

## Einmal zur Trüffelsuche ins Piemont

### Italien

Wenn die Nebel vom Tanaro aufsteigen und die Täler verzaubern ist es die schönste Zeit im Piemont. Die Winzer in Barolo und Barbaresco haben die Ernte eingebracht und empfangen uns zur Probe. In der besten Trüffelzeit begleiten wir Gianni Monchiero und Hündin Lady auf ihre nächtliche Suche. Und Mutter Maria lädt uns zuhause zum großen Trüffelessen.

### Reisehöhepunkte

- Nächtliche Trüffelsuche mit Gianni
- Großes Trüffelessen zuhause bei Maria
- Proben Barolo- und Barbaresco-Winzer
- Slow Food-Universität und Weinbank
- Unterkunft Real Castello di Verduno

### Reiseverlauf

#### 1. Reisetag: Willkommen

Individuelle Anreise nach Verduno, etwa 65 Kilometer von Turin. Am Abend empfängt uns das Real Castello di Verduno mit einer Führung und Degustation im Weinkeller, in dem Mitte des 19. Jahrhunderts unter Savoyenkönig Carlo Alberto die Grundsteine für den heutigen Barolo gelegt wurden. Beim gemeinsamen Abendessen im Ort lernen Sie Ihre Mitreisenden und die authentische piemontesische Küche mit vielen Vorspeisen kennen.

#### 2. Reisetag: Der Barolo

Nach einem reichhaltigen Frühstück mit hausgemachten Produkten wandern wir auf dem Sentiero del Barolo von Verduno nach La Morra. Die Wanderung bietet grandiose Ausblicke über die Weinberge des Barolo-Gebiets. Nach einer kleinen Pause am berühmten Belveder besuchen wir den ersten großen Barolo-Winzer, einen "Traditionalisten". Geplant sind Bartolo Mascarello, Giacomo Conterno oder Elio Grasso. Zum Mittagsimbiss sind wir bei dem Müller Renzo Sobrino, der in La Morra eine traditionelle Steinmühle aus dem 19. Jahrhundert betreibt. Wir essen zu Mittag einen kleinen Imbiss mit Brot und Polenta vom dort gemahlene Getreide. Am Nachmittag machen wir unsere zweite Probe bei einem "Modernisten",

zum Beispiel Elio Altare oder Mauro Veglio. Wir lassen den ereignisreichen Tag mit einem weiteren typischen piemontesischen Herbstmenü ausklingen.

Wanderung Verduno - La Morra: etwa 4 Km, geringer Höhenunterschied, 1 Stunde, Schwierigkeit: leicht.

Feste Zusagen für Besuche sind für Winzer mehr als ein Jahr im Voraus nicht möglich, aber durch unsere persönlichen Kontakte können wir immer eindrucksvolle Besuche hervorragender Winzer realisieren. Auf den letzten Reisen ins Piemont wurden folgende Winzer besucht: Castello di Verduno, Mauro Veglio, Elio Altare, Giacomo Conterno, Elio Grasso, Produttori di Barbaresco, Bruno Rocca, Bricco Maiolica.

### 3. Reisetag: Barbaresco & Trüffelsuche

Heute geht es nach Barbaresco, wo geplant ist, die vielleicht beste Winzergenossenschaft Italiens, Produttori di Barbaresco, zu besuchen, die unter anderem neun unterschiedliche Barbaresco-Crus erzeugt.

Chef-Enologe Gianni Testa empfängt uns und erklärt die Arbeit der Kooperative. Nach einem Mittagsimbiss und Zeit für einen Spaziergang durch den Weinbauort kehren wir zu einer Pause heim ins Castello. Am frühen Abend brechen wir nach Roddi auf, wo Maria Monchiero uns daheim ein unvergessliches Trüffelessen zubereitet. Dann geht es mit Sohn Gianni und seiner Hündin Lady auf die nächtliche Trüffelsuche von Roddi zurück nach Verduno. Gianni ist in vierter Generation Leiter der 1880 gegründeten Università dei Cani da Tartufo - wahrscheinlich die weltweit einzige Universität für Hunde, aber bei Trüffelpreisen von bis zu 6.500 € pro Kilo lohnt es sich durchaus, in die Ausbildung des Nachwuchszu investieren!

Nachtwanderung mit Trüffelsuche Roddi - Verduno: etwa 5-7 km, 100 m Höhenunterschied bergauf, 2-3 Stunden, Schwierigkeit: leicht-mittel. Festes Schuhwerk ist notwendig, am besten Wanderschuhe. Heimkehr ins Castello di Verduno etwa gegen 1-2 Uhr morgens.

### 4. Reisetag: Slow Food

Nach der anstrengenden Nacht lassen wir es heute gemütlich angehen. Gegen 10:30 Uhr besuchen wir die Universität der Gastronomischen Wissenschaften und die Weinbank im nahe gelegenen Pollenzo, zwei Gründungen der Slow Food-Bewegung. Nach einem Mittagsimbiss mit hervorragenden formaggi und salumi der Region kehren wir zurück ins Castello. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Am Abend sind wir zum Essen im Boccondivino in Bra, einer der legendären Geburtsstätten von Slow Food.

