Piemont-Reise 2018 (Jubiläum 30 Jahre Partnerschaft mit Bra CN)

Pünktlich um 07:00 versammelte sich eine gutgelaunte Reisegruppe von Spreitenbachern und Auswärtigen vor dem Gemeindehaus. Nachdem alle Koffer sowie das Jubiläumsfeiermaterial verladen waren, ging's los. Am Bahnhof Killwangen-Spreitenbach warteten noch 2 Personen, die ebenfalls noch mit uns fahren wollten.

Bei verhangenem Wetter fuhren wir über Bern nach Gruyère zum ersten Kaffeehalt. Das Wetter klarte sichtlich auf, als wir über Montreux ins Wallis kamen. Der Aufstieg zum Tunnel verlief problemlos und das Wetter wurde tatsächlich auch immer besser. Weiter ging die Fahrt über den Grossen St. Bernhard-Pass, die unserem Fahrer Goran einiges abverlangte. Eng und kurvenreich gestaltete sich der Aufstieg zum Pass. Auf der italienischen Seite machten wir eine kurze Mittagspause. Beim Aussteigen empfing uns eine steife Brise und es war eher kühl, so dass alle Teilnehmer Jacken und Pullover überzogen. Die Jungs in der Bar «Italia» meisterten unseren Ansturm mit lockerem Italo-Einsatz. Es gab Süsses und Salziges. Sehr gut schmeckten aber die mit Rohschinken gefüllten, warmen Focaccias.

Nach diesem Kurzimbiss ging's dann die Serpentinen runter bis ins Aostatal, auf der Autobahn vorbei an Ivrea und Turin. Über die grossangelegte Tangentiale folgten wir der Beschilderung «Savona» und erreichten bereits kurz nach 15:00 Uhr Bra.

Das Einchecken im Hotel Cavalieri dauerte für alle Reiseteilnehmer, dank der vorgängig eingereichten Personaldaten, gerade mal eine Viertelstunde. Es blieb uns also noch genug Zeit für eine kurze Überholung (Duschen, Make-Up und Nickerchen).
Um 16:30 wurden wir von unserer Stadtführerin Elisabetta auf der Piazza Spreitenbach in Empfang genommen. Auf dem Programm stand eine kurze Stadtführung in deutscher Sprache. Elisabetta hat die sprachliche Herausforderung mit Bravour bestanden. Bra hat einige Barockbauwerke von grosser Bedeutung vorzuweisen. In der Kirche Santa Chiara lauschten die Reiseteilnehmer gebannt den Ausführungen von Elisabetta.

Der offizielle Teil des 30-jährigen Jubiläums fand im Innenhof des geschichtsträchtigen Palazzo Mathis statt.
Die eigens aus Spreitenbach mitgebrachten Fahnen hingen einträchtig zwischen den italienischen Staatsfahnen.
Ansprachen hielten:
Lino Ferrero (Zuständig für die Partnerschaft mit Spreitenbach)
Sibille Bruna (Stadtpräsidentin)
Rudolf Kalt (ehemaliger Gemeindepräsident und Unterzeichner der Partnerschafts-Urkunde)
Moritz Grubenmann (Präsident des Bra-Ausschusses)
Übergeben wurden Urkunden und Gedenkplatten, Exemplar der Neujahrsblätter 2018 mit Übersetzung.

Im Anschluss an den offiziellen Teil folgte der eigentliche Festakt unter den Bögen von Bra.

Reichlich floss der Wein… unsere italienischen Freunde warteten auf mit

- Antipasti-Teller und natürlich Salsiccia di Bra
- Teigwaren an Bratensosse
- 5 Sorten Fleisch (Asada aus der argentinischen Partnerstadt Coral de Bustos)
- Aus Spreitenbach wurde zum Nachtisch «Badenersteine» und Kirsch in Spreitenbacher-Gläsli serviert.

Auf der Strasse spielte eine Live-Musik bis zur späten Stunde.

Zur vorgerückten Stunde, es war ein wirklich langer Tag, ging's dann zurück zum Hotel. Einige bestellten sich ein Taxi, die meisten zogen aber den 20-minütigen Fussmarsch bei noch angenehmer Temperatur vor.

Am Samstag gab's zum Glück ein reichhaltiges Frühstücks-Buffet, denn um Punkt 09:00 Uhr fuhren wir mit dem Bus los nach Alba, zur Destillerie «Santa Teresa». Diese Destillerie ist eine der wenigen, die noch in Familienbesitz ist. Mitinhaber Lorenzo Marolo weihte uns mit viel italienischem Temperament und Pathos in die Geheimnisse der Grappa-Destillate ein. Wir überstanden die anschliessende Degustation dank reichhaltigem Frühstück problemlos.

