

MERIAN *live!*

Piemont

Turin · Lago Maggiore



Turin › Dynamische Metropole

Lago Maggiore › Mediterranes Paradies

Alba › Hauptstadt des Trüffels



Kartenatlas im Buch

Extra-Karte zum Herausnehmen

Piemont

Turin · Lago Maggiore

Jenny Schuckardt lebt nach mehrjährigen, beruflich bedingten USA- und Italienaufenthalten als freie Autorin am Ammersee. Die Reisejournalistin hat sich auf Italien spezialisiert, wo sie viel Zeit verbringt.



Familientipps



Diese Unterkünfte haben behindertengerechte Zimmer



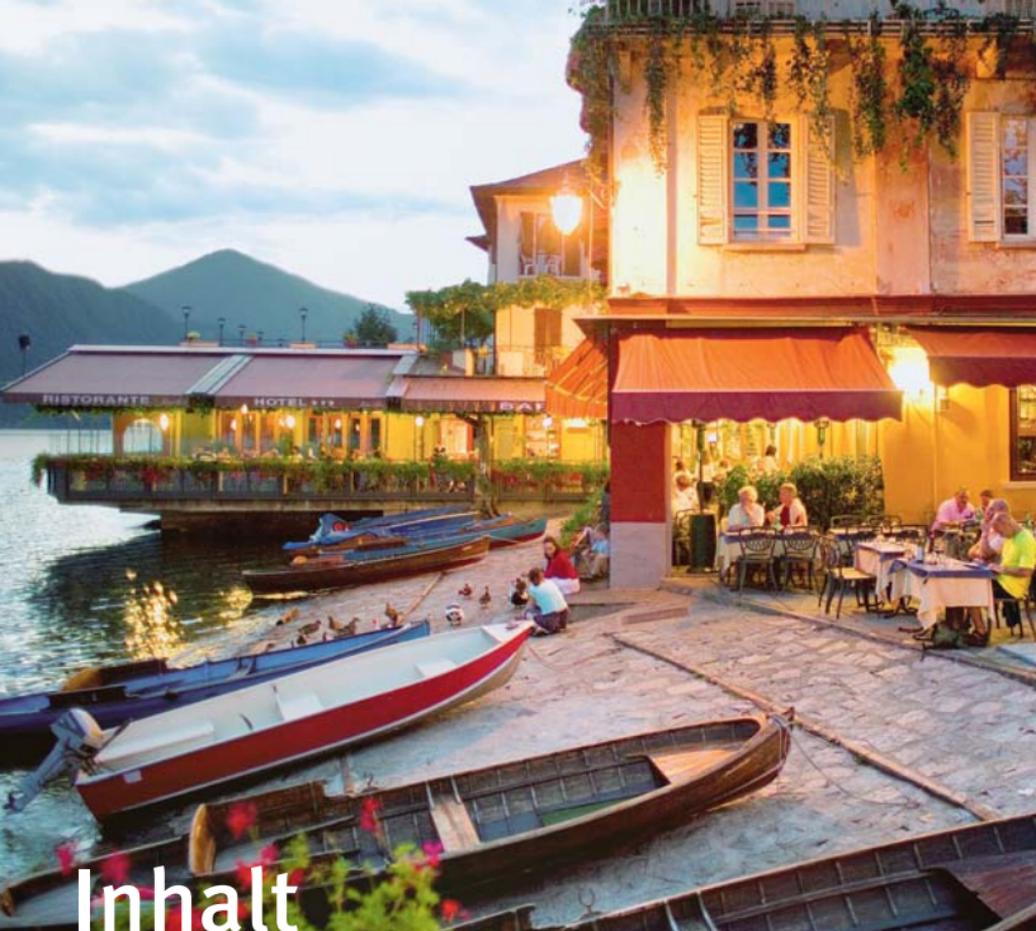
Ziele in der Umgebung

Preise für ein Doppelzimmer mit Frühstück:

€€€€ ab 250 € €€ ab 90 €
€€€ ab 150 € € bis 90 €

Preise für ein dreigängiges Menü ohne Getränke:

€€€€ ab 65 € €€ ab 40 €
€€€ ab 55 € € bis 40 €



Inhalt

Willkommen im Piemont

4

- 10** **MERIAN-TopTen**
Höhepunkte, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten 6
- 10** **MERIAN-Tipps**
Tipps, die Ihnen die unbekanntesten Seiten der Region zeigen 8

