

DER
FEINSCHMECKER

PIEMONTE



Beste Produkte, herausragende Produzenten und
begnadete Köche für unvergleichlichen Genuss

TE





Glanz und Gloria *in Turin*



Gold – Gold überall! Im Rahmen an der Decke über dem gewaltigen Kristallkronleuchter, auf den schlanken Säulen zwischen den Türen, auf den Einfassungen der vielen Spiegel ringsum, die wiederum den Raum drei-, viermal größer wirken lassen. Wow! Dies ist die erste Reaktion beim Besuch des funkelnden „Caffè San Carlo“ in Turin. Die zweite: Dürfen wir uns wirklich hier hinsetzen und einfach nur Kaffee trinken? Die fürstliche Pracht schüchtert den Gast beinahe ein, denn die Vergoldungen, der reiche Intarsienfußboden, Verzierungen und Bilder ringsum an der Decke wirken eher wie ein Museum, in dem bei uns Schilder hängen würden: „Nicht betreten, nicht hinsetzen!“

Aber ja doch – *turisti* und Einheimische sind herzlich willkommen, Platz zu nehmen an den Marmortischen oder an dem massiven, aus Marmor gebauten Tresen. Auf einen *caffè* (also Espresso), einen *spritz* (Bitter, mit Prosecco aufgeossen) oder am besten auf den *bicerin*,

den Traditionskaffee Turins: unten eine Schicht heiße Schokolade, darüber Kaffee und oben halb flüssige, leicht aufgeschäumte Sahne. Bloß nicht umrühren! Sondern Schluck für Schluck und Schicht um Schicht genießen. Turin, heißt es, das sei doch nur eine Stadt für Geschäftsleute in Anzug und Krawatte, Turin, das sind Fiat, Beton und Banken – langweilig! Und erst das Wetter: kalt, nass, keine Spur von Mittelmeerklima, und Palmen gibt's auch keine. Kurzum: Turin sei gar nicht richtiges Italien, sagen Italiener, die die Stadt nur oberflächlich kennen. Aber das stimmt nicht: Turin ist eine Schönheit – allerdings, zugegeben, eine zurückhaltende, die man erst näher kennenlernen muss.

Wer sich auf den Weg gemacht hat, wird belohnt, denn Turin hat jede Menge Attraktionen zu bieten: barocke Kirchen, in denen spektakuläre Ikonen ausgestellt sind wie Kopien des Grabtuchs Jesu, *Sidone del Torino*, in der Kirche San Lorenzo und im Dom.



Die verzauberte Villa *des Giganten*



Lieber Antonino Cannavacciuolo – wir dürfen doch Tonino sagen? Das spricht und schreibt sich leichter als dein Nachname. „Kleiner Antonin“, so nennen dich alle Mitarbeiter im Restaurant deines Hotels „Villa Crespi“ nahe dem Lago Maggiore, und es passt so hübsch zu dir, einem Trumm von Kerl über 1,90 Meter und bestimmt um die 110 Kilo ... Lieber Tonino also, dies soll ein Dankesbrief sein, denn du hast uns bewiesen: Es gibt sie noch, die cucina italiana! Mögen die Gastrokritiker der Welt von Kopenhagen, Stockholm und Oslo schwärmen, von essbaren Blüten, marinierten Fichtennadeln und Zwiebelluft mit Buttermilch – na und? Du schwenkst, von all diesem Scandinavian Style gänzlich unbeeindruckt, in Küche und Restaurant die grün-weiß-rote Flagge! Deinem Nationalstolz können Feinschmecker nur applaudieren, denn du lässt die exquisiten Produkte deines Landes brillieren, hältst dich dabei indes trotz aller kreativen Einfällen im Hintergrund.

Die Lebensmittel, so dein Credo, müssen erkennbar sein, die Gerichte sollen auf dem Teller einfach wirken. Doch um diese Schlichtheit zu erreichen, sagst du, bedarf es jahrelanger Erfahrung in der Hochküche und vieler Arbeitsschritte. Der Gast soll nicht merken, wie viel Arbeit in den Gängen steckt, wie den Linguine mit kleinen Tintenfischen und Sauce von Roggenbrot oder den Ravioli mit Muscheln, süßem Knoblauch und San-Marzano-Tomaten.

In einem wunderbaren Satz hast du diese Richtung zusammengefasst: „Faccio lucidare il diamante – ich bringe den Diamanten auf Hochglanz. Wir müssen Italiens großartige Lebensmittel achten und mit Liebe behandeln!“ Liebe ist dein Stichwort. „Wir sind ein Restaurant der Emotionen“, sagst du und deutest auf Wände und Decke. Klar, schon die Inneneinrichtung der „Villa Crespi“ verblüfft den Gast, der von italienischen Villen doch einiges gewohnt ist.

