

PIEMONTE, EIN URLAUB MIT UNVERGESSLICHEM GESCHMACK

Das Piemont ist das richtige Ziel für alle, die auf der Suche nach denkwürdigen Momenten und nicht nach einem Urlaub zum Angeben sind.

Ein aufregendes Panorama, ein Garten am See oder eine Kletterpartie in der Stille, in Gesellschaft der Gämsen, aber auch ein Kanu in den Flussschnellen, die Abtei, die uns verzaubert und die Snack-Aperitifs, Imbisse in den Osterie, die nur Einheimische kennen, hier entdecken wir, dass ein Stück Brot mit Butter und Sardellen ein königliches Mahl sein kann, all dies sind blitzartige Erinnerungen, die unbedingt wiederholt werden müssen.

DIE ÖNOGASTRONOMIE MACHT SCHULE



Der Vielfalt der Natur entsprechen die unzähligen Früchte der Erde (es gibt mehr als 370 traditionelle Piomente-ser Agrarlebensmittel) und die typischen Gerichte, die auch auf den zahlreichen Volksfesten und Messen genossen werden können. Ein Erbe an Rezepten, das seine Wurzeln in einer rustikalen Küche hat und von großartigen Köchen und Köchin-nen wieder entdeckt wurde, die daraus weltweit gefeierte Spezialitäten gemacht haben. Eini-ge davon wurden Stelle del Piemonte betitelt und zu internationalen Botschaftern der Exzellenzen dieses Gebiets ernannt. In Bra, dem Herzen des Roero, ist vor 20 Jahren die Bewegung Slow Food entstanden, mit der das Recht auf Geschmacks-freuden gefördert werden sollte, die Möglichkeit landwirtschaft-liche Traditionen und die der Önogastronomie in jedem Win-kel der Erde zu studieren, zu verteidigen und zu verbreiten: Schaufenster dieser Bewegung ist der "Salone del Gusto", der jedes gerade Jahr im Oktober in Turin organisiert wird. Die Vorrangstellung der Pie-monteser Önogastronomie ist auch zur Hohen Schule geworden: im Castello di Pollenzo haben sowohl die „Bank des Weins“ als auch die erste Uni-versität für gastronomische Wissenschaften ihren Sitz.



AUF DEN WEINSTRÄßEN UND NICHT NUR DORT

Im Land des "buon bere", verzaubern die sich unter-einander abwechselnden Mus-ter, die von den Weinbergen in den Ebenen, Hügeln oder im Gebirge gezeichnet werden; die Weine (9 DOCG und 45 DOC), die man hier in den zahlreichen für Besucher geöffneten Kellereien verkosten kann samt der dazu passenden lokaltypischen Gerichte, entzücken den Gau-men. Ein bedeutendes Ereignis ist der „Salone del Vino“: in ungleichen Jahren im Oktober in Turin.



LANGHE UND ROERO: KLEINE, GROßE SCHÄTZE



Sanfte Hügel, Kastanienwälder, üppige Pfirsichgärten und immer wieder Weinberge, zeichnen diese wirklich einzigartige Ecke des Piemont aus, Ziel eines gehobenen internationalen Tourismus. Hier entstehen große Weine: Nebbiolo, Barolo, Barbaresco, Dolcetto, die Barbera und der edle Weißwein Arneis. Sie unterstreichen die gastronomischen Spezialitäten, an denen die Gegend reich ist, wie die berühmte Piemonteser Rinderrasse, deren Fleisch bei „Bollito“ und „Fritto misto“ triumphiert und die Tajarin oder „Agnolotti del plin“, echte Berühmtheiten unter den frischen Pastasorten. Je nach Jahreszeit dann Pilze, Spargel und Gemüse, das mit viel Phantasie zubereitet wird; absolute Raritäten sind die lokalen Käsesorten und letztendlich die Süßwaren, darunter typisch der Bûnet (aus Amaretti-Keksen, Kakao und Eiern).

In Langhe und Roero findet man kleine Kunststädte, wahre Wunderwerke: das barocke Bra, Cherasco, ein architektonisches Juwel, berühmt auch für die Schnecken und die Baci aus Kakao und Haselnüssen (natürlich die regionaltypischen „tonde e gentili delle Langhe“), zuletzt noch Alba, bekannt für die weißen Trüffel aber auch für den Torrone und die Creme aus Schokolade und Haselnüssen.