Zu Gast im Piemont

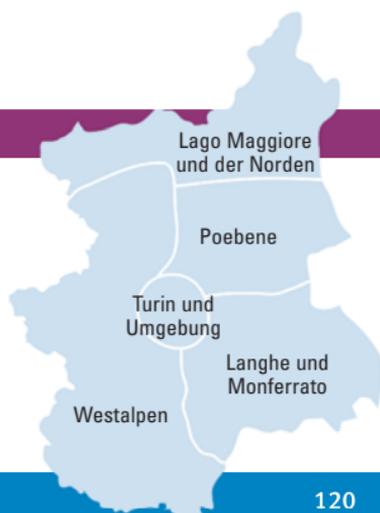
10

Übernachten	12
Essen und Trinken	14
grüner reisen	16
Einkaufen	20
Feste und Events	22
Sport	26
Familientipps	28

◀ Orta San Giulio (▶ S. 117) liegt idyllisch am Ostufer des Lago d'Orta.

Unterwegs im Piemont 30

Turin und Umgebung	32
Im Fokus – Fiat und Lingotto	54
Westalpen	56
Langhe und Monferrato	72
Poebene	92
Lago Maggiore und der Norden	106



Touren und Ausflüge 120

Von Turin ins Aosta-Tal	122
Alpenweitwanderweg	123
Durch die Langhe	124

Wissenswertes über das Piemont 126

Auf einen Blick	128	Kartenlegende	141
Geschichte	130	Kartenatlas	142
Sprachführer Italienisch	132	Kartenregister	152
Kulinarisches Lexikon	134	Orts- und Sachregister	157
Reisepraktisches von A–Z	136	Impressum	160

✦ Karten und Pläne

Piemont	Klappe vorne	Novara	95
Turin	Klappe hinten	Kartenatlas	142–151
Cuneo	59	Die Koordinaten im Text verweisen auf die	
Alessandria	81	Karten, z. B. ▶ S. 142, B 3.	
Asti	87		

Extra-Karte zum Herausnehmen **Klappe hinten**



Willkommen im Piemont

Das abwechslungsreiche Land am Fuße der Berge ist ein traditionsreiches Paradies für Genießer.

Eine Pause am See, ein Abstecher in die Berge, ein Besuch beim Winzer – so verbringt man Ferien im Piemont. Das »Land am Fuße der Berge« ist eine der weniger bekannten Regionen Italiens und gilt unter Kennern noch als Geheimtipp. Umarmt von schneebedeckten Gipfeln und dem sanft abfallenden Westufer des Lago Maggiore, gesäumt von Stresa, Verbania, Belgirate – Orte zwischen Palmen und Platanen, mit Hotelpalästen, die von Legenden leben. Das Land des Weins, der Trüffeln, der Schlösser, des Nougats, des Fiat, des Borsalino. Eine Landschaft, die aussieht wie von einem Bühnenbildner geschaffen. Piemont grenzt im Nor-

den an die Schweiz, im Westen an Frankreich, im Süden an Ligurien und im Osten an die Lombardei. Die westlichste Region Italiens ist gleichzeitig die größte Region auf dem Festland. Das »Land am Fuße der Berge« trägt seinen Namen zu Recht: Piemont verfügt über Alpenzüge in der stolzen Länge von 550 Kilometern, darunter so berühmte Gebirge wie Monte Rosa, zweithöchster Berg Europas, Gran Paradiso, Argentera. In den Dörfern dazwischen wird jahrhundertealte Tradition liebevoll gehegt und gepflegt. Ausdruck der tief verwurzelten religiösen Prägung Piemonts sind die »sacri monti«, die »heiligen Berge«, unter Förderung

◀ Caffè al Bicerin in Turin (► S. 44): Die Hauptstadt des Piemont ist berühmt für ihre legendären Kaffeehäuser.

des Mailänder Bischofs Caro Borromeo nach seinem Konzil von Trient (1564) als Bastionen gegenreformatorischen Geistes errichtete Wallfahrtsstätten, seit 2003 Weltkulturerbe. Ebenso wichtig ist das Hügelland, das über 35 Prozent der Region bestimmt, vor allem die rauen Langhe und das liebeliche Monferrato. Früher arme Gegenden, denen erstklassige Qualitätsweine, Trüffeln und Haselnüsse Reichtum verschafft haben. Eine Landschaft mit stolzen Schlössern, einladenden Bauernhöfen und verführerischen Weingütern.

