

Ausflug ins Piemont nach Barolo vom 11. bis 13. September 2009



Teilnehmer:

Urs Heiniger
Pia und Roland Braunschweiler
Petra und Paul Reist
Christine und Heinrich Huber

Reiseprogramm

1. Tag

- 08.00 Uhr Abholen des Fahrzeugs am Flughafen Belp
- 08.30 Uhr Start in Belp.
- Fahrt nach Barolo über Kandersteg – Autoverlad – Goppenstein – Steg – Brig – Simplonpass – Domodossola – Stresa – Alessandrio – Asti – Alba – Barolo
- Zeitbedarf ca. 5.5 Std Fahrzeit mit Autoverlad
- Unterwegs kleines Mittagessen, Halt bei Bedarf
- 16.00 Uhr Ankunft im Hotel Barolo, Zimmerbezug
- 16.30 Uhr Degustation bei Brezza im Hotel (Barolo, Barbera)
- 19.30 Uhr Nachtessen im Hotel Barolo

2. Tag

- 08.00 Uhr Frühstück
- 09.00 Uhr Abfahrt nach Santo Stefano Belbo
- 10.15 Uhr Weindegustation bei Tenuta Il Falchetto (Moscato)
- Anschliessend Weiterfahrt in die Umgebung und unterwegs kleines Mittagessen nach Bedarf
- Rückfahrt in die Umgebung von Barolo, dann kleiner Ausflug nach La Morra (Aussicht)
- 19.00 Uhr Nachtessen in Barolo Bar Ristorante La Cantinetta

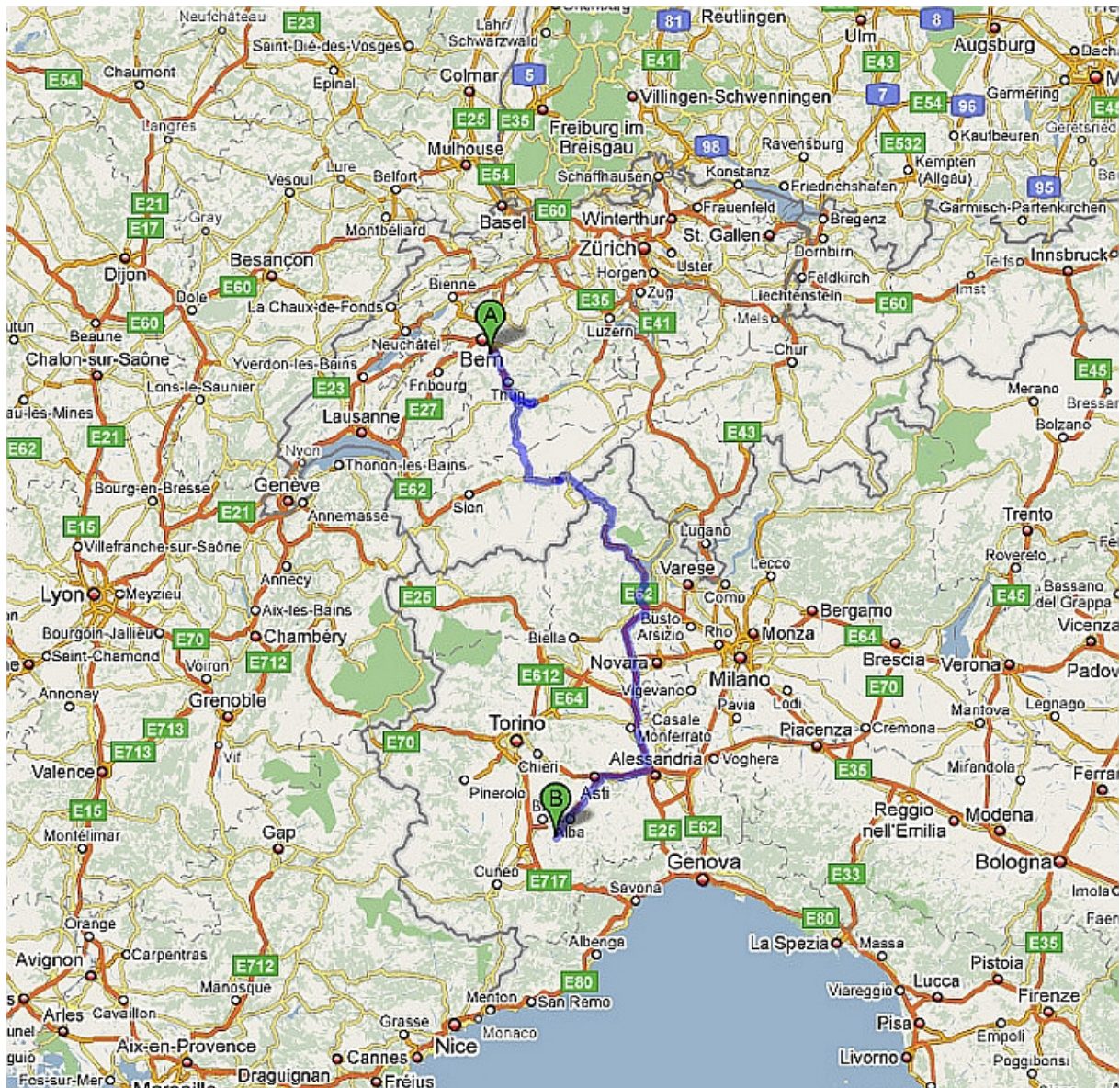
3. Tag

- 08.30 Frühstück
- 09.30 Uhr Abfahrt nach Serralunga d'Alba zu Fontanafredda. Ev. Weinkauf auf dem Hof
- 11.30 Uhr Abfahrt und Rückreise
- Rückreise über Turin – Aosta – Grosser St. Bernhard – Martigny – Montreux – Belp
- Rückgabe des Fahrzeugs spätestens 19.00 Uhr

