

ADAC | reisemagazin

Südliches Piemont *Die grünen Hügel Italiens*

Weinbau — Die Macht der Winzertöchter

Handwerk — Der Schuhmacher des Papstes

Hotels — Gebettet wie ein König

Restaurants — Bei Mamma schmeckt's am besten

Natur — Das stillste Tal der Alpen



€ 9,50 (BeNeLux); € 10,20 (F, I, E)
4 198001 308105 30



01

BRA. Immer mit der Ruhe! In der „Slow City“ Bra geht es entspannt zu. Flanieren, Parlieren und Dinieren gehören zum Lebensgefühl der Stadt

ÜBERNACHTEN / ESSEN

Albergo Cantine Ascheri

Der Familienname Ascheri steht für hervorragende Weine, das Hotel thront über einem Weinkeller. In dem architektonisch raffinierten Haus in Bahnhofsnähe wurden Glas, Beton, Stein, Chrom und Holz verbaut. In die Außenwände der Zimmer sind Teleskope eingelassen, durch die Gäste die Sehenswürdigkeiten von Bra betrachten können. I-12042 Bra, Via Piumati 25
Tel. +39/01 72 43 03 12
27 Zi.: DZ 130 €, inkl. Frühst. (C 5) * www.ascherihotel.it

B & B L'Ombra della Collina

Das renovierte Gebäude aus dem 19. Jahrhundert mit seinem lichten Hinterhof und den gemütlichen Zimmern ist eine ideale, günstige Unterkunft für Altstadtbesucher. I-12042 Bra
Via MendicITÀ Istruita 47
Tel. +39/017 24 48 84
5 Zimmer: DZ 78 €, inkl. Frühst. (C 5) www.lombradellacollina.it

Osteria del Boccondivino

Von hier startete die Slow-Food-Bewegung in alle Welt. Das Lokal versteckt sich in

einem begrünten Innenhof. Die Kellnerinnen servieren Tajarin (Eierbandnudeln) in Salbeibutter, in Barolo geschmorten Kalbsbraten oder Kaninchen in Arneis – und eine gehörige Portion Understatement. Wer Glück hat, ergattert einen Tisch auf dem Rasen. Wer noch mehr Glück hat, speist neben Slow-Food-Gründer Carlo Petrini. Via MendicITÀ 14
Tel. +39/01 72 42 56 74
Gerichte ab 12 €. Geöff. Di.–Sa. 12.30–14 und 19.30–22 Uhr, April und Mai auch So.-Mittag (C 5) www.boccondivinoslow.it

Antico Caffè Boglione

Café, Restaurant, Bar, Club: Das Boglione ist eine Mischung aus allem, und zwar eine gelungene. Vor vier Jahren gab Alessandro Monchiero seinen Beruf als Food-Journalist auf und machte aus einer früheren Weinpinte diesen Treffpunkt. In der offenen Küche schwingen häufig Studenten aus der Universität der gastronomischen Wissenschaften Schaumkellen und Schneebeesen. Es gibt Klassiker wie Battuta al coltello (rohes, gehacktes Kalbfleisch) und Tajarin al ragù, für den kleinen Hunger Panini und Mittagsgerichte. Via Cavour 12
Tel. +39/01 72 41 36 23
Hauptgerichte ca. 9–14 €
Geöffnet Mo.–Fr. 12–2 Uhr, Sa. nur abends (C 5) www.caffeboglione.it

Caffè Pasticceria Converso

Die mehr als 100 Jahre alte Caffè-Bar strahlt immer noch in historischer Eleganz. Der Duft von Kaffee, frischen Häppchen und Gebäck erfüllt den Raum. Bekannt sind die Panettoni al moscato, lecker die Antipasti und verführerisch die Eiscrème, Nugattorten und Baisers. Via Vittorio Emanuele II 199
Tel. +39/01 72 41 36 26
Geöffnet Di.–Fr. 7–21, Sa. und So. 7–13 und 15–21 Uhr (C 5) www.converso.it

Slow Food Shop

Bücher, Zeitschriften, Publikationen und ein kleines Café. In diesem Shop erfährt man alles über die Philosophie der Slow-Food-Bewegung und kann sich im Café ein wenig die Zeit vertreiben. Via MendicITÀ Istruita 8
Tel. +39/01 72 41 96 11
Geöffnet Mo. 14.30–18.30, Di.–Fr. 8.30–12.30 und 14.30–18.30, Sa. 9–13 Uhr (C 5) www.slowfood.com

ANSCHAUEN / EINKAUFEN

Pollenzo

Das von den Römern gegründete Dorf liegt rund 5 km östlich von Bra. Beeindruckend ist das ehemalige Landgut der savoyischen Könige, das zum Unesco-Welterbe gehört. Rund um die Piazza Vittorio

- 01 Alba grüßt mit unverwechselbarer Silhouette. Im Mittelalter nannte man die Stadt die „Hunderttürmige“
- 02 Der Leseraum in der Albergo Cantine Ascheri ist ein guter Platz für Lektüre
- 03 Samstagsmarkt auf der Piazza Garibaldi von Alba
- 04 Pause unter dem Denkmal des heiligen Giuseppe Cottolengo an der Piazza Caduti per la Libertà in Bra
- 05 In der Osteria del Boccondivino begann einst die Slow-Food-Bewegung



04



05



02



03

Emanuele gruppieren sich die Prunkbauten: das Schloss, die neugotische Kirche San Vittore und die Agenzia. In diesem imposanten Vierkantbau residieren die Universität der gastronomischen Wissenschaften, das Hotel Albergo dell'Agenzia, das Restaurant Guido sowie die Weinbank, in der italienische Weine lagern und auf Verkostung warten.