Zarte Nebelschleier

Es ist früher Abend, der Weg führt hügelab, hügelab, vorbei an unzähligen Weinstöcken. Aus den Tälern steigt der Nebel wie ein hauchzarter Schleier aus Tüll. In der Ferne die Umrisse eines kleinen Dorfes, überragt von einer Kirche, den Zinnen eines Kastells. Der Reisende lässt sich anlocken. Geht in ein Lokal. Bestellt eine Portion goldgelber Pasta mit einem Hauch von Trüffeln, dazu ein Glas rubinroten Barolo – willkommen im Piemont! Er ist im Land des Weins, der Trüffeln, der Schlösser, im Land des Schriftstellers Cesare Pavese, der seine Heimatregion mit folgenden Worten beschrieb: »In dieser Landschaft entdeckt man immer wieder etwas Neues: einen ungewöhnlichen Baum, einen Wegverlauf, eine nie zuvor gesehene Farbe...« Piemont hat Stil. Strahlt etwas Vornehmes aus: Vornehm sind die Herrscherdynastien von den Savoyern bis zu den Agnelli, vornehm

der Charakter der Piemontesen, verschlossen, zurückhaltend, diskret. Vornehm ist die Küche mit König Trüffel, und vornehm sind die Reiseziele: die stolze Hauptstadt Turin und elegante, traditionsreiche Orte mit ruhmvoller Vergangenheit, die noch überall lebendig ist, in den malerischen kleinen Orten und Städtchen mit mittelalterlichem Stadtbild wie Alba, Asti, Cuneo oder Alessandria, versteckt in der Hügellandschaft des Monferrato, umgeben von Weinreben. Keinem Örtchen fehlen die typischen Eigenschaften, die einen Besuch lohnenswert machen: stolze Plätze, Arkaden, Monumente, Handwerksläden, gemütliche Osterie, Konditoreien, aus denen es verführerisch duftet – und über allem wacht die unaufdringliche Gastfreundschaft der Piemontesen.

Savoyer und Casanova

Turin, die Hauptstadt, ist eine Stadt mit wunderschönen Barockpalästen, Plätzen und den elegantesten Cafés Italiens. Eine Stadt, von der Nietzsche behauptete, sie sei die einzige große Stadt, die ihm gefalle. Und eine Stadt, von der Casanova befand, man könne nirgendwo so gut essen. Die kulinarische piemontesische Tradition wusste eben immer schon, wie sich selbst der verwöhnteste Gaumen verführen lässt! Entdecken Sie die großen und kleinen Geheimnisse einer der schönsten Regionen Italiens, die die Olympischen Winterspiele 2006 weltweit bekannt gemacht hat. Wer als Olympia-Fan anreiste, fuhr als Piemont-Liebhaber wieder heim. Und kommt zurück ins Piemont, um das einzigartige »Land am Fuße der Berge« noch einmal in aller Ruhe genießen zu können.



4

MERIAN-TopTen MERIAN zeigt Ihnen die Höhepunkte der Region: Das sollten Sie sich bei Ihrem Besuch im Piemont nicht entgehen lassen.

1

Museo Egizio in Turin

Die geheimnisvolle Welt der Pharaonen ist im Ägyptischen Museum in Turin zu entdecken. Star der Ausstellung: Ramses II. (► S. 40).

2

Reggia di Venaria Reale

Der Prachtbau, früher das Jagdschloss der Savoyer, ist heute das Versailles von Piemont (► S. 52).

3

Grotta di Bossea

Abstieg in die spektakulärsten Höhlenwelten Italiens: bizarre Steinformationen und Fossilien (► S. 61).

4

Parco Nazionale del Gran Paradiso

»Es springt die Gemse, es dröhnt die Lawine«, so der Dichter Carducci zum größten und ältesten Nationalpark Italiens (► S. 65).

5

Castello Grinzane Cavour

Das prachtvolle Kastell ist Sitz der ältesten Piemontese Önothek (► S. 76).

