

„cucina piemontese“

Kochreise in die Gourmetregion Piemont



Entdecken Sie die Küche der „Gourmetregion“ Piemont!

Sie wohnen in einem familiären Hotel mit ausgezeichnetem Restaurant und lernen beim Chef des Hauses aktiv und mit viel Spaß die regionale Küche kennen und lieben!

Die Langhe im Süden des Piemont ist die Heimat vieler Käsesorten, großer Weine wie Barbaresco und Barolo, der „zarten runden“ Haselnuss und auch der Wiege der Slow Food Bewegung.

Sie verkosten feine ausgewählte Spezialitäten dieser Region, genießen bei gemütlichen Ausflügen die Landschaft, die viel Ruhe ausstrahlt und besuchen einladende Orte wie Alba und Acqui Terme.

Herzlich willkommen zu dieser genussvollen Reise!



onda tours

Heidrun Mann Uhlandstrasse 28 72764 Reutlingen
Tel.: 07121 / 14 45 50 Fax: 07121 / 14 45 51
www.ondatours.de onda@ondatours.de

Sonntag: Individuelle Anreise nach **Cortemilia** im Süden des Piemonts. Wenn Sie per Zug oder Flug anreisen, organisieren wir einen Transfer ab Turin, Mailand oder Alba. Im familiär geführten Hotel „**Villa San Carlo**“ werden Sie mit einem **Begrüßungsaperitif** im Garten empfangen und lernen Ihre Mitreisenden kennen. Abends genießen wir ein feines piemontesisches Menü mit begleitenden Weinen.

Nach dem Frühstück werden wir am **Montag** vom Chef des Hauses in seiner **Küche** erwartet. Unter der kompetenten und freundlichen Anleitung von **Carlo Zarri** kochen wir gemeinsam ein piemontesisches Menü:

- antipasto:** composta di sedano con tuma e nocciole
- primo:** gnocchi piemontesi alla salsa di pomodoro fresco
- secondo:** filettini di galletto in salsa di nocciole
- dolce:** bunet della nonna



Das Ergebnis unserer Kochkünste lassen wir uns anschließend schmecken. Carlo, der viele Jahre die italienische Olympiamannschaft bekochte, bietet seinen Gästen piemontesische Spezialitäten auf der Basis traditioneller Rezepte, innovativ zubereitet. Seiner Philosophie - Qualität statt Quantität - entsprechend hat er sich für ein kleines Restaurant mit hochwertiger Küche entschieden.

Nachmittags erkunden wir Cortemilia, die „Hauptstadt der Haselnuss“ mit ihren kleinen Gassen und interessanten Kirchen. Das Abendmenü lassen wir uns bei Carlo im Garten munden.



Der **Dienstag** steht kulinarisch im Zeichen von **Slow Food**. Morgens bummeln wir gemütlich durch **Alba** und erfreuen uns am „dolce vita“ in den Gassen dieser wunderschönen Stadt mit ihrem mittelalterlichen Charme und ihren zahlreichen Feinschmeckergeschäften.

Nachmittags besuchen wir **Pollenzo**. Dieser Ort war in der römischen Zeit ein wichtiges Handelszentrum. Unter Carlo Alberto von Savoyen wurde hier ein riesiges landwirtschaftliches Gut erbaut, in dessen Mauern sich heute die **Kulinarische Universität** der Slow Food Bewegung befindet.

Das Abendmenü genießen wir natürlich in einem der ersten Restaurants mit dem Schneckensymbol der Bewegung, die von Carlo Petrini in **Bra** gegründet wurde.

Am **Mittwochvormittag** treffen wir uns wieder **in der Küche** und widmen uns mit Begeisterung und Fingerfertigkeit diesem Menü:

antipasto: insalatina con
raschera e uova
primo: agnolotti al Plin
secondo: filetto di fassone al Barolo
dolce: torta alle nocciole



Die Herstellung der kleinen leckeren Teigtäschchen – hier **agnolotti** genannt - wird Ihnen bestimmt viel Freude machen. Tipps und Infos rund um die piemontesische Küche gibt uns der Küchenchef. Unser selbst gekochtes Mittagmenü verkosten wir gemeinsam „**in cucina**“.

Nachmittags führt uns eine Panoramafahrt durch die **Langhe**. Auf den Hügeln wächst die **Haselnuss „tonda gentile“**, die sich in vielfältiger Weise in den Gerichten wiederfindet. In dem tiefer liegenden Teil dominieren die **Weinberge** das Landschaftsbild. Die großen Weine des Piemont, wie **Barbaresco** und **Barolo**, werden aus der **Nebbiolotraube** gekeltert. Wir lernen den „König der Weine“ und „Wein der Könige“ bei einem Besuch eines Winzers kennen. Den vielleicht schönsten Blick über dieses Gebiet genießen wir vom Belvedere in **La Morra**.

An diesem Abend werden wir auf einem Agriturismo zum Abendmenü erwartet.



Eine Fahrt durch das **Monferrato** lädt am **Donnerstag** zum Entdecken ein. In einer **Käserei** verkosten wir lokale Käsesorten und erfahren Interessantes über deren Produktion. Mittags spazieren wir durch **Acqui Terme**. Dieser Ort wurde schon von den Römern als Thermalort entdeckt. Aus der „**fontana della bollente**“ quillt das 75 Grad heiße Thermalwasser hervor.

Während der Reise genießen wir zahlreiche **piemontesische Weine** wie Arneis, Favorita, Barbera, Nebbiolo oder Moscato kennen. Die Weinkarte des Hotels wurde schon mehrfach prämiert. Carlo, der auch Sommelier ist, lädt uns zu einem Weinkurs in seinen gut sortierten **Weinkeller** ein.

Bei einem feinen Menü lassen wir abends die Reise genussvoll ausklingen.

Nach dem **Frühstück** am **Freitag** machen Sie sich mit zahlreichen feinen Spezialitäten und schönen Erinnerungen im Gepäck entspannt auf den Heimweg.

Arrivederci!