Unsere Reiseroute Belp – Barolo



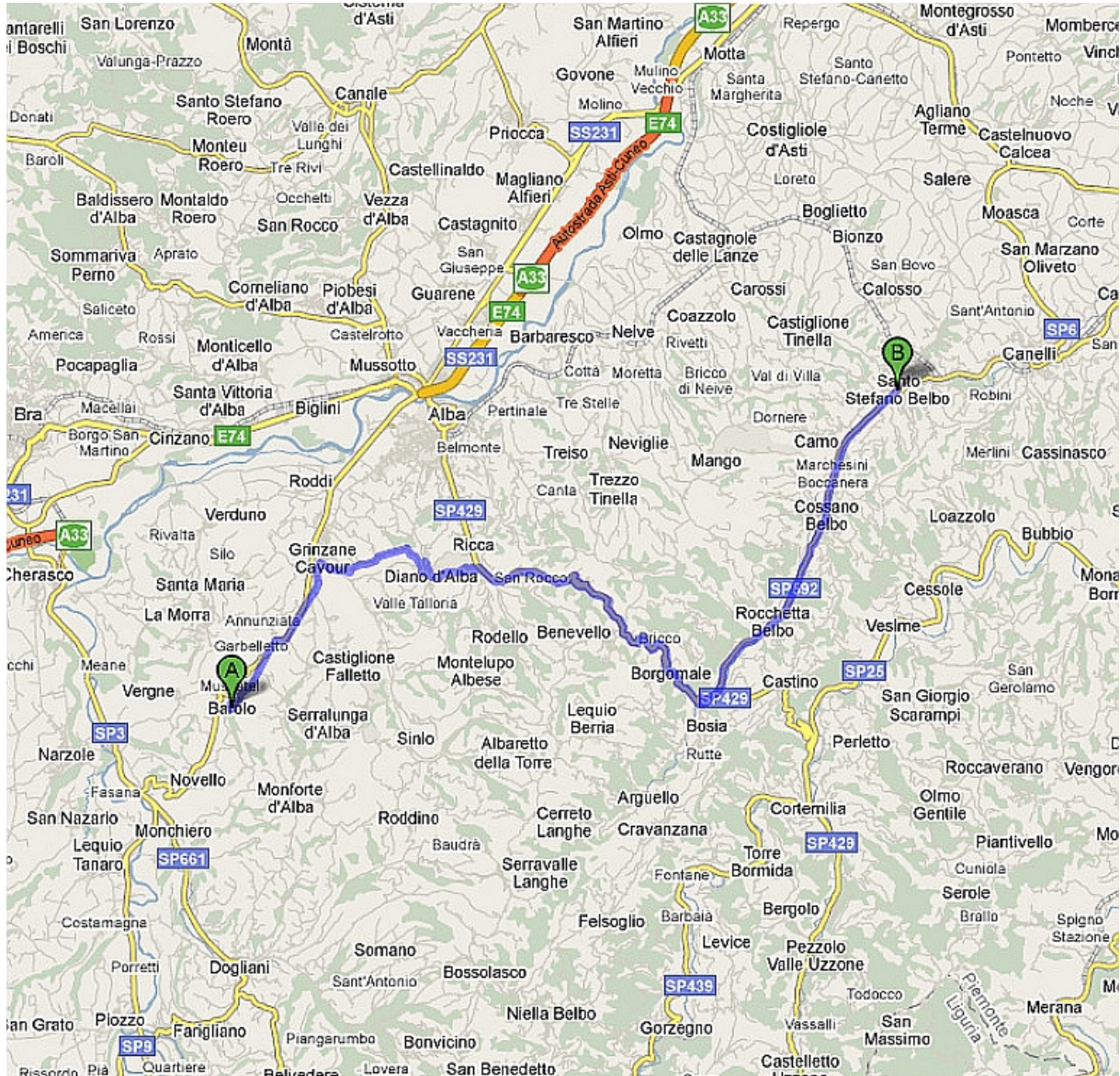
Route nach Barolo CN, Italien
396 km – ca. 5 Stunden, 29 Minuten



