

DR. PETER PETER

THIERSCHSTR. 29 80538 MÜNCHEN TEL. 089 28808277

Kto. Nr. 41941723 HypoVereinsbank München (BLZ 70020270)

IBAN: DE03700202700041941723 BIC: HYVEDEMMXXX

pietropietro@web.de

Barolo, Gran Caffès und Trüffel Piemontesische Impressionen

30. März 2019 – 3. April 2019

Piemont, das Land am „Fuße der Alpen“ gehört zu den großen kulinarischen Entdeckungen Italiens. Die Olympia- und Schokoladenstadt Turin vereint den barocken Charme der alten Savoyer-Residenz mit der hemdsärmeligen Energie der FIAT-Fabriken – auch kulinarisch eine faszinierende Mischung! Unter kilometerlangen Kolonnaden locken Jugendstilcafés auf eine schwarze Schokolade oder einen Vermouth – die Uferparks des Po laden zu grünen Spaziergängen, Märkte zu gastronomischen Entdeckungen.

In der trüffelreichen Hügellandschaft der Langhe, in der die meisten Romane Cesare Paveses spielen, reift die kostbare Nebbiolo-Rebe, aus der edelste Tropfen wie Barolo und Barbaresco gekeltert werden. Der Film „Bitterer Reis“ ist längst Geschichte, doch in den charakteristischen *risaie* von Vercelli wird noch immer der ideale Risotto-Reis gezogen. Nicht ohne Grund wurde im Piemont die Slow Food-Bewegung gegründet, die weltweit für die Erhaltung regionaler Kost als Kulturgut eintritt.



1. Tag (Sa 30.3.): Buon giorno Italia

Flug nach Turin und Transfer ins Winzerstädtchen La Morra, das wie ein Balkon über den Rebhügeln der Langhe thront. Unsere Herberge ist das aparte familiengeführte Boutique Hotel Corte Gondina. Abends spazieren wir durch das Winzerstädtchen La Morra, genießen Nebbiolo-Rotwein und unverfälschte piemontesische Küche: Gibt's heute bagna caoda (Rohgemüse mit Sardellensauce), Paprika-Flan oder in Arneis geschmortes Kaninchen?

2. Tag (So 31.3.): Reismühlen, Barocksynagogen, Weißwein

Ein Ausflug zu den den gefluteten Reisfeldern Piemonts – eine einzigartige Agrarlandschaft. In einer Reismühle wird für uns nach lokalen Rezepten Risotto gekocht. Im Bilderbuchstädtchen Casal Monferrato zeigt uns die Kustodin des Museo Ebraico eine jüdische Rarität – die vollständig erhaltene Barocksynagoge. Am späten Nachmittag kosten wir in einem Dorf des Roero bei einer prämierten Winzerin den herben weißen Arneis-Wein.

3. Tag (Mo 1.4.): Torino culinaria

Nietzsches Lieblingsstadt entpuppt sich als kolonnadengeschmückter Salon mit nostalgischen Gran Caffés und einem der lebendigsten Märkte der Apenninenhalbinsel, wo von Alpenpilzen bis sizilianischen Orangen alle Genüsse von Bella Italia angeboten werden. Kontraste: Der erste Eatalymarkt gegenüber der FIAT-Fabrik Lingotto hat Regionalprodukte zu Delikatessen gemacht. Nach dem Mittagessen in einer Automechaniker-Trattoria ist ein heißer Bicerin mit Kaffee und Schokolade ein süßes Must.

Natürlich wird auch „besichtigt“: Kunst-Attraktionen sind die kurvierten Barockkirchen Guarino Guarinis. Theologische, ja detektivische Rätsel gibt bis heute der Sindone, das Bahrtuch Christi auf: Kann die Reliquie echt sein?

4. Tag (Di 2.4.): Alba und die Langhe

Vormittags stärken wir uns mit einem Espresso in der berühmtesten gastronomischen Uni der Welt. Die Università delle Scienze Gastronomiche wurde 2004 von Slow Food in Pollenzo gegründet. In einem idyllischen neugotischen Backsteincampus erforschen Studenten aus vielen Nationen die Geheimnisse der kulinarischen Großmacht Italien. Hier wird eine der berühmtesten Weinbanken Italiens gepflegt. Anschließend bummeln wir durch die Trüffelhochburg Alba: Mittelaltertürme, Feinkostläden und elegante Boutiquen tragen zum Charme des Städtchens bei. Nach dem *pranzo* mit getrüffelter Pasta lernen wir bei einer Panoramafahrt das Terroir der Nebbiolo-Rebe kennen und besuchen Orte wie Grinzane Cavour, Barolo und Serralunga. In einem Weingut verkosten wir Barolo- und Barbaresco-Wein.

5. Tag (Mi 3.4.): Addio Piemonte

Transfer zum Flughafen Turin und Heimflug

Preis: **DZ 1444 €**

EZ-Zuschlag: 180 €

Leistungen: Hin- und Rückflug von ausgewählten deutschen Flughäfen nach Turin. Transfers. ÜF im Boutique Hotel Corte Gondina. Ausgeschriebene Essen/ Eintritte/ Verköstigungen. Gastrosophische Reisemoderation.

Maximale Teilnehmerzahl 14

Minimale Teilnehmerzahl 8