Dieses Exemplar hat ein orientverrückter Industrieller namens Cristoforo Crespi 1879 bauen lassen, im maurisch-arabischen Stil; das Hotel wirkt von außen wie eine zum Sultanspalast umgebaute Moschee, durch deren Tor man sich kaum mit dem Auto zu fahren getraut – es sieht einfach zu sakral aus! Drinnen sind die vier Restaurträume (45 Plätze insgesamt) opulent ausgeschmückt mit antiken Möbeln, Ölgemälden, Kronleuchtern, schweren Vorhängen wie im Theater (durch die tatsächlich die Kellner ein- und ausgehen wie Schauspieler auf die Bühne).

Der licht-weiße Wintergarten der Villa Crespi, vom Intarsienfußboden bis zur Prunkdecke, ist über und über mit Ornamenten, Säulen und Schnitzarbeiten dekoriert. Durch die hohen Fenster und Glastüren fällt der Blick auf den parkähnlichen Garten und dahinter den in der Sonne glitzernden Ortasee, den Nachbarn des Lago Maggiore. Das wahrscheinlich schönste Esszimmer Italiens, oder, Tonino?

Die Räume weckten bei den Gästen Gefühle, sagst du, und darin liege deine Chance als Gastgeber und Koch: „Ich will den Gast berühren, ihm ans Herz greifen. Der Gast soll sich einerseits wohlfühlen – ich hasse steife und angestrenzte Kellner – und andererseits das größte Vergnügen haben. Er soll nicht über die Gänge nachgrübeln, sondern einfach genießen!“

Das gelingt, selbstverständlich, schon dank großartigen Produkten wie sizilianischem Wolfsbarsch, Lammkutteln und Fassone-Rindfleisch aus Piemont, Zicklein aus Kampanien, Krustentieren aus dem Mittelmeer oder aromenstarkem Gemüse aus Umbrien, wo auch das pfeffrige Olivenöl herkommt.

Aber das ist es nicht allein: Bei den Gängen wahrst du immer ein Geheimnis. Da ist die Rote Garnele mit Gazpacho von grünen Tomaten und Kaviar – das säuerliche Süppchen harmoniert perfekt mit dem süßlichen Garnelenfleisch, aber irgendetwas im Geschmack erinnert auch an Austern. Wie machst du das? Ebenso rätselhaft beim Spießchen von Scampi und Jakobsmuscheln die komplexe Sauce aus Zitronen, Tomaten und Gurken ... Hier müssen noch etliche Zutaten im Spiel sein, die du nicht verrätst.

Eine „direkte Küche“ willst du dem Gast geben, sagst du, ohne Special Effects, aber doch auch schlüssig aus wenigen Zutaten komponiert, um einen klaren Grundgeschmack zu bieten.

Bestes Beispiel hierfür ist der flüssige Salat von Endivien, Creme von Büffelburrata, rohem Scampo, krossen Brotspänen, auf Empfehlung des Kellners „von unten nach oben mit einem Löffel zu essen“, ein furioses, sehr aromatisches Gericht, vielschichtig und zugleich vielstimmig, süß-sauer, weich-kross, fruchtig und kräuterbetont zugleich, einerseits klar, andererseits nicht bis ins Detail durchschaubar.

Typisch für dich: Du liebst es, Deine Gäste zu überraschen, mit ihren Erwartungen zu spielen. Auch dein Auftreten hat etwas vom Komödianten: Du kannst drohend die Augen rollen und grimmig knurren oder im volltönenden Bassbariton rufen und Arien anstimmen. Ob wir die Küche mal sehen dürfen, wagten wir zu fragen. „No!“, blafftest du kurz und bündig. Nur um im nächsten Moment gegen unsere Schulter zu boxen und schallend zu lachen.

Auch dort, in deiner riesigen Küche (200 Quadratmeter?) im Untergeschoss, müssen die 14 Jungs der Brigade auf deine Scherze gefasst sein, während sie geduldig Ravioli aus dem Teig schneiden und Grissini von Hand drehen. Zum Souschef Pasquale sagst du: „Heute Abend koche ich Pasta mit Auberginen – ohne Pasta und ohne Auberginen! Haha!“ Dein Töchterchen Elisa kommt in die Küche, lässt sich von dir auf den Arm heben. „Schau, Elisa“, sagst du und deutest zu mir, „das da ist ein Journalist. Wenn du brav bist, schreibt er deinen Namen in die Zeitschrift.“ Wird gemacht!

Wie sagst du? „Kochen muss das Gefühl ansprechen.“ So, erzählst du, sei es dir bei der legendären Nadia Santini ergangen, beim „Dal Pescatore“ in der Lombardei: „Ich fuhr hin, Nadia und ihre Großmutter kochten die Ravioli. Alles duftete wie in meiner Kindheit. Ich war gerührt. ‘Nadia’, sagte ich, ‘ich habe schon gegessen, mit der Nase! Ich bin ganz satt, ohne einen Bissen.’“ Die Küche, sagtest du, muss unser Herz berühren. Danke, Tonino, dass du uns daran erinnerst!



Meisterhaft komponiert und inszeniert: Chef Antonino Cannavacciuolo vereint die Aromen der besten Produkte Italiens in seinen Menüs.