6

Canelli

Städtchen mit Unterwelt: Tief im Tuffstein verbergen sich kilometerlange Weinkathedralen (► S. 90).



8

7 Santuario della Madonna d'Oropa

Zu Besuch bei der Schwarzen Madonna von Oropa: das berühmteste Pilgerziel des Piemont (► S. 105).

8 Alagna

In Alagna scheint die Zeit stehen geblieben, in diesem Bergdorf werden noch jahrhundertealte Traditionen gehegt und gepflegt (► S. 108).

9 Isole Borromee

Die schönen Inseln Isola Bella und Isola Madre im Lago Maggiore wurden vom Menschen zum Kunstwerk gemacht (► S. 117).

10 Lago d'Orta

Der kleine Bruder des Lago Maggiore lädt ein mit Mini-Insel und Heiligem Berg (► S. 117).



6



5



MERIAN-Tipps Mit MERIAN mehr erleben.

Nehmen Sie teil am Leben der Region und entdecken Sie das Piemont, wie es nur Einheimische kennen.

1 Ca' Del Lupo, Alba

In diesem Hotel mit Restaurant und Cantina, herrlich in den Hügeln von Alba gelegen, werden Leib und Seele verwöhnt (► S. 13).

2 Ausgezeichneter Käse

Piemont rühmt sich seiner neun schmackhaften Käsesorten, die mit dem Qualitätszeichen DOP ausgezeichnet sind (► S. 15).

3 L'Assedio di Canelli

Canelli spielt die Besetzung des Städtchens im Jahr 1613 nach (► S. 23).

4 Chocopass, Turin

Turins süßestes Angebot: zwei Tage lang hemmungslos Schokolade und Co. schlemmen (► S. 43).

5 Cin Cin!

1786 mischte Signor Carpano erstmals Weißwein mit Kräutern und Gewürzen – der Wermut war erfunden (► S. 46).

6 Vialattea

Geradezu galaktischer Skispaß für jegliche Ansprüche an der französisch-italienischen Grenze (► S. 62).



10

7 **Ristorante Guido, Pollenzo**
Erstklassiges Restaurant in Pollenzo, unter einem Dach mit der Universität der gastronomischen Wissenschaften (► S. 75).

8 **Torrone della Colombara**
Auf dem Reishof Colombara informiert ein Museum darüber, in welchen ärmlichen Verhältnissen die Reissarbeiter leben mussten (► S. 99).

9 **Enoteca Regionale di Gattinara**
Das Herz Gattinaras: Wein kaufen, Wein kosten oder einfach nur die Geschichte der Stadt erzählen lassen (► S. 102).

10 **Val Grande**
Ein geheimnisvoller, wilder Nationalpark mit schönen Wanderwegen (► S. 110).



6



4



Eines der Wahrzeichen der Piemont-Metropole Turin (► S. 33) und Garant für Shoppen mit trockenen Füßen: die Arkadengänge an der Via Roma.



Zu Gast im Piemont

Erstklassige Küche, behagliche Unterkünfte, Einkaufsvergnügen und vielfältige Sportmöglichkeiten bietet das Piemont. Die Region im Norden Italiens lädt zu abwechslungsreichen, unvergesslichen Ferien ein.



Übernachten Ob ultramodernes Arthotel, gemütliche Ferienwohnung oder Familienferien auf dem Bauernhof ist nicht nur eine Frage des Geldbeutels, sondern auch der persönlichen Vorlieben und Wünsche.

◀ Mit originellem Design und einem Höchstmaß an Komfort punkten die Quartiere in Turin (► S. 33).

Rund um den Lago Maggiore liegen die Übernachtungspreise insbesondere zur Hauptsaison deutlich höher als in anderen Teilen der Region. Vor allem in den kleineren Orten im Piemont finden preisbewusste Urlauber günstige und spannende Alternativen. Die meisten Hotels befinden sich am zentralen Marktplatz, das bedeutet: aufstehen, rausgehen und mitten im Leben sein ...

Urlaub individuell

Wer es eher ländlich mag, sollte es einmal mit **Agriturismo** (► S. 17) versuchen. Eine gute Alternative zum Hotel ist eine **Ferienwohnung**, die Urlaub fast wie zu Hause bedeutet. Frühzeitige Reservierung empfiehlt sich zur Urlaubszeit in den Orten am Lago Maggiore. Das gilt mittlerweile auch schon für Frühjahr und Herbst.

