

Reise: Langhe Monferrato Roero

Prospettive Perspectives...



vlnr: Christina Borgogno, Emanuela Rosso, Eleonora Fontana, Mariano Rabino... (und viele Menschen im Hintergrund) arbeiten an einer neuen Wahrnehmung der von ihnen vertretenen Regionen Langhe, Monferrato und Roero im schönen Piemont...

Eleonora Fontana macht Lust auf außergewöhnliche, authentische Erfahrungen, von ausgewählten Unterkünften über besondere Koch- und Esserlebnisse bis hin zu Wein, Käse, Schokolade und direkte Wege zur weißen Trüffel-Orgie. Dabei ist **SLOW FOOD** – ein wichtiges Thema in der Region und nicht zu vergessen: Die **UNESCO** hat **die Weinregion Langhe-Monferrato** in der weltbekannte Weine wie Barolo, Barbera und Spumante hergestellt werden, zum **Weltkulturerbe** ernannt.



Stefano Mosca, Direktor der [Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba](#) spricht begeistert vom Wein aus dem Piemont und natürlich vom [\(93.\) Alba White Truffel Festival](#), das vom heuer vom **7. Oktober bis 3. Dezember** stattfindet. Rund um das Festival in Alba (der ganze Ort riecht dann nach weißen Trüffeln) finden ein buntes Programm statt, bei dem man in alles rund um Trüffel, Wein und Co. hinein schnuppern kann....



Wir hatten das Vergnügen, beim Presse-Dinner (leider ohne weiße Trüffel) im beliebten [EATALY](#) (Ersatzheimat der ‚Münchner Italiener‘), mit der Presse-Managerin **Cristina Borgogno** ([Ente Turismo Langhe Monferrato Roero](#)) zusammensitzen. Sie konnte im Einzelgespräch unser Wissen über die Region noch vertiefen und hat die Vorfreude auf einen gelegentlichen Besuch sehr angefeuert. [Rena Sutor/PTM LANGHE, MONFERRATO, ROERO](#) Die Heimat des **Buon Vivere**

Emanuela Rosso ([Ente Turismo Langhe Monferrato Roero](#)) spricht über ‚**Prospektive Perspectives**‘, das Motto mit dem LANGHE, MONFERRATO, ROERO in München anlässlich der [f.re.e](#) München angetreten ist. Ein grenzüberschreitendes Projekt: Italien-Frankreich in Sachen Landschaft, Kultur und Zukunft. Zu all den kulinarischen Freuden und landschaftlichen

Schönheiten der Region ist [zeitgenössische Kunst](#) ein wichtiger Aspekt. Es könnte ja durchaus sein, dass die klimatischen Veränderungen das Trüffelwachstum beeinflussen – dann sind Alternativen gefragt. Damit kann man nicht früh genug beginnen... Denn immer noch ist das Piemont und seine Regionen ohne weiße Trüffel und die beliebten Weine nicht dankbar!

Mariano Rabino, der Präsident der Ente Turismo Langhe Monferrato Roero spricht von der Verantwortung, in Anbetracht des Klimawandels Natur, Landschaft und Wein – die Erfolgsgaranten für die Schönheit dieser Region mit mehr als 200 malerischen Dörfern, zu erhalten. „Touristen sind für uns keine Kunden sondern Gäste. Deshalb sind wir bemüht, ihnen eine familiäre Atmosphäre bieten. Und wir sind ihnen dankbar. Denn durch ihre Augen entdecken wir unsere Traditionen neu...“

Es gibt im Piemont so viele kulinarische Köstlichkeiten zu entdecken, dass man hier nicht mit aufzählen fertig wird. Schnuppern wir doch einfach ein kleines bisschen rein, zum Beispiel in die piemontesischen Alpen. Danach ist das Interesse so sehr entfacht, dass man sich alsbald auf den Weg machen muss... spätestens zur [Weißen-Trüffel-Messe](#) im Vierten Quartal des Jahres!



In der Umgebung des UNESCO-geschützten [Sacro Monte di Oropa](#) ist die cremige „Polenta concia“ der Bielleser Alpen mit einheimischem Vollfettkäse und mit geschmolzener Butter serviert, der Klassiker. **Vor den Toren Turins, in den Susa-Tälern**, kann man **Gofri** probieren, zwischen zwei glühenden Eisen gebackene Waffeln, die mit Wurst, Käse oder süßen Belägen serviert werden; **köstlich sind auch die Cajettes**, gratinierte Gnocchi aus dem Ofen, **Kastanien- oder Grissini- und Toma-Käse-Suppen, in Heu gegarter Schinken und köstliche Käseprodukte** wie der Blu del Moncenisio und der Plaisentif, der „Veilchenkäse“.

In den Tälern von Cuneo verschmelzen die piemontesische, französische und okzitanische Küche. Ein Beispiel hierfür sind die Gnocchi aus dem **Varaita-Tal** aus Kartoffeln und Mehl, die mit **Tomino-Käse** angereichert und mit Alpenbutter oder Käsefondue serviert werden. Im **Valsesia** lassen sich die traditionellen **Miacce**, hauchdünne, knusprige Waffeln, auf unendliche Weise kombinieren, und in der **Torta di Alagna** (Alagna-Kuchen) vermischen sich süße und herzhaft Aromen, die typisch für die nahegelegene **deutsch-schweizerische Kultur** sind; ein weiteres

typisches Gericht ist **Uberleкке**, deftiges gekochtes Fleisch, das mit Kartoffeln, Karotten, gegarten Rüben und einer Meerrettichsauce serviert wird. **Alpine und Walser Traditionen** spiegeln sich auch in der benachbarten Provinz **Verbano-Cusio-Ossola** mit Roggenbrot und **Bettelmatt-Käse** wider, der auf einigen wenigen **Ossola-Almen** hergestellt wird. Im **Val Grande**, in der Ortschaft **Coimo**, ist ein Brot nach althergebrachtem Rezept typisch, das hervorragend zur **Mortadella Ossolana** passt, einem mit Wein und Gewürzen aromatisierten Slow-Food-Präsidium. Und im poetischen **Val Vigizzo** geben die Hüterinnen des antiken Rezepts die Geheimnisse der **gnoch da la chigiaà**, der sog. Löffel-Gnocchi aus Weizenmehl und Wasser, weiter, einfache Zutaten, die auch die Grundlage der „stinchét“ (oder „runditt“) bilden. Dieses trockene Gebäck wird mit Salz und Butter auf einer speziellen Stein- oder Eisenplatte gebacken.

Ja – und was genau ist nun BuonVivere? Darüber könnte man eine lange Abhandlung verfassen. **BuonVivere nach Art des Langhe Monferrato Roero klingt zum Beispiel so:**

*„Für uns bedeutet BuonVivere, die Zukunft zu planen, ohne dabei Geschichte und Kultur aus den Augen zu verlieren. **Es ist Musik:** ein Symphoniekonzert, bei dem jeder Orchestermusiker weiß, wann er welche Note spielen muss. **Es sind Farben:** unendliche Schattierungen, die mit den Jahreszeiten wechseln und auf denen der Blick ruhen kann. **Es ist Geschmack:** ursprünglich, wie die Erzeugnisse dieser Landstriche und zugleich köstlich, wie die traditionellen Rezepte. BuonVivere ist Gastfreundschaft, Herzlichkeit, Liebenswürdigkeit und Güte. Schon der Philosoph Henry David Thoreau sagte ‚Güte ist die einzige Investition, die nie versagt‘ und auch wir sind zutiefst davon überzeugt...“*