umzustürzen. Ich liebe Gemüse, das Öl, Fisch und Fleisch. Und mit besonderer Hingabe widme ich mich den Desserts.”

Seine Spezialitäten

Uovo “verticale”, ragù di zucca, vellutata

al burro e tartufo bianco d'Alba.

Das Restaurant

Typisch piemontesische und kreative Küche. Erlesenes, elegantes Lokal.

Ein Raum, 50-60 Plätze.

Menü a la carte, Degustationsmenü mit 4 oder 6 Gängen.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 600 Weine.



EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Bra mit der Zizzola, dem charakteristischen achteckigen Bau, der zum Symbol der Stadt wurde. Die Kirche Santa Chiara wurde auf den Willen der Klarissen errichtet, die seit 1633 in diesem Gebiet vertreten waren. Das Besondere dieser Kirche ist die doppelte durchbrochene Kuppel, die sehr eindrucksvolle Lichteffekte ergibt. Der Innenraum ist mit Stuckreliefs geschmückt.

Alessandra Strocco



Vittoria Via Roma, 14 - Tigliole (AT)

Tel. 0141.667.123

e-mail: giampieromusso@libero.it

www.ristorantevittoria.it

Schließtag: Sonntag abends und Montag

Liebe und Kenntnis der Rohstoffe zubereitet wird. Wir selbst haben den Gemüsegarten, in dem wir Gemüse und Kräuter anbauen, aus unserem eigenen Weinberg stammen Grignolino und Barbera. Für alles weitere suchen wir die besten Erzeuger auf unserem Gebiet, für das wir eine wahre Vorliebe haben. Wir glauben an das Ergebnis des traditionellen Kochens, auch mit dem Bemühen um eine Innovation mit sicher interessanten, aber nie gewagten Kombinationen."

Seine Spezialitäten

Ravioli di coniglio con salsa al Barbera d'Asti.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Historisches, erlesenes und elegantes Lokal, das sich seit 1928 in einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert befindet.

Drei Räume, 150 Plätze. Menü a la carte, Degustationsmenü, "Empfehlung vom Haus" und vegetarisches Menü.

Karte mit regionalen, nationalen und internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 560 Weine.

Der Koch

Alessandra Strocco.

Geboren in Tigliole (AT) am 14/9/1958. Alessandra Strocco absolvierte 1977 die höhere Handelsschule, aber tatsächlich half sie lieber ihren Eltern in der Küche des Familienrestaurants, das gerade in jenem Jahr den ersten Michelin-Stern erhielt. 1979 heiratete sie und beschloss, den Familienbetrieb weiterzuführen, indem sie zunächst ihrer Mutter am Herd half. Die Erfolge waren gleich zahlreich – unter anderem die Vorbereitung des Service für den Heiligen Vater bei seinem letzten Besuch in Turin.

Über sich selbst

"Die lokale Küche hat zunehmenden Erfolg, vor allem, wenn sie mit Sorgfalt,

EIN RUNDGANG IN

Tigliole: Das historische Museum zur "Sattlerkunst". Möglichkeit zu Ausflügen mit dem Fahrrad, zu Fuß und zu Pferd.

Nicht weit befindet sich die Stadt Asti mit ihrem mittelalterlichen Stadtkern, der in Form einer Ellipse angelegt ist und von engen Gassen durchzogen wird. Interessant sind die Kathedrale, eine der wichtigsten gotischen Kirchen aus dem 14. Jahrhundert im Piemont, und der sog. Uhrenturm Torre Troiana.



Mariangela Susigan

Gardenia Corso Torino, 9 - Caluso (TO)

Tel. 011.983.2249

e-mail: gardenia1@aliceposta.it

Schließtag: Donnerstag und Freitag mittags

Der Koch

Mariangela Susigan.

Geboren in Toulouse (Frankreich)

am 1/8/1956.

Mariangela Susigan, gebürtige Französin, lebt inzwischen schon lange in ihrer Wahlheimat Caluso. Sie bezeichnet sich als Autodidaktin, aber ihre hervorragende Küche kann auf viele Erfahrungen zurückblicken: im Restaurant Le Nôtre in Paris über das Antica Osteria del Ponte in Cassinetta di Lugagnano bis zum Uliassi in Senigallia. 1977 eröffnete sie zusammen mit ihrem Mann das Gardenia, das heute ein angesehenes Lokal mit einem Michelin-Stern ist.