Ein Wochenende in Turin

Turin ist während der großen Messen gut besucht und schnell ausgebucht. Unter dem Motto »Weekend in & around Torino« wird Wochenendgästen in Turin ein preisreduziertes Gesamtpaket für mehrere Übernachtungen inklusive Frühstück und eine Piemonte Card für 48 Stunden pro Person offeriert. Erkundigen Sie sich nach diesem Angebot, es lohnt sich. Zu buchen ist das Paket unter Turismo Torino e Provincia, Tel. 011 53 51 81 bzw. www.turismo.torino.org/de/.

Das traditionelle italienische Frühstück (»prima colazione«) fällt im Vergleich zu unserem relativ mager aus: Man trinkt einen »caffè« (Es-

MERIAN-Tipp

1

CA' DEL LUPO ► S. 149, E 14

Die Lage ist einzigartig, inmitten der herrlichen sanften Hügellandschaft von Alba, umgeben von Weinstöcken und Nussbäumen, himmlische Ruhe, nicht nur für Urlauber auf der Suche nach Entspannung. Alle Zimmer haben eine private Terrasse mit Aussicht. Architekt Valerio Demaria gestaltete die Zimmer liebevoll modern. Zum Frühstück gibt es Kuchen und Brot aus eigener Herstellung. Auch Wurst und Käse sind hier hausgemacht. Zum Hotel gehört ein Restaurant mit eigener Cantina, in der man Weine verkosten kann. **Montelupo Albese, Via Ballerina 5 • Tel. 01 73 61 70 45 • www.cadellupo.it • 29 Zimmer • €€**

presso) oder einen »caffè latte« bzw. einen Cappuccino, und dazu isst man ein Croissant bzw. ein Brioche oder eine Hand voll trockener »biscotti« (Kekse). Und das Ganze am liebsten in einer Bar in der Nähe, bewaffnet mit der Morgenzeitung. Vor allem die größeren Hotels haben sich jedoch mittlerweile den ausgiebigen Frühstückswünschen der Nicht-Italiener angepasst und bieten Continental-Frühstück oder ein opulentes Buffet.

Empfehlenswerte Hotels und andere Unterkünfte finden Sie bei den Orten im Kapitel ► Unterwegs im Piemont.

Preise für ein Doppelzimmer mit Frühstück:

€€€€ ab 250 €	€€ ab 90 €
€€€ ab 150 €	€ bis 90 €



Essen und Trinken Das Piemont lockt mit edlen, ausdrucksstarken Weinen und vielfältigen Käsesorten und verführt mit leckeren Süßspeisen. Die Krönung der kulinarischen Genüsse sind jedoch die Trüffel.

◀ Das Piemont ist Heimat von neun ausgezeichneten Käsesorten (► MERIAN-Tipp, S. 15), u. a. des Toma.

Es geht nichts über einen Teller Pasta oder Carpaccio mit gehobelten **Trüffeln** oder einfach nur eine »insalata di tartufi«, Pilz- und Trüffelscheiben mit Zitrone. Doch das hat seinen Preis: Um die Knolle kiloweise einzukaufen, müssen die Gastwirte schon einige tausend Euro hinlegen. Abgesehen von dieser feinen Beigabe der piemontesischen Küche ist die norditalienische ursprünglich eine Arme-Leute-Küche.

Grissini aus Turin

Allen voran das piemontesische **Nationalgericht** »bagna cauda«, eine heiße Sauce, die hauptsächlich aus Anchovis, Knoblauch und Öl besteht, in die frisches Gemüse getunkt wird. Weiter geht es dann mit einem Teller »agnolotti« oder »tjarin«, beides piemontesische Pastavariationen mit einer deftigen Sauce, oder einer »panissa«, einem kräftigen Risottointopf mit dicken Bohnen und Salami. Es folgt das Hauptgericht: »brasato al Barolo«, ein stundenlang in hochwertigen Weinen gekochtes Selchfleisch; »fritto misto«, paniertes Fleisch, Innereien, Gemüse; »gran buji«, unterschiedliche Fleischsorten, die mit pikanten Saucen gereicht werden. Begleitet wird jedes Essen von einer original piemontesischen Entdeckung, den dünnen Weißbrotstangen »grissini«.