Nach diesem Destillerie-Besuch fuhren wir durch die Agrargegend der Region Cuneo, vorbei an kilometerlangen Obst- und Kiwi-Plantagen. Unser Zielort Venasca liegt im Valle Varaita, eines der Einstiegstäler zum Monte Viso. Der Monte Viso liegt in der Cottischen Alpenkette (Turin-Ventimiglia), eine natürliche Trennlinie zwischen Italien und Frankreich. Von Venasca bis zur Grenze sind es ca. 50 km. Der Monte Viso ist mit seinen 3841m der höchste Berg dieser Alpenkette, seine Besteigung ist nichts für Normalo-Wanderer. Die Quelle des Po liegt ebenfalls in den Cottischen Alpen.

Generelle Erläuterungen von «espaci Monviso» zum Valle Varaita:

Im Varaita-Tal wird okzitanisch gesprochen und es heisst auf Okzitanisch Val Varacha. Okzitanisch ist eine romanische Sprache, die sich aus dem Vulgärlatein entwickelte, um das Jahr 1000 zum ersten Mal erwähnt wurde, und dann zur Literatursprache im romanischen Raum aufstieg. Zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert – zur Zeit der Troubadoure – erreichte das Okzitanische seine größte Ausbreitung und kommt sogar bei Dante Alighieri in der göttlichen Komödie vor, wo er den Troubadour Arnaut Daniel okzitanisch sprechen lässt. Auf dem Gebiet der „Castellata“ (so nennt man das Gebiet der drei obersten Gemeinden des Varaita-Tals, die einst dem Bund von Briançôn angehörten) spricht man ein Okzitanisch mit einem hohen Reinheitsgrad, das kaum von französischen oder piemontesischen Ausdrücken überprägt ist. In den höchstgelegenen Ortschaften haben sich tatsächlich auch

archaische Sprachelemente erhalten, die anderswo verschwunden sind. Darum zählt der okzitanische Dialekt, der hier und in den oberen Talbereichen der Nachbartäler gesprochen wird, zu den schönsten, interessantesten und lebendigsten des okzitanischen Sprachraums, der sehr weitläufig ist: Okzitanisch wird nämlich noch in Südfrankreich, im spanischen Val d´Aran, in 12 piemontesischen Alpentälern, sowie auf wenigen kleinen Sprachinseln (zum Beispiel in Guardia Piemontese in Kalabrien) gesprochen – ein Hinweis auf die historischen Verbindungen mit Frankreich über den Alpenhauptkamm hinweg und auf eine kulturelle Einheit mit dem Queyras. In Italien erlebte die okzitanische Sprache in den letzten Jahrzehnten eine starke Aufwertung und ist seit 1999 eine staatlich anerkannte Minderheitensprache.
Auch die okzitanische Musik boomt regelrecht und darf auf keinem Fest fehlen. Und weil Musik und Tanz die Leitmotive bei allen Festen sind, sei es bei der Baía di Sampeyre, der Beò di Blins oder bei den zahlreichen Patronatsfesten im Sommer und Winter, haben sich viele der traditionellen okzitanischen Volkstänze im Varaita-Tal erhalten – mehr als in allen anderen okzitanischen Tälern. Den Besuch eines solchen Festes sollte man sich nicht entgehen lassen.
Weitere Hinweise auf die okzitanische Identität und Sprachzugehörigkeit, die dem aufmerksamen Besucher nicht entgehen werden, sind okzitanische Namensschilder und die okzitanische Flagge (ein gelbes Kreuz auf rotem Grund), die hier und da an Gebäuden weht. Jedoch stellte das okzitanische Sprach- und Kulturgebiet niemals in der Geschichte einen Staat oder eine andere politische Einheit dar.

(Quelle: Internet «espaci Monviso»)

Das Valle Varaita ist ausserdem bekannt für seine Käse, Kastanien, Honig und Heilkräutertees.
Und eben einen dieser lokalen Käsereibetriebe wollten wir besichtigen. In Venasca empfing uns Romano Renzo und seine Frau Emanuela Pignatta. Der Degustationstisch war reichlich beladen und Romano erklärte uns die verschiedenen Käsesorten, die wir unbedingt probieren sollten. Es gab verschiedene Weich- und Frischkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.