Über sich selbst

“Ich biete innovative Gerichte, Rezepte aus der Tradition des Canavese, die kreativ entwickelt werden. An der Zubereitung wirkt auch mein natürlicher Sinn für das Ästhetische mit, das heißt, ich möchte, dass jeder Gang von mir auch farblich ‘schön’ ist. Meine Philosophie? Alles frisch und große Qualität bei den Zutaten, ständige Suche nach Produkten unseres

Gebiets, wie Almkäse. Für die Gemüse gehe ich auf den Bauernmarkt, und das Fleisch ist immer ausgewählt und garantiert.”

Seine Spezialitäten

*Ravioli di salame di patata cotto al forno
su passata di pere martine al mosto d'uva.*

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche.

Ein Lokal mit besonderer Atmosphäre in einem Haus aus dem 19. Jahrhundert mit Garten. Drei Räume, 45 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit Weinen aus aller Welt, auch wertvolle

Jahrgängen
und

Flaschen:

700 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Mazzé mit dem gleichnamigen Kastell aus dem 14. Jahrhundert und das Castello di Masino aus dem 11. Jahrhundert, das im 18. Jahrhundert in eine Residenz umgebaut wurde. In dem großen englischen Garten befindet sich das Kutschenmuseum. Ivrea: eine historische und moderne Stadt. Einerseits gibt es die Burg von 1358 und die Kirche S. Gaudenzio aus dem frühen 18. Jahrhundert, auf der anderen Seite das Freilichtmuseum der modernen Olivetti-Architektur (MaAM): moderne Industrie-, Wohn- und Dienstleistungsarchitektur mit Beiträgen von international anerkannten Architekten.



Davide Testa

L'Ostu dij Baloss *Via Gualtieri, 38 - Saluzzo (CN)*

Tel. 0175.248.618

www.ostudijbaloss.it

Schließtag: Sonntag und Montag mittags

Der Koch

Davide Testa.

Geboren in Bra (CN) am 18/7/1968.

Dieser 35-jährige Küchenchef, der seine beruflichen Fähigkeiten unter anderem durch die Mitarbeit am Boccondivino in Bra, an der Osteria dell'Arco in Alba und am Chiocciola in Cuneo ausgebildet hat, kann zahlreiche Anerkennungen vorweisen.



Über sich selbst

“Meine Küche ist das Ergebnis von Erfahrungen, die ich in ganz Italien gesammelt habe. Ich habe dabei gastronomische Traditionen kennen gelernt, die ganz anders als unsere sind. Ich biete Gerichte aus der piemontesischen Küche, aber nicht nur.”

Seine Spezialitäten

Ravioli di fagianella con crema di formaggi caprini e tarfufo, muscolo di castrato brasato al barbera.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale und kreative Küche. Erlesenes, elegantes Lokal. Drei Räume, 60 Plätze. Menü a la carte, Degustationsmenü und Empfehlung vom Haus.

Nationale Weinkarte: 720 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Saluzzo: Die Kathedrale (15. Jahrhundert), errichtet im spätgotischen Stil, bewahrt wertvolle Kunstwerke im Innenraum. Weiter sind der Stadtturm von 1464 und die Kirche San Giovanni zu nennen, das eindrucksvollste Baudenkmal in Saluzzo. Im städtischen Museum Casa Cavassa (15. Jahrhundert) werden Möbel aus dem 15. bis 19. Jahrhundert und Kunstwerke ausgestellt, darunter das wunderbare Gemälde der Madonna della Misericordia.

In der Umgebung: In der Ortschaft Manta liegt die Festung aus dem 14. Jahrhundert mit ihren hervorragenden Fresken. In Revello befindet sich die Abbazia di Staffarda, die in der ersten Hälfte des 17. Jahrhundert von Zisterziensermönchen gegründet wurde.

Nuovo Carretto Via Biaune, 4 - Cirié (TO)

Tel. 011.920.32.06

e-mail: ristorantecarretto@jumpy.it

Schließtag: Montag

Der Koch

Erik Trozza.

Geboren in Ivrea (TO)
am 8/3/1980.

Ein sehr junger Koch, der seine Begabung am Des Iles Borromeés in Stresa, am Planibel in La Thuile, am L'Approdo in Pettenasco am Ortasee und am Antica Zecca in Caselle Torinese ausgebildet hat.