Piemont ist auch Geburtsstätte der sogenannten **Slow-Food-Bewegung**. Die Organisation hat es sich zum Ziel gesetzt, die kulinarische Kultur vor Fast Food zu bewahren, und betrachtet die italienische Gastronomie als

MERIAN-Tipp

2

AUSGEZEICHNETER KÄSE

Piemont besitzt neun Käsesorten (von den 30 in Italien), die mit dem Qualitätszeichen DOP ausgezeichnet. Wer qualitativ guten Käse zu schätzen weiß, sollte bei diesen Namen zugreifen: Bra, Castelmagno, Grana Padano, Gorgonzola, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio, Toma. Eine große Auswahl an Käsesorten finden Sie z. B. bei:

- La Casera ► S. 143, E3
- Verbania Intra, Piazza Ranzoni 19 • Tel. 03 23 58 11 23 • www.formaggidieros.it
- Boutique Del Formaggio ► Klappe hinten, nördl. e 1 Turin, Corso Vercelli 100

nationales Gut, das geschützt werden muss. Slow Food veröffentlicht Restaurant- und Weinführer.

Weine aus dem Piemont

Eine wichtige Rolle spielen vor allem die Rotweine: die Nebbioli (wie Barolo, Barbaresco, Nebbiolo) und Barbera (Barbera d'Asti, d'Alba).

Piemonte on Wine

Kontakt-Center für Weintouristen. Alba • Piazza Risorgimento, 2 • Tel. 01 73 63 50 13 • www.piemonteonwine.it

Empfehlenswerte Restaurants finden Sie bei den Orten im Kapitel ► Unterwegs im Piemont.

Preise für ein dreigängiges Menü:

€€€€ ab 65 € €€ ab 40 €
€€€ ab 55 € € bis 40 €

A close-up photograph of several large, vibrant green leaves with prominent veins, filling the top half of the page. The leaves are slightly out of focus, creating a soft, natural background.

grüner reisen

Wer zu Hause umweltbewusst lebt, möchte dies vielleicht auch im Urlaub tun. Mit unseren Empfehlungen im Kapitel grüner reisen wollen wir Ihnen helfen, Ihre »grünen« Ideale an Ihrem Urlaubsort zu verwirklichen und Menschen zu unterstützen, denen ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur am Herzen liegt.

Wo die Natur zum wichtigen Partner wird

Für die Bewohner des Piemont ist die Natur wichtigster Verbündeter: Hochwertiger Wein wächst nur auf reinem Boden, hochwertige Lebensmittel benötigen ökologisch einwandfreie Bedingungen. Nicht umsonst entstammt die berühmte Slow-Food-Bewegung, deren Motto lautet »wissen, was man isst«, dem Piemont. Es geht darum, die Geschichte einer Speise zu kennen, zu wissen, woher die Nahrung kommt, wie sie angebaut wurde. Die Slow-Food-Organisation fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Behutsamer Umgang mit der Natur wird auch für immer mehr Hotels ein Thema. Immer mehr Übernachtungsbetriebe verwenden zur Einrichtung natürliche Materialien, setzen auf Sonnenenergie und biologische Erzeugnisse. In Italien werden diese Betriebe mit dem Umweltlabel »Ecolabel« ausgezeichnet. Auch in Sachen Freizeit setzt Piemont auf Natur pur. Freizeitparks haben hier kaum Chancen, die grandiose Landschaft der Berge und Täler bietet alles, was Spaß macht.

ÜBERNACHTEN

Agriturismo

Agriturismo ist das, was man in Deutschland »Ferien auf dem Bauernhof« nennt. Es muss allerdings kein Bauernhof mit Tieren sein, manchmal handelt es sich um feudale Landgüter oder historische Höfe aus dem 18. oder 19. Jh. Manche verfügen über einen Swimmingpool, andere liegen in schönster Panoramalage in den Weinbergen. Fast alle bieten Zimmer oder Apartments mit Verpflegung aus eigenem Anbau an; gekocht wird landestypisch. Oft werden Ausflüge per Rad oder Pferd organisiert, im Herbst geht's zur Trüffelsuche. Wo es noch landwirtschaftliche Produktion gibt – u. a. Haselnüsse oder Wein –, bekommt man Informationen darüber aus erster Hand und darf die Produkte natürlich auch kosten.

