

Pressemitteilung - Berlin, den 30.04.2010

Lukullisches Piemonte

Im Herbst hält die norditalienische Region für Genießer besonders viele Gaumenfreuden bereit

Auf der Internationalen Messe des weißen Trüffel in Alba („Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba“, 09. Oktober bis 14. November 2010) und der Weltmesse des guten Geschmacks in Turin („Salone del Gusto“, 21. bis 25. Oktober 2010) bieten sich Feinschmeckern in der norditalienischen Region Piemonte jeden Herbst zahlreiche Möglichkeiten, in die Welt hervorragender gastronomischer Produkte made in Italy einzutauchen. Hersteller und Verbraucher treffen dann in einer interkulturellen Atmosphäre aufeinander, wobei es höchst wahrscheinlich ist, dass der ein oder andere eine ihm bis dato unbekannte Geschmacksrichtung entdeckt.

Doch auch wenn die beiden Messen die unbestrittenen Protagonisten während der goldenen Jahreszeit sind, wecken nicht nur sie allein das Interesse der Gastronauten. Viele weitere Veranstaltungen und touristische Angebote locken in die Region Piemonte. Sie machen eine kulinarische Entdeckungsreise zu einem ganz besonderen Erlebnis, die den Gaumen erfreut und das Wissen über Kultur und Geschichte erweitert.

Wer ein bisschen Zeit mitbringt, sollte nicht nur der besagten Trüffelmesse einen Besuch abstatten, sondern sich mit einem sogenannten „Trifolao“ selbst auf Trüffelsuche begeben. In Begleitung eines Hundes geht es dafür in den Wald. Neben dem Spürsinn des Tiers sind die über Generationen hinweg weitergegebenen Erfahrungen des Experten ein äußerst zuverlässiges Navigationsgerät. Besonders aufschlussreich ist die Suche dann, wenn der Spezialist im Vorfeld erklärt, wie, wo und warum überhaupt dieser begehrte Pilz wächst. Natürlich müssen die „Fundstücke“ am Ende auch probiert werden, im besten Fall ist die Verkostung durch die Erläuterungen der Mykologen des Centro Nazionale Studi Tartufo bereichert.

Vom Trüffel geht es über zu den großen Weinen des bekannten Anbaugebiets Langhe. Allen voran ist hier natürlich der Barolo zu erwähnen. Im Rahmen eines Barolo-Workshops (ab Ende März jeweils am Wochenende) kann man seine Kenntnisse vertiefen, wobei der Fachmann nicht nur über die Charakteristiken des Weins Auskunft gibt, sondern auch so manche Anekdote erzählt. Ein Gourmetmenü verdeutlicht schließlich die enge Verbindung zwischen hervorragenden Rebsorten und exzellenter Küche. Darüber hinaus besteht bereits im September (12. und 19.09.2010) die Möglichkeit, bei der „Vendemmia in Langa“, d.h. bei der Weinernte mitzumachen. Gemeinsam mit dem Winzer geht es zunächst zur Lese, im Anschluss kann man dann in einigen landwirtschaftlichen Betrieben beim Keltern zuschauen.

Turin, die Stadt mit den 1000 Gesichtern zwischen Geschichte und Moderne, ist in gastronomischer Hinsicht nicht nur der Weltmesse des guten Geschmacks wegen einen Abstecher wert. Ein Besuch hier könnte beispielsweise zunächst einmal im süßen Zeichen der Schokolade stehen. Nicht zuletzt dank der wertvollen piemontesischen Haselnuss „tonda e gentile“ wurden in Turin einst Schokoladenmanufakturen gegründet, die längst zu Traditionshäusern avanciert sind. Die Hauptstadt des Piemonte gilt in Sachen Schokoladeninnovation als eine der ersten Adressen Italiens. Während einer geführten Verkostung können sowohl Klassiker, als auch ganz neue und ungewöhnliche Geschmacksrichtungen probiert werden. Die Orte für derartige Veranstaltungen sind stets Kaffeehäuser mit Retroatmosphäre, in denen im 18. Jh. das Symbolgetränk der Stadt erfunden wurde: der sogenannte Bicerin, in dem Kakao und Kaffee eine einzigartige Verbindung eingehen. Nach diesem geschichtsträchtigen Schlückchen wäre eine kleine Verschnaufpause bei Eataly zu empfehlen, denn auch die althergebrachten Köstlichkeiten sowie die Neuheiten der übrigen önologischen Szene wollen gekostet werden.

Pressekontakt:

Maggioni Tourist Marketing
Dietrich-Bonhoeffer-Str. 3
10407 Berlin
Tel. +49 (0)30 44044398
Fax +49 (0)30 42088582
info@maggioni-tm.de
www.maggioni-tm.de



INCOMING
EXPERIENCE