

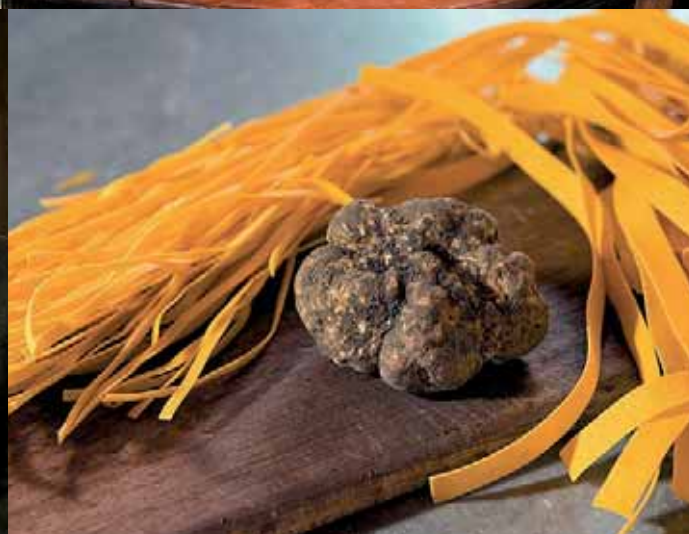
# Köstliches Piemont

Piemont ist nicht nur die Heimat großer Weine. In dem Landstrich um Barolo und Barbaresco lässt es sich auch wunderbar schlemmen. Im Herbst ist das Piemont ein besonders lohnendes Reiseziel, denn im Oktober und November wird in den Wäldern um Alba Jagd auf eine besonders begehrte Knolle gemacht: die weiße Alba-Trüffel. Wir baten zehn Spitzenwinzer, uns in ihr Lieblingslokal zu begleiten.

Text und Fotos von Othmar Kiem



ANGELO GAJA (R.)  
Er ist oft zu Gast im »Antica Torre« in Barbaresco



GENIALE KOMBINATION  
Tjarin, Lasagnette und weißer Alba-Trüffel





EINTRETEN UND  
SICH WOHLFÜHLEN  
Die Osteria »Murivecchi« in Bra



**GROSSE LAGEN**  
Ausblick auf Barolo und La Morra



**GIANFRANCO MASSOLINO UND GUIDO FANTINO**  
Ein Prosit auf große Küche und große Weine

In den ersten Jahren meiner Piemont-Besuche war die »Trattoria della Posta« stets ein Fixpunkt in meinem Programm. Diese kleine Trattoria im Herzen von Monforte konnte nur durch die Küche betreten werden. Eine geschriebene Speisekarte gab es nicht, und so bot sich an, beim Eintritt gleich in die Töpfe zu schauen. In der Küche regierte die Mamma, das Essen war gut, die Weinauswahl grandios. Ende der Achtzigerjahre fanden wir hier alte Barolos, von denen wir bisher immer nur gehört hatten. Hier standen sie auf der Karte, und das auch noch zu durchaus erschwinglichen Preisen. Noch lebhaft kann ich mich an einen Barolo 1978 von Bartolo Mascarello erinnern. Auch wenn es nicht dem Kanon der empfohlenen Wein-Speisen-Kombination entsprach, mundete er zu Ei im Teigmantel mit Trüffel so gut, dass wir zu zweit problemlos eine Magnumflasche leerten.