Giada Codecasa: *Winzerin hoch oben*



Beinahe täglich schlugen die Gefängnistüren hinter ihr zu. Leibesvisitationen waren Routine, ebenso die Begegnungen mit Menschen, die unvorstellbar schlimme Dinge getan hatten. Und irgendwann hatte die junge Strafverteidigerin aus Mailand genug. „Du musst die Sache wie einen ganz normalen Job sehen und am Abend abschalten, aber das konnte ich nicht. Ich lag fast jede Nacht wach und grübelte über die Fälle nach.“

Dabei war Giada Codecasa erfolgreich, ein richtiger junger Star, die großen Kanzleien rissen sich um sie. Aber sie wusste, dass dieser Beruf mit all den Dramen und Abgründen sie irgendwann auffressen würde. Gut, dass ihr Vater, ein Textilunternehmer, es auch so sah. „Wir machen jetzt was eigenes“, beschloss er, „nur du und ich.“ Die beiden waren seit jeher ein Herz und eine Seele. Und als der Vater zum Golfspielen in Castelconturbia eingeladen war, aber mit Rückenschmerzen kurzfristig absagen musste, beschloss er, sich in der Gegend umzusehen.

Und entdeckte gleich in der Nähe von Castelconturbia im Alto Piemonte die Cascina Ca’Nova in Bogogno, ein ziemlich abgewirtschaftetes Gut mit ein paar windschiefen Reben. Er rief Giada an, die sofort kam. Für beide gab es keinen Zweifel. Sie schlugen zu, ein Impulskauf, der auch richtig schief gehen konnte, denn im Jahr 1995 war diese Gegend, anderthalb Stunden nördlich von Alba, noch längst nicht die Weinregion, die sie heute ist. Aus ursprünglich drei Hektar sind inzwischen neuneinhalb Hektar geworden, bepflanzt vor allem mit Nebbiolo und Erbaluce, um die sich Giada seit dem Tod ihres Vaters 2018 als alleinige Chefin kümmert.

Das Alto Piemonte ist noch so etwas wie ein Geheimtipp, aber alles deutet darauf hin, dass sich das ändern wird. Die immer wärmeren Sommer bringen der Nebbiolo-Traube in tieferen Lagen Probleme, während es hier oben kühler ist und den Weinen zwar weniger Struktur, aber dafür mehr Eleganz verleiht.

Tartar vom Kalb. Relativ einfach und doch raffiniert. Voraussetzung für das Gelingen sind hochwertige Zutaten. Das gilt vor allem für das Fleisch – es sollte mager sein, am besten vom Fassone-Rind stammen und unbedingt von Hand gehackt werden.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus 9–10 Stunden Backzeit
Zutaten für 4 Portionen

REISCHIPS

300 g schwarzer Venere-Reis
 Salz
 100 g Maisstärke
 100 g Reismehl
 1 Ei
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

HONIGSAUCE

1 Ei
 150 g Sonnenblumenöl
 Saft von ½ Zitrone
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 100 g Senf, 50 g Honig

TATAR

450 g pariertes Kalbsfilet
 Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ANRICHTEN

Kräuter und Microgreens

Für die Reischips den Venere-Reis nach Packungsangabe in Salzwasser kochen, anschließend abtropfen lassen. Den schwarzen Reis auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen bei 130 °C 6–7 Stunde trocknen.

Ofen auf 160 °C vorheizen. Getrockneten Reis mit der Maisstärke, dem Reismehl, Ei und 200 ml Wasser pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, dünn ausrollen und 3 Stunde bei 160 °C backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Platte in Chips brechen.

Für die Honigsauce aus Ei, Sonnenblumenöl und Zitronensaft eine Mayonnaise herstellen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Honig verrühren und die Mayonnaise vorsichtig mit einem Spatel unterziehen. Die Sauce in eine Spritzflasche füllen.

Für das Tatar das Kalbsfilet mit einem Messer hacken, bis ein feines Tatar entsteht, das aber noch Textur und Biss hat. Das Fleisch salzen, pfeffern und zu kleinen Kugeln formen.

Tatarkugeln auf Tellern anrichten und jeweils mit einem Reischip toppen. Jeweils 2–3 Tupfen Honigsauce auf die Chips und rings um das Fleisch träufeln. Alles noch mit Kräutern und Microgreens garnieren und das Carne cruda servieren.





PIEMONTE

Tauchen Sie ein ins kulinarische Paradies und entdecken Sie eine Welt voller Genuss!

Erkunden Sie die Vielfalt regionaler Produkte: von Trüffeln über Haselnüsse und Käse bis hin zu erstklassigem Fleisch.

Erleben Sie das einzigartige Flair der Turiner Kaffeehäuser und genießen Sie in Albas Trattorien exquisite Küche.

Lernen Sie die Helden der piemontesischen Küche kennen: Rinderzüchter, Metzger, Haselnussbauern, Chocolatiers, Trüffelhändler, Winzer und Spitzenköche.

Genießen Sie auch zu Hause den Geschmack des Piemonts – mit Rezepten von Top-Köchen.



WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-9255-4



9 783833 892554