Über sich selbst

“An der Hotelfachschule hatte ich mich für den Lehrgang Service-Bar eingeschrieben, obwohl ich eigentlich schon gedacht hatte, dass die Arbeit in der Küche meiner Kreativität mehr Raum lassen würde – und vor allem meinem Wunsch, Speisen und Gerichte mit meinen Händen und meiner Sensibilität gestalten zu können. So habe ich dann beschlossen, mich ganz der kulinarischen Kunst zu widmen. Hier, am Nuovo Carretto, war ich zuerst Hilfskoch bei Francesco Eblovi, der mir dann die Leitung der Küche überlassen hat. Es gefällt mir, die Gerichte der lokalen Tradition anzubieten, aber sie persönlich zu gestalten, sie – ausgehend von den Originalrezepten – auf neue Art zu präsentieren und eine neue Leichtigkeit für das Gericht zu finden.”

Seine Spezialitäten

Zuppa di lingua.

Das Restaurant

Typische lokale Küche. Erlesenes, elegantes Lokal. Drei Räume, 50 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.



Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 1.000 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Cirié: der Dom San Giovanni Battista, Palazzo D'Oria, Villa Remmert. Die Cappella di Robaronzino, die Kirchen Santo Sudario, San Giuseppe und San Martino di Liramo. Am 3. Sonntag im April, Juni und September ist Antiquitätenmarkt.





Der Koch

Andrea Vannelli.

Geboren in Turin am 9/9/1967.

Andrea Vannelli ist seit 1999 im Lokal präsent, auch wenn man fast sagen könnte, dass er im Gatto Nero geboren wurde. Das Restaurant wurde nämlich von seinem Großvater gegründet und ging dann auf seinen Vater und nun auf ihn über. Drei Generationen von Köchen für ein Lokal, das – mit absoluter Überzeugung – den Weg der Qualität verfolgt.

Über sich selbst

“Ich habe das Kochen in der Schule bei meinem Vater gelernt, der mir die Leidenschaft für die Tradition vermittelt hat.”

Al Gatto Nero *Corso Turati, 14 - Torino*

Tel. 011.590.414

e-mail: info@gattonero.it

www.gattonero.it

Schließtag: Sonntag

Seine Spezialitäten

Chateaubriand di fassone alle bacche di ginepro e insalata tiepida di mare.

Das Restaurant

Mediterrane und klassische Küche.

Historisches Lokal der 60er Jahre.

Ein Raum, 58 Plätze. Menü a la carte und Degustationsmenü. Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 800 Weine.



EIN RUNDGANG IN

Turin: Der Parco del Valentino, 550 Tausend Quadratmeter Grün, bietet Radwege, Wanderungen und Sportmöglichkeiten.

Auf dem Po kann man im Sommer mit den Dampfbooten Valentino und Valentina oder im Ruderboot von einem der verschiedenen Bootsverleiher Ausflüge unternehmen. Im Park liegen das Burgdorf Borgo Medievale, das Museum Promotrice delle Belle Arti und das Castello del Valentino.

Lidia Vanzino Alciati e Luca Zecchin

Guido da Costigliole

Loc. San Maurizio, 39 - S. Stefano Belbo (TO)

Tel. 0141.841.900 - 0141.844.455

e-mail: LIDIA srl@virgilio.it

www.guidodacostigliole.com

Schließtag: Dienstag

Der Koch

Lidia Vanzino Alciati e Luca Zecchin.

Sie: geboren in Costigliole (AT)

am 3/8/1930.

Er: geboren in Asti, am 8/8/1980.

Eine ganz besondere Köchin mit Unterstützung eines jungen Schülers in einem legendären Restaurant mit internationalem Ruhm.

Über sich selbst

“Ich habe das Lokal zusammen mit Guido gegründet. Es entstand 1961 in Costigliole und ist nun nach S. Stefano Belbo in ein altes Kloster aus dem 17. Jahrhundert umgezogen. Es hat auch eine Niederlassung in Pollenzo in der Nähe der Agenzia di Pollenzo, in der die Universität der gastronomischen Wissenschaften untergebracht ist. Seit 2002 hilft mir Luca Zecchin in der Küche.”

Seine Spezialitäten

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Zwei Räume, 60 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit Weinen aus aller Welt mit



wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 900 Weine. Weine glasweise: 40 Weine. Dazu gibt es zwei sehr charakteristische Bräuche: das “Korkengeld” (man kann seinen Wein von zu Hause mitbringen und zahlt dann eben eine Gebühr von 10 Euro an das Haus) und die “buta stupa”, die „entkorkte Flasche“: Eine nicht ausgetrunkene Flasche wird dem Gast mitgegeben.