**POCHIERTES EI MIT KÄSESAUCE UND TRÜFFEL**  
Eine kulinarische Offenbarung

## Von der Trattoria zum Ristorante

In den Neunzigerjahren wuchs mit dem Barolo-Boom der Andrang auf die wenigen Plätze der »Trattoria della Posta« stetig an. Im Jahr 2000 entschloss sich Sohn *Gianfranco Massolino*, der der Mutter in der Küche schon seit Langem zur Hand gegangen war, zum entscheidenden Schritt: Er verlegte den aus allen Nähten platzenden Betrieb in ein restauriertes Landhaus außerhalb von Monforte. Dort treffe ich mich mit *Guido Fantino*, dem »önologischen« Part des Erfolgsbetriebes *Conterno Fantino*. Wir entscheiden uns für das »Menü della Tradizione«, das eine ganze Reihe der Piemont-Klassiker enthält. Der Reigen beginnt mit »Carne battuta«, einem Tatar aus dem Fleisch des Fassona-Rindes, das mit dem Messer klein geschnitten und mit Olivenöl und Gewürzen abgeschmeckt wird. Dazu trinken wir einen Barbera Vignota von *Conterno Fantino*. Mit seiner saftigen Frucht und dem geschmeidigen Tannin passt er wunderbar dazu. Es folgt ein weiterer Klassiker der piemontesischen Küche, *Vitello Tonnato* (dünne Scheiben Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Mayonnaise). Das Fleisch ist schmackhaft, und die Sauce zeigt intensiven Thunfischgeschmack, überdeckt dabei aber den Eigengeschmack des Fleisches nicht. Als nächster Gang folgt »Ovo in camicia con fonduta« (pochiertes Ei mit Käsesauce). Das ist ein Gericht, das förmlich nach Trüffeln schreit, und *Gianfranco Massolino* hobelt uns eine Extraportion von einer großen Knolle. Ei und Käsesauce in Verbindung mit dem kräftigen Aroma der Trüffel sind einfach köstlich. Als Hauptgang folgt – wie könnte es bei einem Traditionsmenü anders sein – »Brasato al Barolo«, eine Kalbsstelze, die in Barolo eingelegt und im Rohr geschmort wurde. Dazu muss es natürlich Barolo sein. Wir probieren gleich zwei von *Conterno Fantino* aus: den *Sori Ginestra* und den *Mosconi*, der aus einer neu hinzu-



#### WEINBERGSCHNECKEN, LAUCH UND APFEL

Eine köstliche Kombination im »Antica Corona Reale da Renzo«

gekommenen Lage stammt. Der erste ist tiefgründiger, gibt sich im Moment aber auch verschlossener, der Mosconi hingegen ist geschmeidiger und feiner und passt wunderbar zum Brasato. Als Nachtisch folgt Panna cotta. Dieses Dessert wird derzeit überall angeboten, der Geschmack aber lässt oft sehr zu wünschen übrig. Eine gute Panna cotta muss intensiv nach Sahne schmecken und einen leichten Vanilleduft aufweisen. Die Konsistenz darf nicht zu fest sein, die Panna cotta darf also keinesfalls zu viel Gelatine enthalten, der aufgesetzte Löffel muss ohne weiteren Druck leicht in die Masse einsinken, dann eröffnet sich am Gaumen dieser wunderbar cremige Geschmack. Gianfranco Massolino versteht es, solch eine Panna cotta zu machen. Das Essen in der »Trattoria della Posta« war auf jeden Fall ein überaus gelungener Einstieg in unsere »Tour de Force« durch die Küchen der Langhe, wie das Gebiet um Alba auch genannt wird.

#### Familientradition

Mit *Luciano Sandrone* verbindet mich eine lange Freundschaft, er hat mich schon auf viele gute Restaurants in den Langhe aufmerksam gemacht. Dieses Mal will er mich in ein Restaurant führen, das schon außerhalb der Langhe liegt, ins »Antica Corona Reale da Renzo« in Cervere. Das Haus war früher eine Poststation auf der Strecke Turin–Alba. Seit 1830 befindet es sich im Besitz der Familie Vivalda. Papa *Renzo* machte das Restaurant weitum bekannt, Sohn *Gian Piero Vivalda* verpasste der traditionellen Küche den nötigen Feinschliff. Was er an der »Antica Corona Reale da Renzo« schätzt, frage ich *Luciano Sandrone*: Hier könne man alle bekannten Gerichte genießen, die die piemontesische Küche berühmt gemacht haben, allerdings in erneuerter, deutlich leichter Form. Dasselbe könnte man auch über *Sandrone*s

Weine sagen, denke ich mir dabei. Sie stehen klar in der Tradition der großen Gewächse der Langhe, haben dabei aber Schliff und Eleganz. Bei Tisch begrüßt uns *Renzo*, der Seniorchef, herzlich. Der Reigen beginnt mit einem Hours d'Œuvre, einem herzhaften Cotechino (gekochte Wurst aus Speck, Schwarten und gehacktem Fleisch vom Schwein) auf Kartoffelpüree. Die nahe gelegene Ortschaft Cerasco ist berühmt für Weinbergsschnecken, Cervere selbst für seinen Lauch, der hier auf sandigem Boden wächst und besonders mild ist. Zu diesen Zutaten gibt *Gian Piero Vivalda* Apfelstückchen und zaubert daraus ein wunderbares Gericht: »Lumache ai porri di Cervere e mele renette«. Grandios ist auch der nächste Gang: »Ravioli al Plin« (hauchdünne Teigtaschen, mit einer Mischung aus Kalbfleisch, Schweinefleisch und Spinat gefüllt). Bei *Renzo* werden sie auf einer Serviette angerichtet und ohne Sauce serviert. Im Mund zergehen sie wie schmackhafte Bonbons. Als Hauptgang folgt ein Gericht, das nur mehr in wenigen Orten angeboten wird, die »Finanziera« (Eintopf aus Fleisch, Bries und Hirn vom Kalb mit gebackenen Hühnerkämmen). Dieses Gericht kann sehr deftig und schwer sein, bei *Renzo* ist es zwar intensiv im Geschmack, wirkt dann aber sehr leicht. Vielleicht liegt das auch am Barolo Cannubi Boschis von *Sandrone*, der dazu so wunderbar über die Zunge gleitet. Zum Abschluss lassen wir uns noch ein »Flan di Gianduja su salsa di Tonda Gentile« (Nougattörtchen auf einer Sauce aus piemontesischen Haselnüssen) auf der Zunge zergehen.