DIE HOHE SCHULE DER KOCHKUNST

Immer mehr Touristen lassen sich gerne in die Geheimnisse der Piemonteser Küche einweihen. Kochlektionen zwischen den Weinbergen, auf den Hügeln des Barolo, in den Valli di Lanzo, am Lago Maggiore,... Seminare und Kochlabors werden überall angeboten, um einen schönen Urlaub noch mehr zu einem Gegengift gegen den Stress des täglichen Lebens zu machen.





DER TRÜFFEL: DAS WEIßE GOLD DES PIEMONT

Er wird in den Provinzen Cuneo, Alessandria und Asti gefeiert. Die wertvolle Knolle hat in Alba ihren internationalen Schauplatz und Markt: die „Fiera del tartufo bianco“, die Messe des weißen Trüffels, die mit einer weltweiten Versteigerung ihren würdigen Abschluss findet. Um den Trüffel besser kennen lernen zu können, kann man im Herbst an Seminaren und den Duft-Degustationen des „Centro Nazionale Studi sul Tartufo“ teilnehmen oder sich von den Trüffeljägern, den „trifulau“ zu den natürlichen Trüffelgärten führen lassen. In Grinzane hat im herrlichen Kastell, das einst dem Cavour gehörte, der „Orden der Ritter des Trüffels und der Weine von Alba“ seinen Sitz.



KÄSESORTEN UND IHRE GESCHICHTE



Eine noch zu entdeckende Welt ist die der Piemonteser Käse: Cheese, eine internationale Verkaufsmesse, die alle ungeraden Jahre im September in Bra veranstaltet wird, ist dafür eine gute Gelegenheit. 61 Käsesorten zählen zu den "Traditionellen Agrarlebensmitteln": der cremige Gorgonzola aus Novara, der Almkäse Bettelmatt aus dem Val Formazza, der Beddo aus der Gegend von Biella, der antike „Formaggio delle viole“ der im Alta Val Chisone hergestellt und geschützt wird, oder der Heu-Käse (seirass del fen), der in den Waldenser Tälern wieder entdeckt wurde. Die Suche nach dem mit-telalterlichen Castelmagno führt in die okzitanischen Täler des Piemont, hier wird noch Okzitanisch, die antike Sprache "d'Oc" gesprochen. Der alpen-provenzalischen Tradition ent-stammen die "ravioles", die mit der geschmolzenen lokalen Butter angemacht werden, die Polenta "el piatel" oder die "crouzetine", eine sehr schmackhafte alte Spezialität,

von denen man sich in
Herbst und Winter
verführen lassen
kann.



IM REIS-LAND

Im Frühjahr scheinen die opulenten Gutshöfe direkt aus dem Wasser hervorzusteigen und im Herbst verwandelt sich die künstliche Lagune in eine Ebene aus Rispen. Das Gebiet zwischen Biella, Vercelli und Novara hält den italienischen und europäischen Rekord in der Produktion und der Ausfuhr von Reis. Die Küche ist hier großzügig und abwechslungsreich: Risotto mit Fröschen, Reis, Bohnen, Gemüse und Schweinefleisch werden geschickt zu Panisse gemacht, Tapulone, Eselsteisch-Gulasch in Wein gekocht, in Gläsern eingemachte Salam d'la duja. Begleitet werden alle diese Gerichte von Rotweinen wie Gattinara, Ghemme, Bra-materra und Lessona.



ENTDECKEN SIE DIE SÜßE SEITE DES PIEMONTE

Unter den tausend Gesichtern der Region ist das "süße" das verführerischste: frische und trockene Kekse, wie die „Krumuri Rossi di Casale“. Unvergleichliche Kuchen und Bonbons, aber der Star ist die Schokolade und Turin ist ihre Hauptstadt. Bereits im 17. Jahrhundert wurde sie hier aus Tassen genossen, 1865 kommt dann aber die Wende: es entsteht der Gianduiotto und ab diesem Moment überbieten sich die Kunsthandwerker in diesem Gebiet mit immer neuen Interpretationen und mischen Kakao mit Haselnüssen, Rum, Kaffee oder verflüssigen ihn mit Milch, Zucker, heißem Kaffee und Sahne zum unvergleichlichen "bicerin".



DIE WURZELN DES TRINKENS

Eine weitere antike Piemonteser Tradition ist die Destillation von Blumen, Früchten, aromatischen Kräutern und Wurzeln zu Likören, Bitter, Grappas und typischen Digestifs, wie dem Genepi, der aus der Artemisia gemacht wird.