EIN RUNDGANG IN

Santo Stefano Belbo: Geburtsort von Cesare Pavese, in dem man sein Wohnhaus mit Museum besichtigen kann.

An jedem Wochenende im Juli finden in der Altstadt von Santo Stefano Belbo Schauspiel- und Konzertaufführungen statt.

Pier Giuseppe Viazzi

Arianna Via Umberto - Cavaglietto (NO)

Tel. 0322.806.134

e-mail: jrearianna@libero.it

Schließtag: Dienstag und Mittwoch mittags



Der Koch

Pier Giuseppe Viazzi.

Geboren in Gattinara (VC)

am 21/11/1957.

In zahlreichen, auch internationalen Küchen hat Pier Giuseppe Viazzi seine Erfahrungen gesammelt: dem Hotel Des Iles Borromées in Stresa, dem Hilton in Mailand, dem Hilton in Stratford, Hotel Royal la Baule, Auberge de Condé la Ferté sous Jouarre in Frankreich.

Über sich selbst

“Nachdem ich die Ausbildung an der Hotelfachschule in Stresa abgeschlossen und mich beruflich in vielen Hotels und Restaurants in Europa entwickelt hatte, bin ich 1980 in das Lokal der Familie zurückgekehrt, um seine Tradition fortzusetzen.”

Seine Spezialitäten

Alle Gerichte der hiesigen Küche.

Das Restaurant

Gemäßigt kreative Küche.

Erlesenes, elegantes Lokal.

Ein Raum, 30 Plätze.

Menü a la carte und Degustationsmenü.

Karte mit regionalen, nationalen und französischen Weinen: 450 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Die “Insel” des Naturschutzgebiets Baragge, des italienischen Graslands, ist eine absolut einzigartige Landschaft, in der allein die Natur herrscht, mit mehr oder weniger seltenen Exemplaren von Eichen, Birken, Hainbuchen, Föhren. Früher war dieses Gebiet sehr ausgedehnt, heute ist es durch die Erschließung für den Reisanbau auf einige Inseln reduziert. Im Gelände sind beschilderte Wanderwege und ein archäologischer Pfad eingerichtet, außerdem gibt es Reit- und Radwege.



Claudio Vicina Mazzaretto

Casa Vicina Via Massena, 66 - Torino
Tel. 011.590.949
e-mail: casavicina@libero.it
www.casavicina.it
Schließtag: Sonntag abends und Montag

Der Koch

Claudio Vicina Mazzaretto.
Geboren in Ivrea (TO) am 25/3/1967.
Die Gastronomie in der Casa Vicina ist eine Passion der Familie. Seit 1983 sind die Brüder Vicina Mazzaretto seine Besitzer. Bevor sie das Lokal eröffneten, hat Claudio, der Meisterkoch, seine Erfahrungen in dem renommierten Restaurant Guido in Costigliole d'Asti erweitert.

Über sich selbst

“Ich betrachte mich als einen Profi, der tief verliebt in sein Handwerk ist und stark mit den Werten der Tradition im Canavese und mit den Kenntnissen der Grundlagenküche verbunden ist. Ich achte besonders auf die Zubereitungen in den aktuellsten Trends und auf die Präsentation der Gerichte.”

Seine Spezialitäten

Batsuà, agnolotti Vecchia Eporedia, faraona novella composta in salmì.

Das Restaurant

Typisch piemontesische, lokale, kreative und internationale Küche.
Lokal mit besonderer Atmosphäre. Zwei



Räume, 50 Plätze.
Menü a la carte, Degustationsmenü, “Empfehlung vom Haus” und “Canavesano”.
Karte mit regionalen, nationalen, internationalen Weinen mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 550 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Turin: Im Parco del Valentino die Burganlage Borgo Medievale und der Brunnen der zwölf Monate, der zur Feier der Fünfzigjahrfeier der Albertinischen Verfassung eingeweiht wurde. Die GAM – Städtische Galerie für moderne und zeitgenössische Kunst (Via Magenta 31, Ecke Corso Galileo Ferraris).



Sergio Vineis

Il Patio Via Oremo, 14 - Pollone (BI)

Tel. 015.615.68

e-mail: ilpatio@libero.it

Schließtag: Montag und Dienstag



Der Koch

Sergio Vineis.