HOCHKARÄTIGE RUNDE Gian Piero (l.) und Renzo Vivalda (vorne) mit Winzer Luciano Sandrone (r.)

## Essen beim Winzer

Auf der Straße von Annunziata hinauf nach La Morra sieht man linker Hand ein Hinweisschild, das »Agriturismo Torriglione« anzeigt. In einem in sattem Rot gestrichenen Haus haben die Gagliassos seit einigen Jahren auch eine kleine Osteria eingerichtet. Mamma Gagliasso kocht da groß auf. Auf der Karte stehen die traditionellen Gerichte der Langhe: Salami, Tajarin (dünne Eierteignudeln) mit Fleischragout und Ravioli al Plin. Als Hauptgang folgen Brasato al Barolo, Hühner aus Freilandhaltung oder auch Finanziere. An Weinen stehen nur jene von Gagliasso zur Verfügung, aber die sind so gut, dass einem die anderen gar nicht abgehen.

Ein anderer Ortsteil von La Morra trägt den Namen Santa Maria. Dort treffe ich mich mit *Alberto Cordero di Montezemolo* zum Mittagessen in der Osteria del Vignaiolo. Alberto gehört der jungen Generation der Langhe-Winzer an und



**MAURO UND LUCA GAGLIASSO**  
Der »Agriturismo Torriglione« ist ein Geheimtipp in La Morra



**CAPOCOLLO IN DER OSTERIA »MURIVECCHI«**  
Wer sagt, dass Fett nicht gut ist?

leitet seit einigen Jahren gemeinsam mit seinem Vater *Giovanni* und seinem Onkel *Enrico Cordero di Montezemolo* das Weingut Monfalletto in La Morra. Die »Osteria del Vignaiolo« besucht er gerne, sagt er, weil man hier jede Menge Leute treffen kann, auch viele Winzer. Die Atmosphäre ist locker und kommunikativ, eben wie in einer richtigen Osteria. Seit zwölf Jahren führt Koch *Luciano Marengo* dieses Lokal. Im Saal wird er von *Massimo Dassena* unterstützt. Viele typische Gerichte der Langhe stehen zur Auswahl. Ich entscheide mich für ein »Tortino di Topinambur e Fonduta«. Dafür werden Topinamburscheiben – dieses Knollengewächs steht im Piemont seit jeher hoch im Kurs – mit einer Käsesauce in einem Mürbteigkorbchen gratiniert. Zum Hauptgang folgt ein Lammkarree aus dem Rohr, zu dem wir uns einen Barolo Bricco Gattera 2005 von Monfalletto schmecken lassen – ein herrliches Duett!

## Professor auf Abwegen

Als ich *Roberto Voerzio* in der Vorbereitung für diesen Artikel kontaktierte und ihn fragte, ob er mich in eines seiner Lieblingsrestaurants begleiten wolle, sagte er sofort zu. Allerdings, so Roberto, würde er mich gerne in ein recht unbekanntes Haus begleiten, das sein Schwager führe. Ob das in Ordnung ginge. Selbstverständlich, auch ich bin immer gespannt darauf, Neues zu entdecken. Das »Locanda del Prof« liegt in Roreto bei Cherasco. Lassen Sie sich nicht vom recht kühlen Äußeren des Lokals täuschen, es liegt im Erdgeschoß eines Wohngebäudes aus den Achtzigerjahren. Innen geht es wesentlich wärmer und herzlicher zu. Voerzios Schwager, *Tino Ferrondi*, war Lehrer, hatte aber immer schon eine Vorliebe für gutes Essen. 2001 verabschiedete er sich von seinem Lehrberuf und eröffnete das Restaurant. Seine Frau *Rita*, die im Übrigen aus Zürich stammt und selbstverständlich auch Deutsch spricht, arbeitet im Saal mit, Sohn *Umberto Ferrondi* steht in der Küche. Geboten werden auch hier die typischen Gerichte des Piemont. Die Weinkarte bietet allerlei Weine von Roberto Voerzio – auch ältere Jahrgänge –, aber nicht nur. Zur Vorspeise gibt es »Cardo gobbo con fonduta e tartuffi«, Blattstiele von der Karde, einer artischockenähnlichen Distelpflanze, die im Piemont häufig angeboten wird, dazu würzige Käsesauce und Trüffel – zur Abwechslung einmal nicht weiße, sondern schwarze. Eine Spezialität der Gegend sind auch Froschschenkel, die hier in der Pfanne frittiert werden. Als Hauptgang folgt ein wunderbar weiches Kalbswangerl mit Barolo und zum süßen Abschluss »Bonet«, ein köstlicher Pudding aus geriebenen Mandelmakronen, Eiern und Schokolade. Am Ende des Abends steht fest: Die Weine von Roberto Voerzio und die Küche von Umberto Ferrondi sind ein gutes Gespann.

