

ADAC | reisemagazin

Südliches Piemont *Die grünen Hügel Italiens*

Weinbau — Die Macht der Winzertöchter

Handwerk — Der Schuhmacher des Papstes

Hotels — Gebettet wie ein König

Restaurants — Bei Mamma schmeckt's am besten

Natur — Das stillste Tal der Alpen



€ 9,50 (BeNeLux); € 10,20 (F, I, E)





02

Sidas auf sardische Spezialitäten wie Culurgioni-Nudeln. *Bossolasco*
Frazione Bossolaschetto 12
 Tél. +39/01 73 79 90 38
 Menü 33–38€
 Fr.- und Sa.-Abend sowie
 So.-Mittag geöffnet (D 6)
 www.dafabiana.it

Trattoria Marsupino
 Seit 1901 betreibt die Familie Marsupino dieses Restaurant. Heute ist Piervincenzo Chef in der Küche und bereitet die Ochsenhaxe in BarolosöÙe, die Lammkeule mit Rosmarin oder das Orangenparfait zu. Seine Frau Camilla bedient im Restaurant. Ein Sohn hilft ihr beim Service, der andere ist Sommelier – schließlich besitzt die Familie auch ein Weingut. Oma Marisa kümmert sich „nur noch“ um die Kasse. Wenn man mit ihr Italienisch spricht, verrät sie ein paar Geheimrezepte.
Briaglia (nördl. von Vicoforte)
Via Roma 20
 Tél. +39/01 74 56 38 88
 Menü 35–38€. Mi. ganztägig u.
 Do.-Mittag geschlossen (D 5)
 www.trattoriarmarsupino.it

L'Ósto 'd na Vólta
 Das Geheimnis von Beppe Demichelis' Kochkünsten ist einfach, aber effektiv: Er lässt sich Zeit – und das schmeckt man seinen Gerichten an, egal ob er die Gnocchi mit Auberginen und Castelmagno-Käse oder das Kalbsfilet mit Äpfeln und Calvados-

Branntwein zubereitet. Seit fünf Jahren arbeitet sein Sohn Francesco in der Küche mit und schaut sich die Tricks seines Vaters ab, denn er soll das Restaurant einmal übernehmen. Mamma Fausta kümmert sich derweil um die Gäste im Restaurant, das dezent eingerichtet ist.
Savigliano, Via Muratori 18
 Tél. +39/01 72 31 61 17
 Menü 30–38€, inkl. Wein
 Mo., Sa.-Mittag und So.-Abend geschlossen (C 4)
 www.ostudnavolta.it

Osteria Murivecchi
 Etwas versteckt in einem Hinterhof des Städtchens Bra wohnen die Ascheris. Seit 1880 dreht sich bei ihnen alles um Wein. Sie besitzen mehrere Weingüter in der Gegend, auf denen die Trauben für Barolo, Nebbiolo und Dolcetto wachsen. In Bra selbst betreiben sie neben einer sehr bekannten Weinhandlung und einem netten Hotel (Seite 96) auch die Osteria Murivecchi in einem alten Weinkeller. Das wöchentlich wechselnde Menü wird auf einer großen Tafel angeschrieben. Im Sommer kochen die Ascheris dort Karottenrisotto mit Minze oder Rinderbries in Viognier-Weißwein.
Bra, Via G. Piumati 23
 Tél. +39/01 72 43 10 08
 Menü 30€. Geöffnet Di.–Fr.
 12–14 und 19.30–23, Sa. und So. 7.30–11 Uhr (C 5)
 www.ascherivini.it



03

GEHOBENE GASTRONOMIE

Trattoria La Coccinella
 Fisch ist keine typische Spezialität der Region. Das muss sich ändern, dachten sich die Brüder Alessandro, Massimo und Tiziano DellaFerrera: Neben hochwertigen klassischen piemontesischen Gerichten bereitet Massimo deswegen auch Meeresfrüchte-Carpaccio, mit Petersfisch und Burrata-Käse gefüllte Fagottino-Pasta oder frischen Kabeljau mit Semmelbröseln, Oliven, Kapern und Pfifferlingen zu. Alessandro und Tiziano bringen den Gästen dann die schön drapierten Gerichte und empfehlen ihnen den passenden Wein dazu.
Serravalle Langhe (bei Cerretto Langhe)
Via Provinciale 5
 Tél. +39/01 73 74 82 20
 Menü 42€. Di. und Mi.-Mittag geschlossen (D 6)
 www.trattoriacoccinella.com

La Ciau del Tornavento
 Wer das Restaurant betritt, staunt erst über die tolle Aussicht auf die Weinberge – und dann über die riesige Weinauswahl. 60 000 Flaschen lagern im Keller des Restaurants von Maurizio Garola und Nadia Benech, das als eines der ersten Lokale der Gegend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Zum 6-Gänge-Menü wird

immer der jeweils passende Wein empfohlen. Auch die Gerichte von Maurizio Garola haben es in sich, als Vorspeise etwa roher Fisch mit Wasabi und SojasöÙe und als Hauptgang eine gebratene Ziege. Als Nachspeise kommt z. B. ein Zylinder aus Joghurtmousse, eingekochtem Pfirsich, Rhabarber und Baroloschaum auf den Teller.
Treiso (östl. von Alba)
Piazza Baracco 7
 Tél. +39/01 73 63 83 33. Menü 70€. Mi. u. Do.-Mittag geschl.
 (C 6) www.laciaudeltornavento.it

Antica Corone Reale da Renzo
 Bald feiert das Restaurant 200. Geburtstag, seit mehr als 150 Jahren wird es von der Familie Vivalda geführt. Schon der letzte italienische König, Vittorio Emanuele III., stärkte sich hier nach der Jagd. Auch in der Küche setzt Gian Piero Vivalda beispielsweise mit dem zweifach gekochten Lamm in Sambuca-SöÙe oder den Schnecken mit Kutteln und Cervere-Lauch auf die Tradition, verfeinert sie aber mit modernen Elementen. Den Lohn dafür erntete er 2003 und 2009, als das Restaurant mit dem ersten bzw. zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.
Cervere, Via Fossano 13
 Tél. +39/01 72 47 41 32
 Menü 75€. Di.-Abend und Mi. geschlossen (C 5)
 www.anticacoronareale.com