Barolo – Santo Stefano Belbo

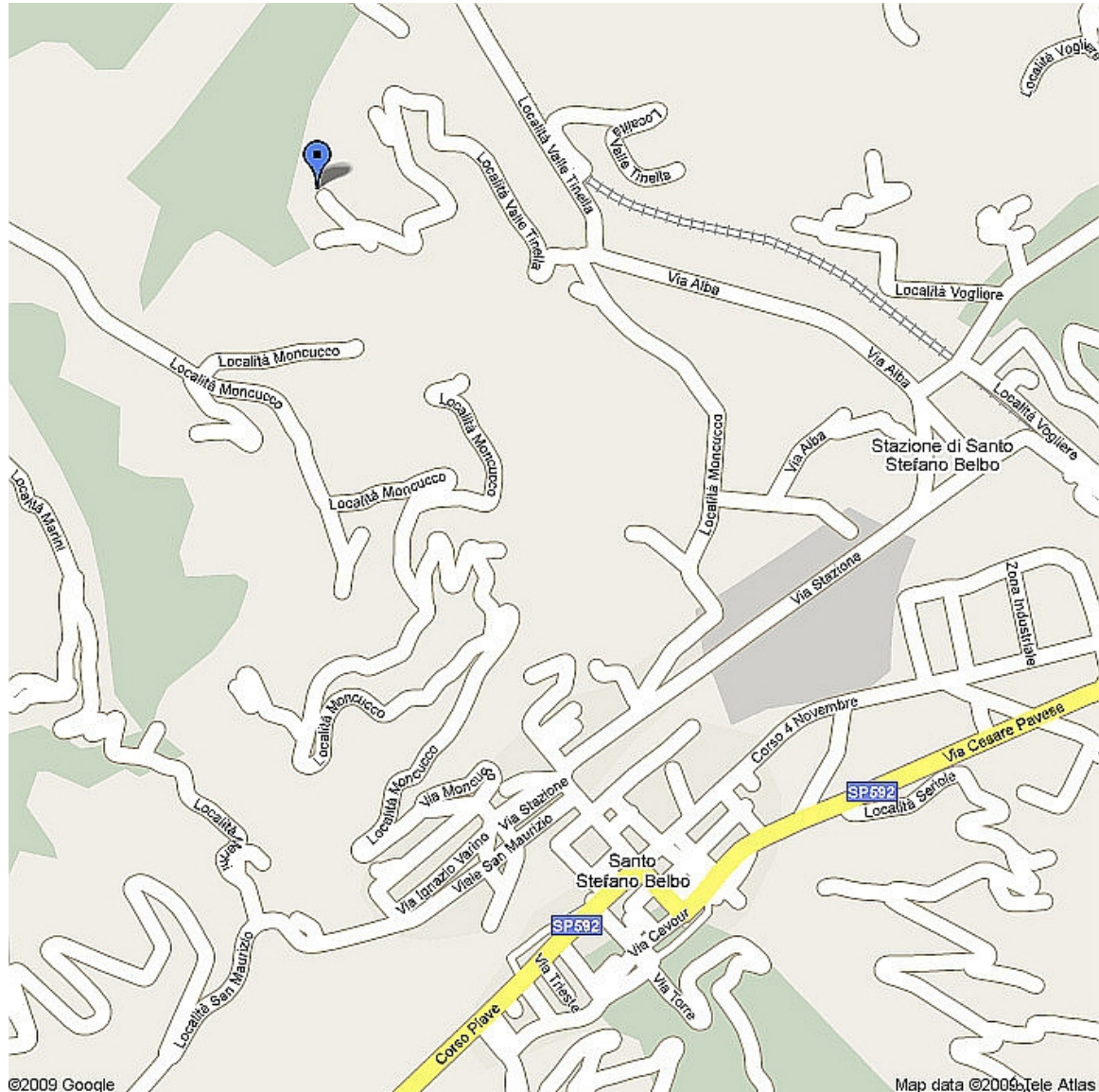


Route nach Santo Stefano Belbo CN, Italien
41.3 km – ca. 51 Minuten



Weindegustation bei Il Falchetto, Santo Stefano Belbo

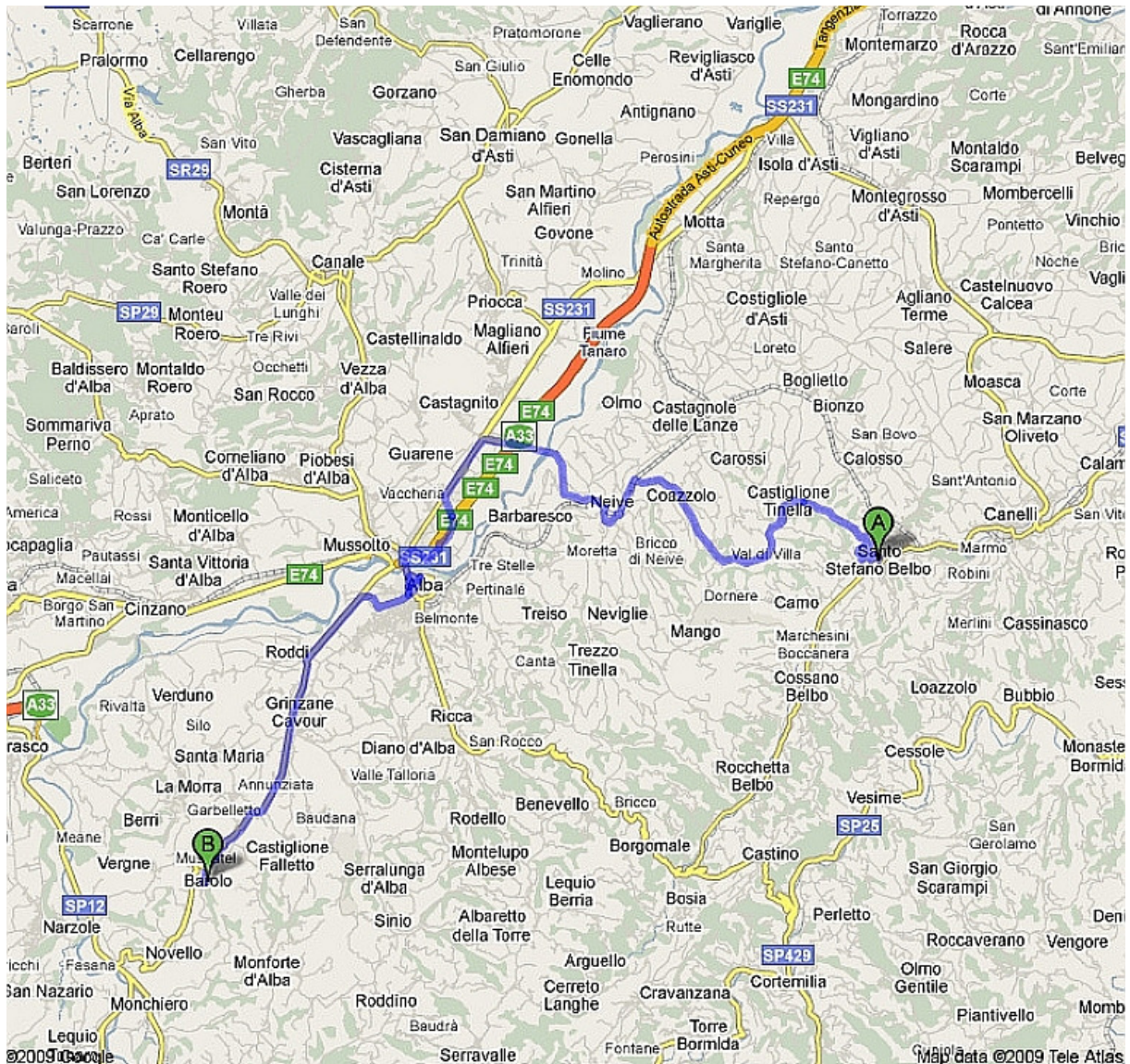
Azienda Agricola "Tenuta il Falchetto" dei F.lli Forno
Via ValleTinella 16 (Fraz.Ciombi) 12058 S. Stefano Belbo (CN) - ITALY
Tel. +39 0141 840344 - Fax +39 0141 843520 - Email: tenuta@ifalchetto.com