## Kulinarisches Gesamtkunstwerk

Bra ist eine nette Kleinstadt knapp zwanzig Kilometer östlich von Alba und wurde als Gründungsort von »Slow Food« bekannt. Mitten in der Stadt gibt es aber auch eine renommierte Weinkellerei: Ascheri. Über ihr wurde vor einigen Jahren ein feines Designhotel eingerichtet, und über dem



**ROBERTO VOERZIO (L.) UND UMBERTO FERRONDI (BILD L.)** Der Winzerstar und sein kochender Neffe  
**GIORGIO RIVETTI (L.) UND ENRICO CORDERO (BILD R.)** Im »Il Centro« in Priocca wird große piemontesische Küche zelebriert

Hof liegt die Osteria »Murivecchi«. Dort bin ich mit *Matteo Ascheri*, gut zwei Meter groß und nicht viel weniger breit, verabredet. Hotel und Osteria entstanden aus der Idee heraus, dem Gast auch als Weinbaubetrieb ein Gesamterlebnis anbieten zu können. Die urig eingerichtete Osteria wird von Matteos Schwester *Mariateresa* und deren Ehemann *Paolo Sorcio* geleitet. Vom Antipasto bis zum Dessert, alles ist hausgemacht. Als Appetithäppchen gibt es immer die berühmte *Salsiccia di Bra*, dünne Würstchen aus Kalbfleisch, die täglich frisch gemacht und nicht etwa mit dem Messer, sondern mit der Schere geschnitten werden. Auch die Nudeln werden selbst gemacht. Besonders empfehlenswert sind die »Tamarin con fegatini di pollo e salsiccia di Bra« (dünne Bandnudeln mit einem Ragout aus Hühnerleber und Würststückchen).

### Im Zentrum des Genusses

Priocca liegt etwas außerhalb von Alba, an der Straße nach Asti. Etwas unterhalb der mächtigen Burganlage befindet sich das Ristorante »Il Centro«. Hier bin ich mit *Giorgio Rivetti* vom Weingut La Spinetta zum Mittagessen verabredet. Er schätzt dieses traditionsreiche Restaurant sehr. Hier, so betont er, wird authentische Küche geboten, mit wahren Geschmack, geradlinig und klar, ohne überflüssigen Schnickschnack. Seit 1956 wird das Lokal von der Familie Cordero geleitet. Heute zeichnet *Elide Cordero* für die Küche verant-

wortlich, ihr Mann *Enrico Cordero* steht im Saal und erklärt dort nicht nur fachmännisch die Speisen, sondern findet auch stets den passenden Wein zu den Gerichten. Diese lagern in einem sehenswerten Keller im Untergeschoß. Barolo und Barbaresco sowie dem Roero sind jeweils eigene Räume gewidmet. In der Schatzkammer lagern Weine aus den Fünfziger-, Sechziger- und Siebzigerjahren. Nach dem Gruß aus der Küche, »Crema di Lenticchie con cotechino« (gekochte Wurst auf Linsencreme) kommt gleich ein herrliches Gericht auf den Tisch: »Salatina di lepore con uva Barbera e melograno« (Salat vom Hasenfleisch mit Barbaratrauben und Granatapfelkernen). Der Hase wird dafür in Wein und Gewürzen geschmort und dann kalt angerichtet. Das Gericht ist nicht nur für den Gaumen ein Hochgenuss, auch die visuelle Präsentation ist sehr ansprechend. Nach einer Kostprobe von eingelegten Paprika, weich und süß, folgt ein »Risotto con ragù di faraona« (Risotto mit Ragout vom Perlhuhn). Der Reis ist perfekt auf den Punkt gegart, der Geschmack des Perlhuhns kommt schön durch. Dazu mundet vorzüglich ein Barbaresco Starkeri 1999 von La Spinetta. Der Wein begleitet uns auch bei den nächsten beiden Gängen: »Pancetta con purea di patate« (Schweinebauch auf Kartoffelpüree) und »Fegato di Coniglio con salsa al vino rosso« (Kaninchenleber in Rotweinsauce). Beide sind geschmacklich sehr intensive Gerichte, aber doch erstaunlich leicht gehalten. Zum Abschluss folgt eine köstliche »Meringa con crema di gianduja«