Wie man sieht, wurde auch richtig zugelangt. Mit reichlich Weiss- und Rotwein konnte kräftig nachgespült werden. Biertrinker kamen ebenfalls auf die Rechnung, da im Valle Varaita eine lokale Bierbrauerei leckeres Bier herstellt. Wer keinen Alkohol mochte, der konnte natürlich bestes Mineralwasser trinken.

Offenbar fand die Käse-Degustation guten Anklang, denn im Verkaufsladen wurde kräftig zugelangt.

Inzwischen konnte Goran die sich gelöste Seitenscheibe mit Klebestreifen wieder so anheften, dass keine Gefahr mehr für die Weiterfahrt bestand.

Um 16:00 Uhr fuhren wir los nach Carmagnola, das während der napoleonischen Zeit Carmagnole hiess. Carmagnola ist das Zentrum der piemontesischen Peperoni-Produktion. Alle Jahre findet um diese Zeit eine nationale Ausstellung rund um das Thema Peperoni statt. Wir hatten die Gelegenheit, die 69ste Ausstellung, die ganze 10 Tage dauert, kurz zu besuchen.

Die Pflanzengattung Paprika (Capsicum) gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Sie ist vor allem wegen ihrer Früchte bekannt, die als Gemüse und Gewürz verwendet werden. Je nach Größe, Farbe und Geschmack sowie Schärfe werden für viele Sorten besondere Namen wie Chili, Spanischer Pfeffer, Peperoni, Peperoncini oder Pfefferoni gebraucht. Die am weitesten verbreitete Art, zu der auch die meisten in Europa erhältlichen Paprika, Peperoni und Chilis gehören, ist Capsicum annuum. Fast alle Paprika enthalten – in sehr unterschiedlicher Konzentration – den Stoff Capsaicin, der die Schärfe erzeugt.

Namensherkunft: Paprika, der, wurde aus serbisch pàprika entlehnt. Dieses ist eine Weiterbildung zu serb. pàpar, deutsch ‚Pfeffer', das wiederum von lateinisch piper, deutsch ‚Pfeffer' kommt.
(Quelle: Wikipedia)

Der berühmte «Peperone di Carmagnola", auf der ganzen italienischen Halbinsel sehr geschätzt, wird von Hand Ende Juli geerntet. Dabei sind sehr strenge Produktionsregeln zu beachten.
Vom Peperone di Carmagnola existieren 4 verschiedene Sorten, welche während der Ausstellung gekauft werden können:

- der «quadratische» mit kubischer Form und 3 oder 4 Spitzen (piemontesisch = quadrato)

- «Ochsenhorn» mit länglicher Form (piemontesisch = corno di bue)
- der «Kreisel» mit herzähnlicher Form und
- der «tomatige» mit rundlicher Form, an beiden Enden leicht gequetscht

Kurz vor dem Einnachten bestiegen wir wieder unseren Bus und fuhren zum Nachtessen nach Mussotto, wo uns die Wirtin Carmen bereits erwartete.

Bei der Trattoria «Fermata» handelt es sich um ein umfunktioniertes Bahnhofbuffet, das sich ganz der traditionellen piemontesischen Küche verschrieben hat. Es gab ein reichhaltiges Nachtessen, bestehend aus

- Insalatina al melograno (kleiner Salat mit Granatapfelkernen)
- Lonza con gorgonzola e nocciole (Lende mit Gorgonzola und Haselnüssen)
- Sfogliatina con fonduta (kleines Teiggebäck mit geschmolzenem Käse)
- Risotto alla salsiccia (Reis mit Schweinswurst)
- Gnocchi al Raschera tartufati (Knödel mit Rascherakäse und Tartufo)
- Bocconcini alla Roerina (Rindfleischhäppchen nach Roero-Art)
- Dolce Alba: Meringa con crema mascarpone, Semifreddo Torrone, Torta (Nachtisch: Schaumgebäck mit Mascarpone-Crème, Halbgefrorener Nougat mit Mandeln, Nüssen und Honig)
- Kaffee und Grappa

Kurz vor 24:00 Uhr bestiegen wir einen Ersatzbus (Goran fuhr wegen den Verkehrsbestimmungen für Carfahrer bereits um 20:30 Uhr zurück nach Bra) und fuhren ohne weitere Umwege zurück nach Bra.