Santo Stefano Belbo – Barolo



Route nach Barolo CN, Italien
46.6 km – ca. 1 Stunde, 11 Minuten



Barolo – Serralunga d’Alba



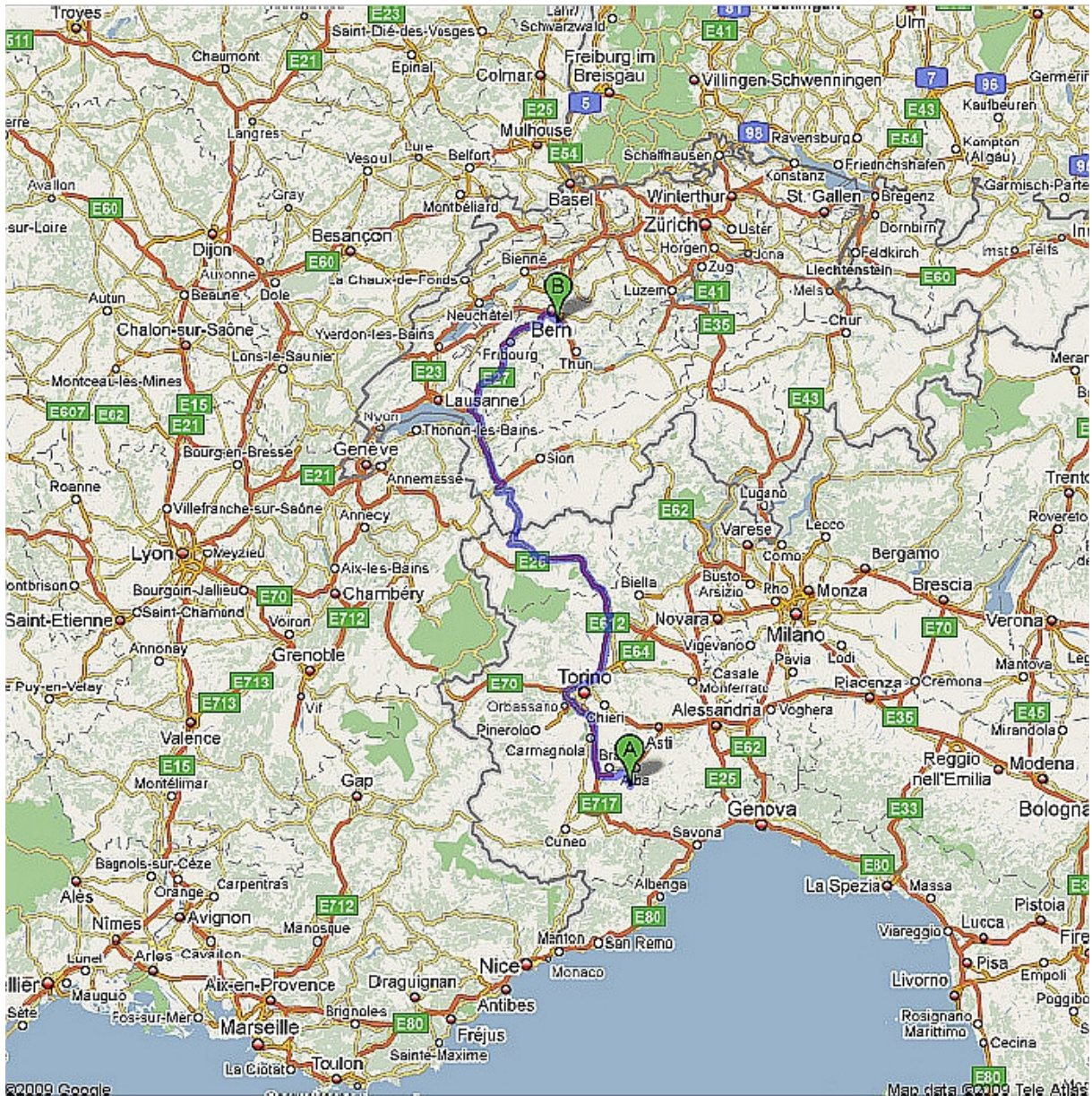
Route nach Serralunga d’Alba Cuneo, Piemont, Italien
11.2 km – ca. 17 Minuten



Rückreise Serralunga d'Alba – Belp



Route nach Belp
413 km – ca. 4 Stunden, 41 Minuten



Ein paar Gedanken zum Piemont

Vielfältige Landschaften, köstliche Gaumenfreuden und eine Industriestadt, die keine ist

Goethe war vermutlich nicht der erste Italienreisende, der das Piemont links liegen ließ; in jedem Fall war er nicht der letzte. Noch bis vor wenigen Jahren schäumte der Strom der Touristen an dieser großen italienischen Region mit geradezu beleidigender Unbeirrbarkeit vorbei. Seltsam war es zu beobachten, wie ausländische Italienfans unter Entzückensrufen immer tiefer in die abgelegensten Winkel des bel paese eindringen, nicht einmal vor Kalabrien Halt machten und selbst Mailand anziehend zu finden begannen. Das Piemont aber, eine der schönsten und mit Sicherheit abwechslungsreichsten (Kunst-)Landschaften Italiens, schien auf der Landkarte des Tourismus einfach nicht zu existieren.

Einer der Gründe für die geringe Bekanntheit des Piemonts im Ausland ist sicher, dass die Region abseits der großen Einfallstrassen nach Italien liegt. »En passant«, auf dem Weg an den Adriastrand oder nach Florenz, kommt man hier nicht vorbei. Man muss sich schon eigens hinbemühen in diesen vermeintlich toten Winkel Italiens, ins Land pedes montium, das zu Füßen der Berge gelegene.

Wie ein großes Halbrund umstehen die Westalpen das Piemont und prägen seine Erscheinung: vom alles überragenden Monte Rosa im Nordosten über den Gran Paradiso bis hin zu den Cottischen und Seealpen im Südwesten. An diese schließt übergangslos der Apennin an, der das Piemont vom Mittelmeer trennt. Eine schon sehr dramatische Kulisse, die den schönsten nur denkbaren Rahmen für das bildet, was das Piemont nach landläufiger Meinung ausmacht: für das endlose, weinbewachsene Hügelmeer des Monferrato, für die sanfte Voralpenlandschaft um Ivrea und Biella, für die von mediterranem Flair umwehten Seen im Nordosten, ja selbst für die große, hingeplättete Poebene. Denn auch der Po, der längste Fluss Italiens, ist ein Kind der piemontesischen Berge; er entspringt unterhalb des Monviso, fließt durch Turin und biegt dann ostwärts in Richtung Lombardei ab.