Tel. 01 15 62 95 58 • www.agriturist.it,
www.agriturismo.it, www.piemonteitalia.eu/dormire

Il Tiglio di Domodossola 🍷

► S. 142, C 2

Bio-Frühstück, Holzgetäfelte Wohn- und Schlafräume, Energiesparlampen, Bio-Seifen und Waschpulver, das Wasser für die Toiletten und die Waschmaschine kommt aus einem Fluss, den Gästen stehen Fahrräder zur Verfügung – die Frühstückspension Tiglio di Domodossola hat sich ganz dem ökologischen Gedanken verschrieben, darf sich auch mit dem italienischen Umweltgütesiegel »Ecolabel« schmücken. Die Pension liegt eingebettet im Grünen am Stadtrand von Domodossola, im Sommer kann man von hier aus wunderbar wandern, im Winter bietet das Ossola-Tal Ursprünglichkeit und Natur pur, nur 20 km entfernt locken die Berge. Die

Pension arbeitet mit Mountainbikelehrern und Naturführern zusammen, die den Gästen auf Ausflügen die Schönheiten der Natur nahebringen.
Domodossola, Via Deseno •
Tel. 0 34 97 76 56 79 • www.bb-tiglio.com • 1 Wohnung • €€

ESSEN UND TRINKEN

Eataly ► Klappe hinten, südl. b 6

Die Bewegung des Slow Food gewinnt in Italien immer mehr an Bedeutung. Grundgedanke ist, im Gegensatz zum Fast Food, typisch regionale und ökologisch einwandfreie Produkte mit einem langsamen und bewussten Essensstil zu verbinden. All das findet sich im Eataly, einem gastronomischen Luxustempel für Verwöhnte in Turin, der auf drei Stockwerken ausschließlich rein italienische Köstlichkeiten von hoher Qualität bietet. »Eataly möchte beweisen, dass es möglich ist, einem breiten Publikum erstklassige Lebensmittel zu vernünftigen Preisen anzubieten und gleichzeitig über Herstellungsmethode, Hintergrund und Geschichte der Produzenten zu informieren, die als die Besten der italienischen Önologastronomie gelten«, sagen die Verantwortlichen. Man kann essen und einkaufen. Es werden auch Kochkurse veranstaltet.

Turin, Via Nizza 230/14 • www.eataly.com • Läden tgl. 10–22.30 Uhr,
Restaurants tgl. 12–15 und
19–22.15 Uhr, Jan., Ostern, 15. Aug.,
Weihnachten geschl. • €

EINKAUFEN

Riso nero

► S. 146, B 10

Schwarzer Piemont-Reis ist ein ganz besonderer Naturreis, der bereits während des Kochens einen wunderbar aromatischen Duft verbreitet. Er wird in der piemontischen Poebene

angebaut. Ausgedehnte Reisfelder, umgeben von rauschenden Pappeln, und das ausgewogene Klima Italiens bieten beste Wachstumsbedingungen. Die Farbe bekommt der Reis durch eine natürliche Pigmentierung der Außenschicht. Da der Reis nur entspelzt und nicht geschliffen wird, behält er nicht nur seine besondere schwarze Farbe, sondern auch alle wertvollen Inhaltsstoffe des vollen Reiskorns. Der feine Geschmack ist nussig und leicht süßlich.

Online kann man diesen besonderen Reis unter www.cascinabelvedere.it, www.tartufo-online.de oder unter www.pastashop24.de bestellen. Der einzige Produzent des Riso nero befindet sich in Casalbeltrame (NO):

Azienda Agricola Falasco • Cascina • Falasco Inferiore 2 • Tel. 03 21 83 82 38 • www.aziendaagricola.falasco.com