**TRATTORIA »ANTICA TORRE« IN BARBARESCO**  
Der heutige Genusstempel war einst ein Kindergarten



**BARBARESCO VON ANGELO GAJA** Hier zu gekochtem Huhn  
**MAURIZIO ALBARELLO** Meister der Tajarin



(Baiser auf Nougatcreme). Die ideale Begleitung dazu bildet der Moscato Bricco Quaglia von La Spinetta.

## Vom Kindergarten zum Wirtshaus

Große Verabredung für den Abend: *Angelo Gaja* führt mich in ein Wirtshaus seiner Wahl und sucht dafür die Trattoria »Antica Torre« in Barbaresco aus, keine 100 Schritte von Gajas Weingut entfernt. Früher war in diesem Gebäude der Kindergarten untergebracht, meint Angelo Gaja, erst vor zehn Jahren wurde es in eine Trattoria umfunktioniert. Seine Tochter *Gaia* sei hier noch in den Kindergarten gegangen. Die Karte des »Antica Torre« ist klein und enthält die bekannten Gerichte der Langhe. Hauptgrund für den Besuch war, zu sehen, wie die echten »Tajarin« hergestellt werden. Das sind die typischen dünnen Eierteig-Bandnudeln, die man hier überall angeboten bekommt. Chefkoch *Maurizio Albarello* ist ein Meister seines Faches, was Tajarin angeht. Im Durchschnitt verbraucht er pro Woche 70 Kilo dieser gelb glänzenden Nudeln. Auf ein Kilo Mehl nimmt er 22 (!) Eigelb und formt daraus einen geschmeidigen Teig. Der wird zuerst dünn ausgewälzt und anschließend mit dem großen Küchenmesser in dünne Streifen geschnitten. Maurizio führt es vor. Blitzschnell gleitet das Messer über den gefalteten Teig und schneidet Streifen von konstanter Breite. Die Nudeln kommen für ein paar Minuten in sprudelndes, gut gesalzenes Wasser, werden anschließend auf dem Teller mit Fleischragout durchmischt, und fertig ist ein so einfaches wie

## F *Restaurants*

### TRATTORIA DELLA POSTA - MONFORTE D'ALBA

Loc. S. Anna 87, Monforte  
Tel.: +39/0173/781 20, [www.trattoriadellaposta.it](http://www.trattoriadellaposta.it)

### RISTORANTE ANTICA CORONA REALE DA RENZO - CERVERE

Via Fossano 13, Tel.: +39/0172/47 41 32

### AGRITURISMO IL TORRIGLIONE - LA MORRA

Borgata Torriglione, Tel.: +39/0173/501 80, [www.gagliassovini.it](http://www.gagliassovini.it)

### L'OSTERIA DEL VIGNAIOLO - LA MORRA

Fraz. Santa Maria, Tel.: +39/0173/503 35

### LOCANDA DEL PROF - RORETO DI CHERASCO

Via Bra 33, Tel.: +39/0172/49 51 36

### OSTERIA MURIVECCHI - BRA

Via G. Piumatti 19, Tel.: +39/0172/43 10 08, [www.ascherivini.it](http://www.ascherivini.it)

### RISTORANTE IL CENTRO - PRIOCCA

Via Umberto I 5, Tel.: +39/0173/61 61 12  
[www.ristoranteilcentro.com](http://www.ristoranteilcentro.com)

### TRATTORIA ANTICA TORRE - BARBARESCO

Via Torino 8, Barbaresco, Tel.: +39/0173/63 51 70

### RISTORANTE LE TORRI - CASTIGLIONE FALLETTO

Piazza Vittorio Veneto 10  
Tel.: +39/0173/628 49, [www.ristoranteletorri.it](http://www.ristoranteletorri.it)

### VILLA CONTESSA ROSA, CESARE GIACCONI - SERRALUNGA D'ALBA

Tenimenti Fontanafredda  
Tel.: +39/0173/62 61 91 und 62 61 84  
[www.villacontessarosa.com](http://www.villacontessarosa.com) (Reservierung unerlässlich!)