Solch abgeschirmte Lage hätte in der Geschichte eigentlich Schutz vor allerlei Unbill bieten sollen. Doch das Gegenteil war der Fall. Während der Völkerwanderung war Piemont beliebtes Etappenziel von Hunnen, Goten und Langobarden; etwas später verwüsteten die vom französischen Mittelmeer heraufgekommenen Sarazenen das Land. Mit dem allmählichen Machtgewinn der aus Frankreich über die Berge gekommenen Fürsten von Savoyen ging es erst richtig los, und Piemont durchlebte über Jahrhunderte hinweg das Schicksal eines großen europäischen Kriegsschauplatzes.

Mittlerweile ist Ruhe eingeekehrt. Kriegsheere kommen seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges nicht mehr vorbei, aber sonst eben auch kaum jemand. Selbst den Italienern ist diese westlichste und nach Sizilien zweitgrößte Region ihres Landes mit rund 4,5 Mio. Ew. bis heute relativ fremd geblieben. Dabei handelt es sich zumindest wirtschaftlich um eines der Filetstücke Italiens; hier wird hart gearbeitet und ordentlich produziert - sei es bei Fiat in Turin, bei Olivetti in Ivrea, bei Ferrero in Alba oder in den Textilfabriken rund um Biella. Die traditionsreichsten Unternehmerfamilien Italiens sind alle reinsten piemontesischen Blutes: Agnelli und De Benedetti, Cerruti und Einaudi. Und Turin ist mit rund 900'000 Ew. die viertgrößte Stadt Italiens. Woher also dieses distanzierte Verhältnis zwischen Italien und Piemont, Turin vor allem?

Ein Blick in die Geschichte hilft bei der Erklärung. Piemont ist die Region, die am meisten zum Einigungsprozess Italiens in der Mitte des 19. Jhs., dem Risorgimento, beigetragen hat. Doch während die Piemontesen mit Feuer und Flamme bei der Sache waren, konnte man sich andernorts auf dem Stiefel weder für die Idee eines vereinigten Königreiches noch für die eifrigen Nordlichter aus Turin besonders begeistern.

Das Verhältnis wurde durch die »Hauptstadtfrage« nicht besser. Nachdem Turin von 1861 an vier Jahre lang stolz als Hauptstadt des italienischen Königreiches geglänzt hatte, entzog man ihm den wohlverdienten Rang und ließ es als Hauptstadt einer abgelegenen Westprovinz desillusioniert zurück. Von diesem Schock, heißt es, hat sich die Stadt bis heute nicht erholt.

Turin, die Fast-Millionen-Stadt am Po, ist eine ernsthafte Stadt und entspricht damit ganz dem piemontesischen Charakter: introvertiert, arbeitsam, zurückhaltend und diszipliniert. In Turin dominieren rechtwinklige, wie mit dem Lineal angelegte Strassenzüge, ockerfarbene Bürgerpaläste, lange Kastanien- und Lindenalleen. Erstbesucher fühlen sich durch das Stadtbild meist mehr an Paris als an Rom erinnert, von Neapel ganz zu schweigen. Turin beschert ein völlig neues Italienerlebnis.

Turin flirtet und flirrt nicht und biedert sich niemandem an. Um Turin zu begreifen, darf man nicht nach vordergründigen Reizen suchen. Man muss durch die kilometerlangen Arkaden spaziert sein, muss den vornehmen, zurückgenommenen Barock seiner Kirchen und Paläste auf sich wirken lassen und mindestens eine Stunde in einem der alten, stuck- und spiegelbesetzten Kaffeehäuser gesessen haben. Dann freilich werden einen die elegante Schönheit und der disziplinierte Geist Turins erobert haben.

Wohl kaum eine andere Stadt Italiens wird a priori mit so viel Misstrauen bedacht wie Turin. Jeder meint zu wissen, was ihn erwartet: Klein-Detroit am Po. Graue Industrieviertel, Stadtautobahnen, giftige Luft und Menschen, deren trostloses Dasein allein ein von Juventus gewonnenes Fußballspiel zu erhellen vermag. Natürlich gibt es Industrie in Turin – in den Vororten. Doch die sehen in Mailand und Rom keinen Deut einladender aus. Aber es gibt auch unzählige Buchhandlungen, die beste Schokolade Italiens und eine quicklebendige Jugendkultur, die alte Fabrikrüinen mit neuem Leben erfüllt.

Turin ist freilich nur eine Facette im vielgestaltigen Auftritt Piemonts. Doch es profitiert davon, dass seit einigen Jahren immer mehr Italienreisende von den Haupttrampelpfaden des Tourismus abbiegen und gezielt das Piemont ansteuern. Grund dafür ist hauptsächlich eine neue, genussfreudige Geisteshaltung vor allem in Mittel- und Nordeuropa, die es ermöglicht, dass die vom Piemont seit jeher ausgesandten kulinarischen Signale besser empfangen werden. Der durchdringende Duft weißer Trüffeln, das elegante Bouquet alter Rotweine, das kräftige Aroma eines reifen Castelmagnokäses - was aus den Landschaften des Piemont an Wohlgerüchen aufsteigt, wird jenseits der Grenzen als Beleg für die Existenz eines Genießerparadieses genommen. Und diejenigen, die - vielleicht toskanamüde geworden - die Probe aufs Exempel machen, entdecken überrascht, dass auch sonst alles stimmt im Land am Fusse der Berge. Es ist ein weit ausgedehntes, in jeder Hinsicht heterogenes Land, das so schnell keine Langeweile aufkommen lässt. Im Norden reicht es an Zentraleuropa heran, im Süden berührt es beinahe das Mittelmeer. In den Alpentälern leben Provenzalen und deutschsprachige Walser. Das Piemont vereinigt den Fortschrittsglauben von Italiens Silicon Valley um Ivrea mit dem Traditionalismus der Schafhirten in der Val Maira. Von der Vielfalt der Landschaften gar nicht erst zu reden! Da sind Monferrato und Langhe, die man »das Meer der tausend Hügel« genannt hat. Nichts als Hügelkuppen und Täler und wieder Hügel, bunt getupft mit Weinbergen und Wiesen, Äckern und Buschwerk.