AKTIVITÄTEN

Parco Lagoni di Mercurago

► S. 143, D 4

Weiher, Sumpf, Wald, Heide, Weide, Ackerland – auf einer relativ begrenzten Fläche liegt im Naturpark Lago Maggiore eine Reihe interessanter Ökosysteme eng beieinander. Das Gebiet steht seit 1980 unter Schutz, 2009 wurde auf ein Volksbegehren hin der Naturpark Lagoni di Mercurago gegründet. Ein dichtes Wegenetz erlaubt es dem Besucher, in den Park zu gelangen und ihn kreuz und quer zu durchstreifen. Ein landwirtschaftlicher Lehrpfad erzählt von der Pferdezucht in diesem Gebiet. Der Park bietet zu jeder Jahreszeit ein interessantes Schauspiel: vom üppigen Gedeihen der Vegetation im Sommer über die Farben und Produkte des Unterholzes im Herbst bis zum Frost im Winter, der

oft das Schlittschuhlaufen auf dem Lagone möglich macht. Man kann den Park entweder von Mercurago aus, beim Hauptverwaltungsgebäude und Besucherzentrum, oder von Drosselten, Comignago oder Oleggio Castello aus erreichen.

Radwandern durch das

Monferrato ► S. 150, A–C 17/18

Auf zwei Rädern lässt sich die wunderbare Hügellandschaft des Monferrato am schönsten und umweltfreundlichsten durchqueren. Ein sanftes Auf und Ab, vorbei an kleinen, zauberhaften Örtchen und schier endlosen Weinbergen, Wäldern und Haselnussplantagen. Kommt man höher hinauf, sind die Hügel von einem Mischwald aus Akazien, Kastanien, Pinien und Eichen bedeckt. Kleine Dörfer liegen auf den Kuppen und bieten bei klarem Wetter herrliche Ausblicke. Es gibt eine ganze Reihe von angelegten Radwegen durch die Region, die man je nach Länge und Schwierigkeitsgrad auswählen kann. Und am Ende des Tages hat man sich ein Glas Wein und ein leckeres Essen redlich verdient! Die Touren kann man auf eigene Faust zusammenstellen oder sich bereits organisierten Rad-Ausflügen anschließen. Consorzio Operatori Turistici Asti e Monferrato: Asti, Piazza Roma 13 • Tel. 01 41 23 14 96 • www.terredasti.it

Strada del Barolo ► S. 149, E 14

Eine außergewöhnliche Reise durch unvergleichliche Natur. Die Barolo-Straße führt auf 14 km durch üppige Weinberge und vorbei an Kellereien von neun Orten, die die Ehre haben, den Barolo, »König der Weine«, zu produzieren. Die »Strada del Barolo e grandi vini di Langa« verbindet die Gemeinden von Barolo, Castiglione Fal-



Appetitlich und gesund: Bei »Eataly« (► S. 17) kann man nicht nur gut essen, sondern auch hochwertige, ökologisch einwandfreie Lebensmittel einkaufen.

letto, Dogliani, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte, Montelupo, Novello, Roddi, Roddino, Rodello, Serralunga, Sinio, Verduno und Diano d'Alba. Die Weinstraße startet in La Morra, einem wunderbaren Städtchen mit mittelalterlichem Stadtbild und guten Lokalen, von dem man den atemberaubendsten Blick über die Langhe hat. Entlang der Straße reihen sich Restaurants, Bars und Läden, welche die typischen Qualitätsprodukte herstellen und auch verkaufen. In der Locanda Del Borgo Antico (Tel. 017 35 63 55) in Barolo oder im Agriturismo Due Ciance (Tel. 01 73 73 12 61) in Novello kann man die Tropfen kosten und sich regionale Spezialitäten dazu schmecken lassen.

Associazione Strada del Barolo e grandi vini di Langa: Barolo, Piazza Falletti 1 • www.stradadelbarolo.it

Terme Reali Valdieri ► S. 148, C 15

Die Königlichen Thermen Valdieri liegen mitten im schönen Naturpark der Seealpen und sind seit dem 16. Jh. Aufenthaltsort für die Mitglieder des italienischen Königshauses. Das Besondere an diesen Thermen sind die Schwefelalgen. Sie dienen der Behandlung von rheumatologischen und dermatologischen Leiden. Die Anlage bietet Anwendungen mit heißen Bädern, Algen, Fango, Schwefelbädern, kosmetische Nährstoffbehandlungen für die Haut, Inhalationen, Aerosol sowie verschiedene Massagen und Shiatsu. Wer die Thermen über einen längeren Zeitraum genießen möchte, kann im Grand Hotel delle Terme ein Zimmer buchen, der Hotelkomplex ist intern mit der Thermalanlage verbunden.

Valdieri, Via Terme • Tel. 0 17 19 71 06/26 16 66 • www.termedivaldieri.it