Geboren in Biella am 1/8/1960.

Sergio Vineis, der seine Ausbildung in den eigenen Restaurants absolvierte, ist ein Koch mit großer Persönlichkeit – genau wie seine Küche.

Über sich selbst

“Nach einer technischen Ausbildung und



einer kurzen Zeit an der Universität begannen die ersten Symptome von dem, was schon bald zu meiner Krankheit werden sollte: der Küche. Nach fast zwanzig Jahren habe ich längst alle Hoffnung auf Heilung aufgegeben.”

Seine Spezialitäten

Galletta di cardì con paletta biellese, cipolle appassite e salsa al fegato grasso; astice con carciofo fritto, spinaci, salsa di mandorle e olio ai crostacei.

Das Restaurant

Mediterrane, kreative und lokale Küche. Erlesenes, elegantes Lokal.

Zwei Räume, 45 Plätze a la carte und 100 bei Banketten. Menü a la carte und Degustationsmenü.

Weinkarte mit regionalen und nationalen Weinen: 350 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Pollone: Das Sondernaturschutzgebiet Parco della Burcina ist berühmt für seine Vielzahl an Rhododendrenarten, die von Mitte Mai bis Anfang Juni in Blüte stehen. In der Umgebung: Graglia mit der Wallfahrtsstätte Madonna di Loreto mit seiner Panoramalage, von der aus man die gesamte Biellese Ebene überblickt. Oropa mit seiner Wallfahrtsstätte zu Füßen des Monte Mucrone ist ein berühmtes Pilgerziel. Biella: Wichtige Sehenswürdigkeiten sind der Dom, die Kirche San Sebastiano und das Städtische Museum.

Antica Corona Reale

Via Fossano, 11 - Cervere (CN)

Tel. 0172.474.132

e-mail: claudioviv@yahoo.it

Schließtag: Dienstag abends und Mittwoch

Der Koch

Gian Piero Vivalda.

Geboren in Cuneo

am 24/12/1968.

Bevor er im Antica Corona Reale, dem historischen Lokal der Familie, "ankam", hat Gian Piero Vivalda seine Kunst in Frankreich in Küchen von unbestrittenem Prestige verfeinert: im Relais & Chateaux Georges Blanc und im Carrée de Feuillantes. Er wurde als Koch des Jahres 2003 ausgezeichnet.



Über sich selbst

"Ich engagiere mich konstant für die vorzügliche Qualität, sowohl in der Auswahl der Zutaten als auch in den Kombinationen, die ich anbiete."

Seine Spezialitäten

Lumache opercolate ai porri di Cervere, piccione di cascina arrosto all'aglio rosa con scaloppa di foie gras in ristretto di Marsala.

Das Restaurant

Typische lokale und kreative Küche. Historisches Lokal. Drei Räume, 50 Plätze. Menü à la carte und Degustationsmenü. Karte mit Weinen aus aller Welt mit wertvollen Jahrgängen und Flaschen: 700 Weine.

EIN RUNDGANG IN

Der Umgebung: Die Stadt Bra mit der Zizzola, dem charakteristischen achteckigen Bau, der zum Symbol der Stadt wurde. Die Kirche Santa Chiara wurde auf den Willen der Klarissen errichtet, die seit 1633 in diesem Gebiet vertreten waren. In Pollenzo, wo die Universität der gastronomischen Wissenschaften ihren Sitz hat, kann man das Schloss besichtigen, eine der Savoyerresidenzen aus dem 14. Jahrhundert, die Anfang des 19. Jahrhundert in neogotischer Form umgebaut wurde. Zum Schlosskomplex gehört die Kirche San Vittore von 1840. In der Nähe: Cherasco, eine Stadt mit tief verwurzelter Kultur, hat ihre römische Anlage mit quadratischem Grundriss erhalten. Die berühmtesten Gebäude sind der Palazzo Municipale, der Stadtturm und im Viale Salmatoris die Burg, die von Luchino Visconti 1348 errichtet wurde.

Eine Verkostung der typischen Produkte

Jeder Winkel des Piemont bietet vorzügliche Produkte. Auf der Karte sind für jedes Gebiet, das von den lokalen Fremdenverkehrsbüros beworben wird, einige Weine und Produkte eingezeichnet, die nach den Kategorien der landesweiten Normen anerkannt sind.