Am Sonntag bestiegen wir nach einem kräftigen Frühstück unseren Bus und fuhren quer durch das Roero- und Langhegebiet nach Nizza Monferrato, das in der Region Asti liegt.
In Nizza Monferrato werden Reben für den Dolcetto d'Asti, einen Rotwein mit DOC-Status angebaut. Die Muskateller-Rebe für den Asti Spumante, einen süßen DOCG-Schaumwein mit geringem Alkoholgehalt, sowie für den Stillwein Moscato d'Asti wird hier ebenfalls angebaut. In Nizza Monferrato werden auch Reben der Sorte Barbera für den Barbera d'Asti, einen Rotwein mit DOCG-Status, sowie den Barbera del Monferrato angebaut. Und eben alle diese Weine wollten wir in der Cantina sociale di Nizza Monferrato degustieren.

Cantina di Nizza

Ausser Wein gab’s während der Degustation noch Spezial-Grissini und Holzofenbrot, begleitet von einer schmackhaften Salami. Zu den Dessertweinen wurden dann «Baci di dama» (Damenküsschen) gereicht. Und eben diese Damenküsschen wurden uns dann noch fast zum Verhängnis. Eigentlich hätten wir um 12:00 Uhr nach Moasca losfahren müssen, aber einige Teilnehmer fehlten. Nach einer kurzen Recherche wurde klar, dass die fehlenden Teilnehmer auf die Suche nach Damenküsschen waren. Um 12:30 Uhr ging’s dann endlich los.

Das Schloss von Moasco

Die vorhandenen Teile der Burg Moasca sind Überreste des Gebäudes aus dem Jahre 1351 wie wir, aus einer rätselhaften Inschrift über dem Eingangsportal lernen. Die ehemalige Befestigungsanlage aus dem Jahre 1308 wurde, nach einer langen und schwierigen Belagerung, dem Erdboden gleichgemacht. Unbekannt sind die Herkunft und die genaue Ausprägung. Um die Ereignisse zu verstehen, die zur Zerstörung der ursprünglichen Burg führten, ist es wichtig, sich der blutigen Machtkämpfe zu erinnern, die die Stadt Asti im 13. Jahrhundert zu überstehen hatte. Die Schlachten und Kämpfe zwischen den Guelfen (Anhänger des Papstum) und Ghibellinen (Anhänger der Staufer Kaiser) verbunden. Der Wiederaufbau des neuen Schlosses, erbaut auf den Ruinen des Ehemaligen, erfolgte erst im Jahre 1351. Im Besitz der Familie Secco-Suardo wurde das Innere des mittelalterlichen Gebäudes auf jeden Fall verschönert und komfortabler gemacht. Von besonderem Interesse war, ohne Zweifel der Keller: er nimmt die ganze Fläche unter der Erde des Schlosses ein; von diesem Keller aus ging der unterirdische Tunnel zu den Gefängnissen, die vom Historiker Astigiano "als sehr tief" beschrieben wurden. Die derzeitige Regierung hat noch ein Programm der Wiederherstellung und Verbesserung der bestehenden Struktur vorschlagen, die dringenden Interventionen der Restaurierung, die Wiederherstellung des großen Kellers, wurde in Angriff genommen.
(Quelle Wikipedia)

Auf dem Schloss angekommen erwartete uns auf der Schlossterrasse ein reichliches Apéro-Buffet.

Bei guten Weinen (Brut di San Michele und Arneis) genossen wir nicht nur die Aussicht, sondern verschiedene Salami und Käse aus der Region, Focaccia direkt aus dem Ofen, Tartar einer speziellen piemontesischen Rinderrasse mit Castelmagno-Käsestücken, kleine Auflaufförmchen mit saisonalem Gemüse und einem Hauch von Parmesan aus Reggiano.

Im Anschluss an den Apéro wurde das Mittagessen im Schlossinneren serviert.

Gereicht wurde:

- Teigwaren (Pappardelle) mit stundenlang gekochten Rindfleisch-Streifen
- Agnolotti (eine piemontesische Art von Ravioli) mit Bratensosse oder Bolognese-Sosse oder Salbeibutter
- Ochsenbäckchen an einer Babera d'Asti-Sosse
- Zitronenkuchen aus der regionalen Zuckerbäckerei (hammermässig gut!!) mit Moscatowein
- Kaffee und Verdauerli (Grappa, Bitterliköre und Limoncello)

Um 16:00 Uhr traten wir programmgemäss die Rückreise an.

Das gute Essen, der reichlich geflossene Wein sorgten dafür, dass in den nächste 2-3 Stunden wenig bis nichts im Bus zu hören war. Mit zwei Zwischenstopps (Como und Amsteg) erreichten wir Spreitenbach gemäss Fahrplan um 22:30 Uhr. Müde aber zufrieden verabschiedeten wir uns von Goran und seiner Cousine.
(mgr)