Dann die Ebene, vom Po durchzogen, Italiens mächtigstem Fluss, ein stilles Land von herbem, aber doch spürbarem Charme. Die Alpen: Mauergleich, ohne durch Vorberge abgemildert zu werden, wachsen sie im Westen direkt aus der Ebene und bis auf rund 4000 m hoch, ein unvergessliches Bild. Dazwischen die Alpentäler: tief eingeschnitten, schluchtartig und eng. Und schließlich die Seen im Nordosten, Lago d'Orta und Lago Maggiore, wo Palmen rascheln und je nach Saison gar die Zitronen blühen. Wer will da noch nach Sizilien? Goethe hätte es wirklich bequemer haben können.

Worauf man achten und was man vermeiden sollte, um sich im Piemont nicht zu ärgern

Das Menü ignorieren

Die Piemontesen lieben ausgedehnte, mehrgängige Mahlzeiten, und so servieren Trattorien und Restaurants meistens richtige Menüs, bestehend aus antipasti, einem primo, einem secondo und Dessert. Vorspeise und Dessert muss man nicht unbedingt bestellen, aber wer dem Kellner mit einem »Für mich nur einen Teller Spaghetti« kommt, darf sich nicht wundern, wenn der naserümpfend reagiert. Man kann jedoch versuchen, von der Pasta nur eine halbe Portion zu bestellen.

Den Nebel nicht ernst nehmen

Piemontesischer Nebel ist nicht wie der, den Sie vielleicht von zu Hause her kennen. Er ist dicht. Er kann so dicht sein, dass Sie dreimal an Ihrem Hotel vorbeifahren. Damit sind wir auch schon beim Thema: An Nebeltagen ist im Strassenverkehr besondere Vorsicht geboten. Viele Autobahnen haben inzwischen ein Signalstreifensystem, das je nach Sichtweite die Idealgeschwindigkeit angibt. Doch wer kann, sollte das Auto an solchen Tagen einfach stehen lassen.

Das scontrino liegenlassen

Weil die Italiener traditionell eine eher laxen Steuermoral besitzen, hat sich eine gewitzte Regierung das Gesetz mit dem scontrino, dem Kassenbon, ausgedacht. Diesen muss der Verkäufer maschinell ausdrucken und dem Käufer übergeben, welcher in »unmittelbarer Umgebung« des Geschäftes nicht ohne diesen Zettel angetroffen werden darf. Sonst droht dem Verkäufer eine Strafe wegen Steuerhinterziehung - und dem Käufer eine Strafe wegen Beihilfe dazu. Die Guardia di Finanza kontrolliert das tatsächlich manchmal. Also nicht großzügig abwinken, wenn Ihnen die Kassenkraft im Supermarkt gestikulierend mit dem Beleg hinterhereilt!

Entfernungen unterschätzen

In den Langhe liegt alles so schön dicht beieinander - meint man. Hier ein Weindorf, dort eine Burg und dann noch zweimal abbiegen, schon sind wir in Ovada! Jedoch: Die Entfernungen der einzelnen Ortschaften in Luftlinie gemessen sind tatsächlich immer ziemlich gering. Aber die Langhe sind nun mal ein Hügelgebiet voller Auf und Abs, Täler und Weinberge. Und die Landsträsschen folgen kurven- und steigungsreich dem Landschaftsrelief. Mit zügigem Vorankommen ist es hier nichts; das sollte man bei der Planung einer Autotour berücksichtigen und stattdessen lieber entspannt die herrliche Natur genießen.

Hügelketten und Weindörfer: Durch die Langhe

»Andar per Langhe« nennen es die Piemontesen, wenn sie einen Ausflug in das hügelige Weinland südlich von Alba unternehmen. Und den unternehmen sie gerne, denn die alte Kulturlandschaft der Langhe, dieses Auf und Ab der weinbewachsenen Hügelketten vor dem Hintergrund der oft schneebedeckten Westalpen, ist von großem ästhetischem Reiz. In dieser nur spärlich besiedelten Region wächst der Barolo, einer der besten Rotweine der Welt.

Als eigentliche Wiege des Barolo gilt das Schloss, dessen Herren, die reiche Familie Falletti, diesen Wein erstmals anbauten. Mehr dazu erfahren Sie im schlosseigenen Museum für Weingeschichte; eine Önothek gehört auch dazu (Fr-Mi 10-12.30 und 15-18.30 Uhr, www.baroloworld.it). Interessante Winzer im Ort: z. B. Luciano Sandrone (Via Alba 57) oder die Marchesi di Barolo (Via Alba 12).

Von der Straße nach Roddino geht es dann links ab in das auf einem schmalen Bergkamm liegende, romantische Serralunga d'Alba mit perfekt erhaltenem mittelalterlichem Kastell. Hier erfand ein Apotheker im 19. Jh. Den medizinischen Barolo Chinato, eine Art Bitterbarolo mit umstrittener Heilwirkung. In jedem Fall aber ein guter digestivo!

Wen es dagegen weiterzieht, der folgt dem Strässchen und kommt, am bekannten Weingut Fontanafredda vorbei

Barock und Barolo, Reis und Risorgimento

Barock

Bewegte Linien, geschwungene Formen und reiche Ornamentik zeichnen den Barock als Baustil des 16. und 17. Jhs. aus. Dieser Baustil hat im Piemont einen besonders fruchtbaren Nährboden gefunden und dort auch ganz spezifische Eigenarten entwickelt. Ein Dankeschön dafür an die Herzöge von Savoyen! Denn die verlegten Mitte des 16. Jhs. Ihre Residenz von Chambéry nach Turin und sparten nicht, als es darum ging, die neue Hauptstadt standesgemäß und im neuen Stil herauszuputzen. Als im 18. Jh. Piemont dann Königreich wurde, verbreitete sich der Barock in die Provinz und eroberte Städte wie Asti, Alba, Casale und Cuneo. Aber auch in nahezu jedem Dorf des Monferrato prangt unübersehbar eine Barockkirche, wobei anzumerken ist, dass sich der piemontesische Barock - dem Charakter der Einheimischen entsprechend - durch wohlthuende Disziplin auszeichnet. Statt Trompete blasender Putten fallen die dunklen, unverputzten Backsteinfassaden auf. Keine Sparmaßnahme, sondern ein Stilmittel, das den bewegten Linien des Barock eine gewisse Geschlossenheit verleiht und allzu Ausuferndes bändigt. Baumeister, die man sich im Zusammenhang mit dem barocken Piemont merken sollte, sind Carlo und Amedeo Castellamonte, Guarino Guarini, Filippo Juvarra und Benedetto Alfieri.