Alessandria

Weine: Brachetto d'Acqui - Gavi e Cortese di Gavi
Dolcetto d'Acqui - Cortese Alto Monferrato - Colli Tortonesi
Grignolino del Monferrato Casalese
Produkte: Käse Robiola di Roccaverano - Filetto baciato di Ponzone
Zichorie – Zuckerbrot aus Casale – Käse Montebore

Asti

Weine: Moscato d'Asti e Asti Spumante - Brachetto d'Acqui - Barbera d'Asti
Freisa d'Asti - Grignolino d'Asti - Loazzolo
Ruchè di Castagnole Monferrato
Produkte: Käse Robiola di Roccaverano - Karden Cardo avorio aus Isola d'Asti
Gelbe Zwiebeln und rote Zwiebeln aus dem Astigiano

Biella

Weine: Lessona - Coste della Sesia
Produkte: Bielleser Lamm – Bielleser Toma – Einheimische Äpfel aus dem Biellese

Canavese e Valli di Lanzo

Weine: Erbaluce di Caluso - Carema Canavese
Produkte: Salame di Turgia - Toma di Lanzo

Cuneo

Weine: Colline saluzzesi
Produkte: Castelmagno - Raschera - Porree aus Cervere – Weißes Huhn aus
Saluzzo - Tomino di S. Giacomo di Boves – Lamm Agnello sambucano

Distretto dei Laghi d'Orta

Weine: Ghemme
Produkte: Bresaola aus dem Val d'Ossola – Ziegenkäse aus dem Val Vigizzo
Mortadella d'Orta

Langhe e Roero

Weine: Barbaresco - Barolo - Barbera d'Alba - Dolcetto d'Alba
Nebbiolo d'Alba
Produkte: Bra - Murazzano - Haselnuss – Weißer Trüffel – Pfirsiche aus Canale
Schnecken aus Cherasco - Salsiccia aus Bra

Valle di Susa e Pinerolese

Weine: Pinerolese Doux d'Henry - Pinerolese Ramiè
Produkte: Toma Piemontese - Grano Saraceno - Maronen aus dem Susatal
Murianengo - Seirass del fen (im Heu gereifter Frischkäse)

Novara

Weine: Colline Novaresi - Fara
Produkte: Gorgonzola - Taleggio - Riso - Biscottini di Novara

Torino e area metropolitana

Weine: Collina Torinese - Freisa di Chieri
Produkte: Peperoni aus Carmagnola – Kutteln aus Moncalieri – Kirschen aus Pecetto

Valsesia e Vercelli

Weine: Gattinara - Coste della Sesia - Bramaterra
Produkte: Caprino Valsesiano - Toma della Val Sesia - Riso

Das Piemont

Weine:

- 8 D.O.C.G. (Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung)
- 45 D.O.C. (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)

Produkte:

- 10 D.O.P. (Geschützte Ursprungsbezeichnung - g.U.)
- 2 I.G.P. (Geschützten geographischen Angabe - g.g.A.)
- 369 P.A.T. (Traditionelle Agrar-und Lebensmittelprodukte)



Die aufgeführten Weine und typischen Produkte wurden in Zusammenarbeit mit der Regionalabteilung für Schutz und Valorisierung der Agrarprodukte erstellt.

Verzeichnis der Fremdenverkehrsbüros ATL des Piemont

Für alle Informationen und wenn Sie Material und Nachrichten über die touristischen Angebote im Piemont erhalten wollen, können Sie sich an eine der folgenden Adressen wenden.

AGENZIA TURISTICA REGIONALE
PER LA PROMOZIONE DEL PIEMONTE
Via G. Viotti, 2 - 10121 TORINO
Tel. 011.5541111
Fax 011.5627176
E-mail: atrinfo@atr.piemonte.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DI ALESSANDRIA
"ALEXALA"
P.zza Santa Maria di Castello, 14 - 15100
ALESSANDRIA
Tel. 0131.220056
Fax 0131.220546
Sito internet: www.alexala.it
E-mail: info@alexala.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DI ASTI
Piazza Alfieri, 29 - 14100 ASTI
Tel. 0141.530357
Fax 0141.538200
Sito internet: www.terredasti.it
E-mail: atl@axt.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DI BIELLA
P.zza Vittorio Veneto, 3 - 13900 BIELLA
Tel. 015.351128
Fax 015.34612
Sito internet: www.atl.biella.it
E-mail: info@atl.biella.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DI CUNEO
Via Vittorio Amedeo II, 13 - 12100 CUNEO
Tel. 0171.690217
Fax 0171.602773
Sito internet: www.cuneoholiday.com
E-mail: info@cuneoholiday.com