überaus schmackhaftes Gericht. Als Hauptgang folgt ein weiterer Klassiker: »Gallina lessa«, gekochtes Huhn. Die Hühner hier kommen alle aus Freilandhaltung und schmecken noch nach etwas – kein Vergleich zu den Tieren aus den großen Mastbatterien, die zwar schön weich sind, aber geschmacklich absolut nichts hergeben. Apropos Geschmack: Ein Barbaresco von Gaja schmeckt auch zu Huhn vorzüglich.

### Im Schatten der Türme

Der vierte und letzte Tag meiner kulinarischen Rundreise durch die Langhe ist angebrochen. Mein nächster Zielort ist Castiglione Falletto. Das Weingut von *Marco Parusso* liegt bereits auf dem Gemeindegebiet von Monforte, ist aber nur wenige Hundert Meter vom Ortszentrum von Castiglione Falletto entfernt. Zunächst probiere ich bei ihm einige Weine aus den neuen Jahrgängen, anschließend begleitet er mich zum Ristorante »Le Torri«. 2006 wurde dieses schön gelegene Restaurant, von dessen Terrasse aus man einen herrlichen Ausblick auf La Morra und Barolo hat, von einem jungen Paar übernommen. *Maria Cristina Rinaudi* zog von Turin hierher aufs Land. Sie ist leidenschaftliche Köchin und ganz der Kochtradition der Langhe verpflichtet, dennoch aber auch für den einen oder anderen kulinarischen Ausflug zu haben. So finden sich auf der Karte immer wieder Einflüsse aus Apulien, von dort stammt nämlich ihr Mann, *Angelo Sibilla*. Er liebt die Weine der Langhe und zeigt bei seinen Weinempfehlungen große Kompetenz. Da die Zeit etwas knapp wird, nehmen wir nur zwei Gerichte. Als Erstes serviert Angelo »Carciofi con fonduta« (Artischocken mit Käsesauce). Für den Wein, einen 2005er Barolo von Parusso, kein leichtes Spiel. Der Geschmack von Artischocke und Käse ist aber einfach herrlich. Der zweite Wein hat es dann wesentlich leichter. Zum 1999er Barolo Riserva Oro kommen »Tajarin al Ragù di salsiccia di Bra« (Bandnudeln mit einer Sauce aus Bra-Würstchen) auf den Tisch. Das Gericht duftet und schmeckt herrlich, der Wein spielt dazu groß auf.

### Gran Chef

*Cesare Giaccone* ist eine Legende unter den piemontesischen Köchen. Im abgelegenen Albaretto Torre in der Alta Langhe schaffte es der Autodidakt schon in den Achtzigerjahren, eine derart hochstehende Küche zu kreieren, dass Feinschmecker aus nah und fern in Scharen zum ihm pilgerten. Zu seinen Stammgästen zählten nicht nur Berufsgourmets wie *Luigi Veronelli* oder *Carlo Petrini*, auch *Giovanni Agnelli* ging bei Cesare ein und aus. *Oscar Farinetti*, neuer Haupteigentümer von Fontanafredda, konnte Cesare Giaccone im vergangenen Jahr dazu überreden, sein abgelegenes Bergnest zu verlassen und etwas weiter in Richtung Zivilisation zu kommen. Seit Dezember vergangenen Jahres kocht Cesare nun in der »Villa Contessa Rosin«, einer historischen Villa inmitten des Betriebsgeländes von Fontanafredda. Im Erdgeschoß, dem sogenannten »Infernotto«, ist das Restaurant mit 30 Plätzen eingerichtet. Direkt im Saal, hinter einem nagelneuen Molteni-Küchenblock, werkt nun auch