### 5. Reisetag: Salone del Gusto & Terra Madre

Wir fahren nach Turin und besuchen am heutigen Eröffnungstag den Salone del Gusto, die große von Slow Food veranstaltete Besucher-Messe für Lebensmittelhandwerk. Es besteht ein großes Angebot an Geschmackserlebnissen, Degustationen und Treffen mit Herstellern exzellenter Produkte aus Italien und aller Welt. Terra Madre hingegen ist ein Weltkongress handwerklicher Lebensmittelproduzenten, der zum fünften Mal parallel zum Salone del Gusto stattfindet. Die hier verhandelten und simultan auch ins Deutsche übersetzten Themen wie nachhaltige Anbautechniken, Lebensmittelsouveränität und Biopiraterie, kulturelle Eigenständigkeit und Vielfalt sowie Ethik und Identität in der Landwirtschaft sind bedeutend und bewegend. Jeder kann für sich entscheiden, lieber den ganzen Tag auf dem Salone zu bleiben oder am Nachmittag mit zur Eröffnungsveranstaltung von Terra Madre zu kommen. Nach einem eindrucksvollen Tag fahren wir zurück nach Verduno, wo wir gemeinsam unser Abschlussessen genießen.

Der Eintritt zum Salone del Gusto ist im Reisepreis enthalten. Hingegen erfolgt der Zugang zu Terra Madre

auf Einladung. Bisher haben wir für alle unsere Gäste Einladungen erhalten, wir können dies aber nicht im Vorhinein zusagen.

## 6. Reisetag: Abschied

Nach dem Frühstück heißt es Abschiednehmen von unserer Reise ins Piemont. Wenn Sie noch einen weiteren Tag auf den Salone del Gusto gehen wollen können wir Ihr Zimmer verlängern.

Schwierigkeitsgrad: Eine leichte Wanderung über etwa 4 km ohne große Höhenunterschiede und eine leichte-mittlere Nachtwanderung über etwa 5-7 km und 100 m Höhenunterschied bergauf. Festes Schuhwerk ist notwendig, am besten Wanderschuhe.

## Leistungen

### Enthaltene Leistungen:

- 5 Übernachtungen im Real Castello di Verduno inklusive Frühstück (Einzelzimmer-Zuschlag 268 €, Foresteria Nando)
- 4 mindestens viergängige Abendmenüs inklusive Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und caffè
- Großes Trüffelessen bei Maria Monchiero mit Schwarztrüffel und dem weißen Tuber Magnatum Pico, inklusive aller Getränke
- Trüffelsuche mit Gianni Monchiero, Università dei Cani da Tartufo
- 3 Mittagsimbisse inklusive Getränken
- 4 Winzerbesuche und Proben bei großen Barolo- & Barbaresco-Winzern
- Alle Führungen, Eintritte und Besichtigungen
- Transport in einem komfortablen Kleinbus
- Reiseleitung und Übersetzung Anke Klitzing

### Nicht enthaltene Leistungen:

- An- und Abreise
- Zusätzliche Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

## Teilnehmerzahl

- Mindestens 6 Teilnehmer

- Höchstens 16 Teilnehmer

## Termine & Preise

20.10.2013 - 25.10.2013 € 1.348,00

**Die Reise kann als Gruppenreise oder Individualreise gebucht werden.**

Preis für Gruppenreise: Ab 1.350 EUR pro Person

Termine: Auf Anfrage

## Generelle Hinweise

Reiseveranstalter: SAPIO Kulinarische Entdeckungsreisen

## Programmhinweise:

- **Anreise-Empfehlungen:** Aus vielen deutschen Großstädten gibt es Zugverbindungen nach Mailand mit einem Umstieg, aus München auch eine direkte Verbindung. Die nächsten Flughäfen sind Turin und Mailand Malpensa. Gerne organisieren wir Ihren Transfer vom Bahnhof oder Flughafen.
- **Unterkunft:**  
Wir sind zu Gast im Real Castello di Verduno, ehemals im Besitz des Savoyen-Königs Carlo Alberto, das die Familie Burlotto 1909 vom Hause Savoyen übernahm und Anfang der Fünfziger Jahre in ein Hotel umwandelte. Für uns sind Zimmer im gemütlichen Gebäudeteil Castalderia und in der modern und schlicht eingerichteten Nando Foresteria reserviert. Das Castello di Verduno ist eines unserer Lieblingshotels, es besticht durch Schönheit, Einfachheit und die Gastfreundschaft der Burlottos, die nicht nur große Kunstliebhaber, Gastronomen und hervorragende Gastgeber sind, sondern daneben auch zu den besten Winzern der Region gehören.
- **Reiseleiterin:**  
Anke Klitzing arbeitete mehrere Jahre im Handel mit italienischen Weinen und Delikatessen bevor sie ein Master-Studium in Gastronomie & Tourismus an der Università di Scienze Gastronomiche in Pollenzo absolvierte. Dort arbeitete sie auch im Pressebüro von Slow Food International. Sie verfügt über beste Kenntnisse und Kontakte in der Region. Seit Juni 2011 unterstützt sie SAPIO im Büro und bei der Reiseentwicklung. Sie liebt die nebelumwobenen Hügel der Langhe und freut sich, uns ihre Lieblingsregion zu zeigen.
- **Änderungen im Reiseverlauf** aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich. Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor

Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vor Reisebeginn mitteilen, ob die Reise stattfindet. Bei dieser Reise hat bisher jeder Termin stattgefunden.

## Anforderungen und Schwierigkeitsgrad:

- Eine leichte Wanderung über etwa 4 km ohne große Höhenunterschiede und eine leichte bis mittelschwere Nachtwanderung über etwa 5-7 km und 100 m Höhenunterschied bergauf.
- Festes Schuhwerk ist notwendig, am besten Wanderschuhe.

```
var _gaq = _gaq || []; _gaq.push(['_setAccount', 'UA-30928526-1']); _gaq.push(['_trackPageview']); (function()
{ var ga = document.createElement('script'); ga.type = 'text/javascript'; ga.async = true; ga.src = ('https:' ==
document.location.protocol ? 'https://ssl' : 'http://www') + '.google-analytics.com/ga.js'; var s =
document.getElementsByTagName('script')[0]; s.parentNode.insertBefore(ga, s); })();
```