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DELLE
LANGHE E DEL ROERO
P.zza Medford, 3 - 12051 ALBA (CN)
Tel. 0173.35833
Fax 0173.363878
Sito internet: www.langheroero.it
E-mail: info@langheroero.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE "DISTRETTO
TURISTICO DEI LAGHI" Srl.
Via Principe Tomaso, 70/72 - 28838 STRESA (VB)
Tel. 0323.30416
Fax 0323.934335
Sito internet: www.distrettolaghi.it
E-mail: infoturismo@distrettolaghi.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DELLA PROVINCIA
DI NOVARA
Baluardo Q. Sella, 40 - 28100 NOVARA
Tel. 0321.394059
Fax 0321.631063
Sito internet: www.turismonovara.it
E-mail: novaratl@tin.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DELL'AREA METROPOLITANA
DI TORINO "TURISMO TORINO"
Atrium Padiglione Olimpico
Piazza Solferino - 10123 TORINO
Tel. 011.535181
Fax 011.530073
Sito internet: www.turismotorino.org
E-mail: info@turismotorino.org

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DEL
CANAVESE E DELLE VALLI DI LANZO
C.so Vercelli, 1 - 10015 IVREA (TO)
Tel. 0125.618131
Fax 0125.618140
Sito internet: www.canavese-vallilanzo.it
E-mail: info@canavese-vallilanzo.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE DELLA
VALLE DI SUSÀ E DEL PINEROLESE "MONTAGNE DOC"
V.le Giolitti, 7/9 - 10064 PINEROLO (TO)
Tel. 0121.795589
Fax 0121.372084
Sito internet: www.montagnedoc.it
E-mail: pinerolo@montagnedoc.it

AGENZIA DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE
TURISTICA LOCALE "TURISMO
VALSESIA E VERCELLI"
C.so Roma, 38 - 13019 VARALLO (VC)
Tel. 0163.564404
Fax 0163.53091
Sito internet: www.turismovalsesiavercelli.it
E-mail: atlvarallo@libero.it



REGIONE
PIEMONTE

DIREZIONE TURISMO, SPORT E PARCHI
SETTORE COORDINAMENTO
DELLA PROMOZIONE TURISTICA
Via A. Avogadro, 30 - 10121 Torino
Tel. 011.4321504 - Fax 011.4323925
e-mail: promozione.turistica@regione.piemonte.it

Leiterin:
Dott.ssa Anna Maria Costa

AGENZIA REGIONALE PER LA PROMOZIONE
TURISTICA DEL PIEMONTE
Via A. Avogadro, 30 - 10121 Torino
Tel. 011.5541111 - Fax 011.5627176
e-mail: atrinfo@atr.piemonte.it

OSSERVATORIO TURISTICO REGIONALE
Via A. Avogadro, 30 - 10121 Torino
Tel. 011.4322479 - Fax 011.4325718
e-mail: osservatorio.turismo@regione.piemonte.it

www.regione.piemonte.it/turismo
www.piemonte-emozioni.it

INFOTELEFON

I	Italien	800 329 329
F	Frankreich	0 800 907 674
D	Deutschland	0 800 181 94 57
GB	Großbritannien	0 800 967 951
E	Spanien	900 993 943
CH	Schweiz	0 800 551 129
RA	Argentinien	00 39 800 303 47 34
	Andere Länder	00 39 011 522 10 35 (Anruf gebührenpflichtig)

Konzept: Franco Bergamino,
Cristina Bergonzo, Anna Maria Costa,
Roberto Fontana, Francesca Martinengo

Verlagskoordination:
Simonetta Avigdor, Cristina Bergonzo

Branchenuntersuchungen:
Cristina Bergonzo, Roberto Fontana

Fotobeiträge:
Umschlagfoto und Autorenzeichen: Elena Biringhelli
Innen: Elena Biringhelli, persönliche Fotoarchive
der Köche, Fotoarchiv des Tourismusreferats der
REGION PIEMONT

Graphische Gestaltung: CLIPS - Torino



ENTE NAZIONALE ITALIANO
PER IL TURISMO



Piemont
Entdecken Sie es jetzt



**REGIONE
PIEMONTE**