### CASTIGLIONE FALLETTO

Der malerische Ort liegt im Zentrum des Barolo-Gebietes

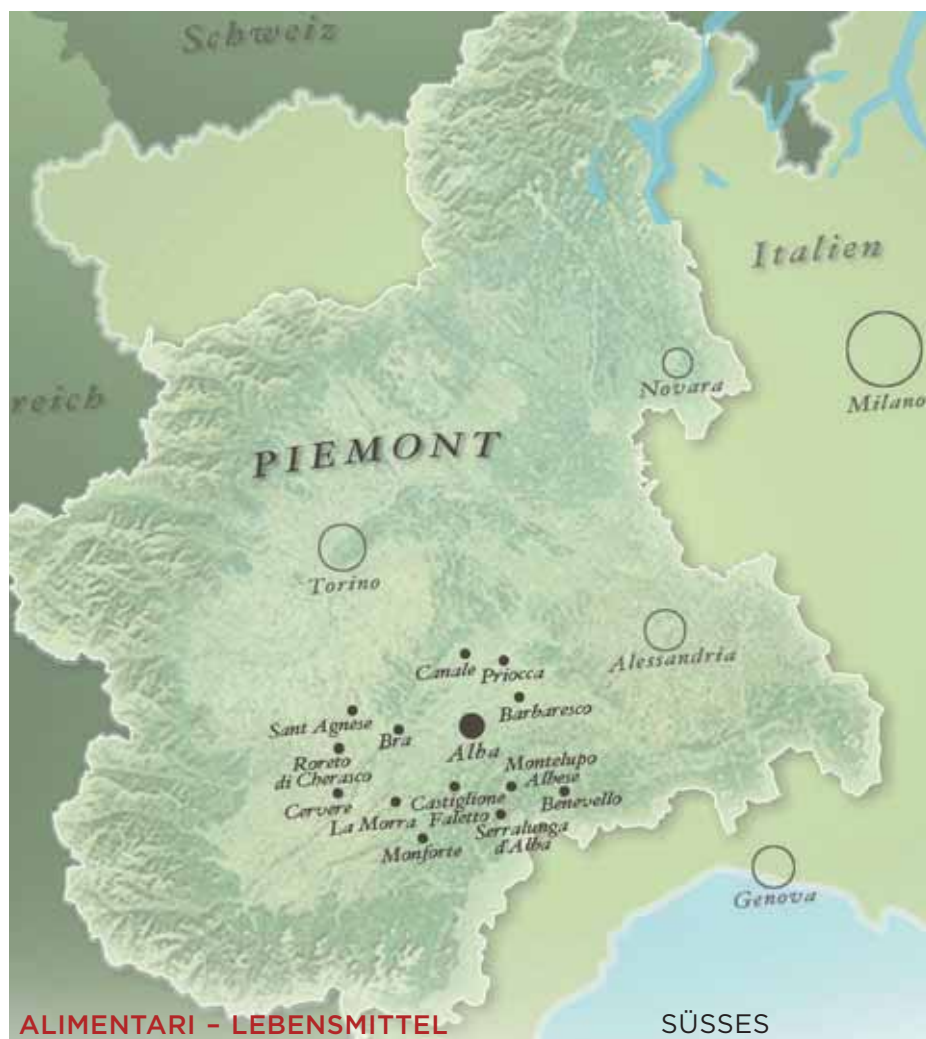


**VERBOTEN GUT** Pochierte Birne mit Weinschaum, gefüllten Datteln und Zwetschken in Rotwein von Cesare Giaccone

Cesare. Für jeweils drei Monate dürfen ihm sechs Jungköche aus der ganzen Welt über die Schultern schauen und seine Küche kennenlernen. Zum Auftakt gibt es Salat von rohen Artischocken, Kutteln und Parmesan. Der Dolcetto La Lepre passt erstaunlich gut dazu. Hervorragend ist auch die »Polentina con salsa di castagne e fonduta« (Maisgriestörtchen mit Kastanien- und Käsesauce). Zum Hauptgang folgt »Coniglio allo spiedo con patate« (Kaninchen vom Spieß mit Kartoffeln). Die Küche hält sich eindeutig ans Essenzielle. Dazu schmeckt Fontanafreddas Barolo La Rosa wirklich bestens. Zum süßen Schluss folgen noch »Pere cotte con lo zabaione«, Birnen mit Weinschaum, zu dem Cesare stets etwas Moscato gibt – ein wirklich gelungener Abschluss unserer Schlemmertour!



## F *Weitere Genusstipps in den Langhe*



ALIMENTARI - LEBENSMITTEL

### SALAMI UND CO.

#### AGRISALUMERIA LUISET - ALBA

Piazza S. Francesco,  
www.agrisalumeria.it  
Gleich hinter dem Marktplatz in Alba gibt es eine Verkaufsstelle dieser Metzgerei, die in Ferrere bei Asti eine eigene Schweinezucht hat und daraus eine ganze Palette an verschiedensten köstlichen Würsten erzeugt.

#### MACELLERIA DA MASINO - BRA

Piazza Roma 20, Tel.: +39/0172/41 25 77  
Hier gibt es sie, die unvergleichlichen Würstchen von Bra (Salsicce di Bra). In der Macelleria da Masino werden sie täglich frisch zubereitet. Am besten genießt man die Würstchen roh, aber auch als Basis für ein Ragout eignen sie sich vorzüglich.