Barolo

Er hatte seine Liebhaber, zweifellos, auch Carlo Alberto von Savoyen gehörte dazu. Der König ließ sich im 19. Jh. täglich ganze Wagenladungen des edlen Tropfens in die Turiner Residenz schaffen, doch die meisten Weinexperten beurteilten den Barolo noch bis ins späte 20. Jh. reserviert bis ablehnend: zu schwer, zu schwierig, zu anspruchsvoll. Eine internationale Karriere mochte dem tanninreichen Roten aus dem südöstlichen Piemont keiner zutrauen. Inzwischen gilt der Barolo vielen als die absolute Nummer eins unter den italienischen Weinen. Was ist geschehen? Junge Winzer, überzeugt von der Kraft und dem Potenzial dieses aus der Nebbiolotraube gewonnenen Weines, haben sich von der ausländischen Konkurrenz inspirieren lassen und arbeiten nun nach neuen Prinzipien: bewusst niedrig gehaltene Erträge, kürzere Gärzeiten und kleine Holzfässer für das Heranreifen des Weines. Mit erstaunlichem Ergebnis: Die Barolo verloren ihre Härte, wurden elegant und rund und avancierten schnell zum - nicht eben preiswerten - Modetropfen in den feinen Restaurants der ganzen Welt. Im Piemont aber, besser noch direkt in seiner Heimat, den elf Winzergemeinden rund um das 600-Ew.-Dorf Barolo bei Alba, schmeckt der gehaltvolle »Königswein« nach wie vor am besten.

Grissini

Einer der Inbegriffe italienischer Restaurantkultur kommt - wer hätte es gedacht? - aus Turin. Maßgeblich schuld an seiner Erfindung war der kleine Prinz Vittorio Amedeo II, ein schwächliches und stets kränkliches Savoyer Königskind, das das frische, aber schwer verdauliche Brot nicht vertrug. Sein Leibarzt forderte deshalb die Turiner Bäcker auf, leichte (und schmackhafte) Alternativen zu

entwickeln. Einer von ihnen erfand schließlich die grissini genannten, fingerdünnen Brotstangen, die dem Prinzen dem Vernehmen nach bestens bekamen. Und nicht nur ihm! Nach den grissini ist mittlerweile ganz Italien süchtig. Doch gilt es zu beachten, dass die industriell gefertigten, leichförmigen, abgepackten grissini, die in vielen Restaurants vor allem außerhalb Piemonts ausliegen, mit dem Original nicht viel gemeinsam haben. Ein echter grissino wird von Hand gezogen, ist entsprechend unregelmäßig und bis zu 1 m lang. Außerdem kauft man grissini möglichst nicht im Supermarkt, sondern frisch in der Bäckerei - wie Brot eben.

Nebel

Im Oktober geht es los: Wo man sich in anderen voralpinen Regionen glänzender Fernsicht erfreut, legt sich im Piemont dichter Nebel über Stadt und Land. Schuld ist die Poebene, dieses gewaltige Feuchtgebiet mit seinen Kanälen und Bewässerungsgräben, aus denen bei sinkenden Temperaturen die gefürchteten Schwaden aufsteigen. Oft ist der Nebel so stark, dass man die Häuser auf der anderen Straßenseite nicht mehr sieht, was besonders im Straßenverkehr zu erheblichen Beeinträchtigungen führt. Der Nebel hat aber auch seine positiven Seiten: Er verhilft, so heißt es, dem Wein zu besonderem Wohlgeschmack. Und er prägt das mystische Landschaftsbild des Monferrato. Außerdem dauern Nebelperioden selten länger als ein paar Tage. Dann herrscht wieder schönster Sonnenschein - und klare Sicht bis zu den Gipfelketten der Westalpen. Grundsätzlich ist das Klima im Piemont gemäßigt. Die Winter sind kurz, feuchtkalt und in der Ebene meist schneefrei, im Sommer legt sich oft drückende Schwüle über das Flachland.

Piemontkirsche? Piemontnuss!

Es muss leider gesagt werden: Die berühmte »Piemontkirsche« kennt im Piemont keiner. Kirschen werden zwar angebaut - vor allem in Pecetto oberhalb Turins -, doch in eher bescheidenen Mengen. Und was den Geschmack betrifft, so greift wohl auch der patriotischste Piemontese lieber zu den knackig-festen duroni aus der Emilia. Höchste Reputation genießt dagegen die Piemonteser Haselnuss tonda gentile (die »edle Runde«). Sie wird in den Hügeln der Alta Langa um Cortemilia herum kultiviert und verdrängt dort dank ihres Erfolges auf dem Weltmarkt bereits die Weinstöcke. Großabnehmer der wohlschmeckenden »Piemontnuss« ist ein großer Süßwarenhersteller aus Alba, der damit unter anderem eine auch im Ausland sehr beliebte, kalorienreiche Nuss-Nougat-Creme anrührt. Was die Frage aufwirft, wieso der Hersteller das Piemontprädikat werbemäßig nicht bei der Nuss zum Einsatz kommen lässt. Da passt es nämlich viel besser als zur Kirsche.