Bra, Fraz. Pollenzo

Piazza Vittorio Emanuele

Weinbank:

Tel. +39/0172458418

Geöffnet Di.–So. 10.30–13 und

15.30–19.30 Uhr. Eintritt 2€,

mit Führung und Verkostung ab

8€. Tel. Reservierung erbeten

(C5) www.bancadelvino.it

Giolito Formaggi

Der Käseladen ist ein wahres Schatzkästchen. Affineur Fiorenzo Giolito nennt sich „Käsejäger“. Er kauft die Laibe direkt von den Produzenten und lässt sie in seinem Keller reifen. Empfehlenswert sind regionale Spezialitäten wie Castelmagno, Bra tenero und Bra duro, dessen Rinde Giolito einmal pro Woche mit Olivenöl einreibt. Unbedingt probieren: den Braciuk. Das ist ein Bra tenero, der mit Traubenschalen erlesener Weine im Barrique reift.

Via Montegrappa 6

Tel. +39/0172412920. Geöff.

Mo.–Fr. 8.30–12 u. 16–19.30,

Sa. 8.30–12, Sept. bis 1. April

auch Sa. 16–19 Uhr (C5)

www.giolitocheese.it

ALBA. *Städtische Eleganz und provinzieller Charme – Alba hat beides. Die Stadt am Fluss Tanaro lockt mit altem Gemäuer und tollen Leckereien*

ÜBERNACHTEN / ESSEN

Palazzo Finati

Das restaurierte Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert versteckt sich in der nördlichen Altstadt, nahe der Piazza Risorgimento. Dunkle Möbel, schwere Stoffe und Deckenmalereien dominieren die Zimmer. Der Frühstücksraum, ein ehemaliger Weinkeller, lässt Gäste an die Antike denken: Zu bestaunen sind Reste einer Mauer aus der Römerzeit.

I-12051 Alba, Via Vernazza 8

Tel. +39/0173366324

9 Zimmer: DZ 150–240€,

inkl. Frühstück (C5/6)

www.palazzofinati.it

Albergo San Lorenzo

Neues Hotel in altem Gemäuer: Vor zwei Jahren wurde das San Lorenzo hinter dem Dom eröffnet. In den schlicht, aber geschmackvoll eingerichteten Zimmern fühlen sich Gäste schnell zu Hause. Frühstücksbüfett in der Pasticceria Golosi di Salute im Erdgeschoss.

I-12051 Alba, Piazza Rossetti 6
Tel. +39/0173362406
11 Zimmer: DZ ab 95€,

inkl. Frühstück (C5/6)

www.albergo-sanlorenzo.it

Caffè Umberto

Die Piazza Savona ist nicht der romantischste Platz, aber mit seinen Cafés und Restaurants ein Treffpunkt der Einheimischen. Modern präsentiert sich hier das Caffè Umberto. Ein echter Blickfang ist die violett beleuchtete Marmortheke mit den weißen Barstühlen. Küchenchef Luca Boffa kreuzt regionale Gerichte mit internationalen Spezialitäten wie portugiesischem Stockfisch oder spanischem Joselito-Schinken.

Piazza Savona 4

Tel. +39/017333994

Hauptgerichte 12–15€

Geöffnet Di.–So. 12.30–14.30

und 19.30–22.30 Uhr (C5/6)

www.caffeumberto.it

Enoclub

Restaurant in einem schönen Ziegelgewölbe unter dem Caffè Umberto. Hier geht es traditioneller zu als im Erdgeschoss. Der Enoclub hält die Küche der Langhe in hohen Ehren, mit Wildschwein, Filet vom heimischen Fassone-Rind und Zicklein mit Artischocken. Die Auswahl wird zur Kunst: Mehr als 600 Weine führt das Lokal.

Piazza Savona 4

Tel. +39/017333994

Hauptgerichte ab 18€

Geöffnet Di.–So. 12.30–14

und 19.30–22 Uhr (C5/6)

www.caffeumberto.it

ANSCHAUEN / EINKAUFEN

Museo Civico Archeologico e di Scienze Naturali

Wer sich für die römischen Ursprünge Albas interessiert, ist in diesem Museum richtig. Es liegt in einer Hofecke des ehemaligen Maddalena-Klosters. Die Fundstücke reichen von Münzen aus der Zeit Hannibals bis zu einem überlebensgroßen Marmorkopf, der zur rund 1000 Jahre alten Statue einer weiblichen Gottheit gehörte.

Via Vittorio Emanuele II 19

Tel. +39/0173292473. Geöff-

net Di.–Fr. 15–18, Sa. bis 19,

So. 10–13 u. 14–19 Uhr. 10. bis

15. Aug. u. 20. Dez. bis 31. Jan.

geschlossen. Eintritt 2€ (C5/6)

www.albain.com/museo

Enoteca Confetteria Carosso

Früher oder später kommt jeder bei Carosso vorbei, denn der Gemischtwarenladen liegt mitten in der Einkaufsmeile der Altstadt. Angeboten werden Wein, Olivenöl, Balsamico, Nudeln, Grappa, Schokolade in Delikatessqualität. Auch Cuneesi, köstliche Rum-Schoko-Pralinen, die Spezialität der Provinzhauptstadt Cuneo. Oder feine Haselnüsse.

Via Vittorio Emanuele II 23

Tel. +39/0173440600

Geöffnet Mo. 15.30–19, Di.–Sa.

8.45–12.30 und 15.30–19.30,

So. 10–12.30 Uhr (C5/6)

www.carosso.it