#### MACELLERIA CAVIOLA - MONTELUPO ALBES

Via della Langa 9  
In der Macelleria Caviola im kleinen Ort Montelupo Albese gibt es hervorragende Schinken, Salami und andere Würste in allen Varianten.

#### RELANGHE - ALBA

Corso Bra 105, Tel.: +39/0173/29 04 20  
www.relanghe.com  
Torrone, türkischer Honig mit köstlichen Haselnüssen, ist eine Spezialität von Alba. Den besten macht Relanghe, wo ausschließlich die echte piemontesische Haselnuss, die »Tonda Gentile«, verwendet wird. Relanghe erzeugt aber auch Schokolade und andere köstliche Süßigkeiten.

#### POLLERIA RATTI - ALBA

Via V. Emanuele, 18  
Tel.: +39/0173/44 01 66  
Winziges Geschäft an der Haupteinkaufsstraße, in dem es nicht nur - wie der Name nahelegen würde - Geflügel gibt, sondern auch wunderbar gereiften Käse und andere Delikatessen.

#### GIOLITO - BRA

Via Montegrappa 6, Tel.: +39/0172/41 29 20  
www.giolitocheese.it  
Es gibt keinen Käse im Piemont, den Fiorenzo Giolito nicht hätte, ein wahres Käseparadies tut sich da auf! Vor allem sind die Käse auch richtig gelagert und schön reif. Sehr kompetenter Service.

SÜSSES

### KÄSE

WEIN

#### ENOTECA FRACCHIA & BERCHIALLA - ALBA

Via Vernazza 9, Tel.: +39/0173/44 05 08  
Schon seit vielen Jahren die bestsortierte Vinothek in Alba und Umgebung. Breitgefächertes Angebot, nicht nur aus dem Piemont.

#### I PIACERI DEL GUSTO - ALBA

Via V. Emanuele II 25, Tel.: +39/0173/44 01 66  
Der Laden von Gigi Marchisio ist eine ansprechende Mischung aus Buchhandlung und Vinothek. Gigi hat immer zahlreiche Tipps auf Lager.

WOHNEN

#### LOCANDA DEL PILONE - ALBA

Strada Loreto (Madonna di Como) 34  
Tel.: +39/0173/36 66 16  
www.locandadelpilone.com  
Gepflegtes Landhaus in den Hügeln hinter der Stadt. Ruhig und doch verkehrsgünstig gelegen. Im Erdgeschoß gibt es auch ein feines Restaurant.

#### CASCINA BARAC - ALBA

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 40  
Tel.: +39/0173/36 64 18, www.barac.it  
Zu Füßen der Ortschaft Treiso, wunderbar inmitten von Weinbergen gelegener Agriturismo. Zehn gemütlich eingerichtete Zimmer laden zum Verweilen ein. Ruhig und abgeschieden, und doch liegt Alba gleich um die Ecke.

#### RELAIS VILLA D'AMELIA - BENEVELLO

Fraz. Manera, Tel.: +39/0173/52 92 25  
www.villadamelia.com  
Zu einem kleinen Luxushotel umgebauter Gutshof, 15 Kilometer von Alba in den Hügeln der Alta Langa gelegen. Mit gutem Restaurant, Wellnesszentrum und allem Drum und Dran ausgestattet.

#### VILLA TIBOLDI - CANALE

Case Sparse 127, Tel.: +39/0173/97 03 88  
www.villatiboldi.it  
Wunderbar inmitten von Weinbergen gelegenes Hotel, das in den Räumlichkeiten einer historischen Villa untergebracht ist. Es beherbergt auch ein sehr gutes Restaurant. Das Hotel gehört Roberto Damonte vom Weingut Malvirà, das gleich unterhalb der Villa Tiboldi liegt. Für den Weihnachtsschub ist somit gesorgt.

#### CORTE GONDINA - LA MORRA

Via Roma 100, Tel.: +39/0173/50 97 81  
www.cortegondina.it  
Mit viel Liebe zum Detail eingerichtetes kleines Hotel an der Hauptstraße von La Morra. Im Sommer sorgt ein Pool für Erfrischung.

#### VILLA BECCARIS - MONFORTE D'ALBA

Via Beccaris 1  
Tel.: +39/0173/781 51 www.villabeccaris.it  
Feines Hotel im historischen Ortskern von Monforte im ehemaligen Palazzo eines Generals. Gerade mal 23 luxuriös ausgestattete Zimmer garantieren Ruhe. An sonntagen Tagen einmaliger Rundblick auf den Alpenbogen!