Reis

Fruchtbar war die Poebene immer schon gewesen, und als die Zisterziensermönche im Mittelalter die ersten Reispflänzchen setzten, wurde ihr Pioniergeist mit reicher Ernte belohnt. Dass die Ebene um Vercelli und Novara mittlerweile als größtes Reisanbaugebiet Europas bezeichnet werden kann, bedurfte technischer Nachhilfe: Ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem (erdacht unter anderem von Cavour) lenkt die Wassermassen der Gebirgsflüsse Sesia und Dora Baltea in ungezählte kleine Kanäle. Diese überfluten gezielt die rechteckigen, zwischen Erdwällen angelegten Reisfelder. Im Frühjahr werden die Reiskörner ausgesät, und etwa bis Juni stehen die Felder unter Wasser. Das Bild, das die Ebene dann bietet, ist einmalig: unendlich sich wiederholende Wasserkarrees, auf denen zartes Grün zu schwimmen scheint. Mare Padania nennen die Einheimischen stolz diese Erscheinung, das Meer der Poebene. Doch so stimmungsvoll sich die Reisfelder ausnehmen - die Arbeit darin war bis in die Mitte des 20. Jhs. eine brutale Plackerei. Der Film »Bitterer Reis«, gedreht 1949 mit Silvana Mangano, erzählt das harte Leben der mondine, der hauptsächlich aus Venetien kommenden Gastarbeiterinnen, die bis zu den Knien im Wasser im Akkord Unkraut ausrissen. Inzwischen werden Traktoren und Herbizide eingesetzt.

Risorgimento und Lega Nord

Das Risorgimento, die Entstehung eines italienischen Nationalstaates, wäre ohne Piemont kaum möglich gewesen. König Vittorio Emanuele II warf 1859 im Verein mit Napoleon III. die Österreicher aus der Lombardei; sein Außenminister Graf Camillo Benso di Cavour, ein glänzender Staatsmann, schloss die Toskana und die Emilia an, und Freischärler Giuseppe Garibaldi holte Sizilien und Neapel dazu - in eigener Regie, wie es nach außen hin scheinen mochte (und sollte), in Wahrheit aber doch geschickt gelenkt von der piemontesischen Regierung. So wundert es nicht, dass die erste Hauptstadt des am 17. März 1861 ausgerufenen Königreichs Italien Turin wurde. Zum Leidwesen der Turiner blieb der Stadt diese Ehre jedoch nur vier Jahre vergönnt. Dann zogen Parlament und Verwaltung über Florenz nach Rom weiter. Allerdings hat die Begeisterung der Piemontesen für »ihr« Risorgimento sowieso stark nachgelassen. Das Gefühl der Unvereinbarkeit ihrer Kultur mit der des Südens sowie der Verdacht, ihre hart erarbeiteten Steuergelder würden nur den mafiosen und faulen

meridionali, den Südtalienern, in den Rachen geworfen (natürlich ohne sichtbare Ergebnisse), haben auch im Piemont zahlreiche leghisti hervorgebracht. So heißen die Anhänger der von Umberto Bossi 1982 gegründeten Lega Nord, die die Abspaltung Norditaliens (»Padania«) vom Rest der Republik fordert. Doch so laut in Norditalien auch über die beschwerliche Last des Südens gejamert wird: Eine weniger radikale Lösung als die von Bossi proklamierte - etwa ein Föderalstaat mit mehr Rechten und Kompetenzen der Regionen und Provinzen - wäre den meisten Piemontesen denn doch sympathischer.

Sacri Monti

Nach dem Trienter Konzil 1564 kam Bewegung in die katholische Kirche. Dem wachsenden Einfluss der Protestanten wollte man nicht länger tatenlos zusehen. Als besonders erfinderisch in Sachen Gegenreformation zeigte sich der Mailänder Erzbischof Carlo Borromeo. Er ließ vier Sacri Monti errichten, Wallfahrtsstätten im Gebirge mit bis zu 54 Kapellen, in denen auf volkstümliche und leicht fassbare Weise jene Eckpfeiler katholischer Dogmatik dargestellt wurden, die die ketzerischen Protestanten so energisch bekämpften: Marienkult und Heiligenverehrung. Lebensgroße Figuren, vor freskiertem Hintergrund zu theatralischen Szenen zusammengestellt, sollten den Betrachter von der Wahrhaftigkeit des katholischen Glaubens überzeugen.

Savoyer

Das Geschlecht, das 1861 den ersten italienischen König stellte, stammt aus der im französischen Gebirge gelegenen Grafschaft Savoyen. 1563 machten sie Turin zu ihrer neuen Hauptstadt. Die ehrgeizigen Herzöge wollten den provinziellen Charakter ihrer Dynastie vergessen lassen und errichteten glanzvolle Prunkbauten und Schlösser in und um Turin. Doch es muss eine unschöne Periode gewesen sein: Die Savoyer, erzkatholisch und absolutistisch bis ins Mark, regierten ihr Land mit harter Knute. Wenn sie nicht im Krieg mit anderen Fürstenhäusern lagen, so stritten sie sich untereinander. Nur wenige Savoyer gingen als positive Figuren in die Geschichte ein, darunter Amedeo VI (1343-1383), der Piemont flächenmäßig stark erweiterte. Und Vittorio Emanuele II (1820-1878) kommt immerhin das Verdienst zu, die Einigungspolitik seines Ministers Cavour nicht behindert zu haben. 1946, nachdem sich die Italiener für die Republik entschieden hatten, wurden die Savoyer des Landes verwiesen und gingen ins Exil in die Schweiz. Erst ein Parlamentsbeschluss im Jahr 2003 öffnete ihnen wieder die Landesgrenzen.

Trüffeln

»Tuber magnatum« heißt sie botanisch korrekt, doch Fans und Feinschmecker nennen sie liebevoll die »weiße Albatrüffel«. Die Rede ist von Piemonts wertvollstem Agrargut, einem stark duftenden - oder auch penetrant stinkenden, das ist Ansichtssache - Knollenpilz, dessen Wert (je nach Ernte zwischen 1000 und 2000 Euro pro Kilo) vor allem in seiner Seltenheit begründet ist. Er gedeiht nur in den Hügeln der Langhe. Er wächst, im Erdreich versteckt, in Symbiose mit den Baumwurzeln der Eiche, der Linde, der Pappel oder auch der Weide, und entsprechend schwer ist er zu finden. Trüffelzeit ist ab Oktober bis in den späten Winter. Oft schon nachts ziehen die Trüffeljäger mit ihren eigens abgerichteten Hunden los, die kostbare Ernte einzubringen. Dann erfüllt der intensive Duft des tartufo bianco wochenlang die Restaurants und Trattorien des Piemont. Hauchdünn wird er über frische tajarin gehobelt oder über ein Spiegelei, einfache Gerichte, denen damit zu höchstem Wohlgeschmack verholfen wird. Zum Glück genügen wenige Gramm!