

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

PIEMONTE, AMORE NOSTRO

DIE HEIMAT
VON SLOW FOOD

BAROLO, BARBARESCO, BARBERA

DOLCI

Paul Ullrich AG

FRÜHLING 2018



4 PIEMONTE, AMORE NOSTRO

Essen, Trinken, Kultur, Design

5 SLOW FOOD

Die Bewegung, die ihren Ursprung im Piemont hat

12 DOLCI – SÜSSE NÜSSE

Die Nutella-Hügel halten viel Haselgenuss bereit

13 GENUSS-AGENDA

Die Veranstaltungen im Frühjahr 2018

16 WAS WIR MÖGEN: MOSCATO, WERMUT, WEINE, GRAPPA

Die typischen Getränke aus dem Piemont



20 PININFARINA

Designs für Fahrzeuge in der ganzen Welt

22 SEGRETO TARTUFO

Trüffel sind anspruchsvolle Individualisten.

Impressum

genuss, Ausgabe Frühling 2018
 Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
 Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
 Telefon +41 61 338 90 90
 info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
 Gestaltung und Konzept: FOUR Werbeagentur AG
 Redaktion: Paul Ullrich AG
 Text: Christ Kommunikation AG
 Fotos: Nik Hunger, Gerry Nitsch
 Lithos: Bildpunkt AG
 Druck: Multicolor Print AG
 Auflage: 25 000 Exemplare
 Erscheint zweimal jährlich in
 Deutsch und Französisch.



Liebe Leserin, lieber Leser

2014 wurden die Weinregionen Langhe, Roero und Montferrat in die UNESCO-Weltkulturerbe-Liste aufgenommen. Darüber sind wir sehr dankbar, vergrössert sich damit doch die Chance, dass uns ein einmaliges Weinbaugebiet, wie es das Piemont ist, noch längere Zeit erhalten bleibt. Da die Paul Ullrich AG immer Produzenten sucht und fördert, die möglichst traditionell sowie nach altem Handwerk und Wissen arbeiten, sind wir natürlich auf Slow-Food-Betriebe gestossen. Nach der Vorstellung dieser Vereinigung – ihr Begründer stammt aus dem Piemont – sollen regionale Produkte aus Kleinbetrieben konsumiert werden, um Pflanzen, Tiere und Menschen, also die ganze Umwelt zu schonen. Darum haben wir dieses Genuss-Magazin der Slow-Food-Bewegung gewidmet.

Was uns freut: Alle unsere Weinlieferanten im Piemont arbeiten mindestens in der dritten Generation in ihrem Betrieb. Im Moment sagen sie alle, dass sie ihr Unternehmen niemals verkaufen würden. Denn grosse ausländische Konzerne strecken ihre Fühler danach aus. Für einheimische Familienbetriebe wird es so schier unmöglich, neues Rebland zu erwerben, da die Preise ins für sie Unbezahlbare steigen.

Geniessen Sie mit uns das einzigartige Piemont mit seiner Mischung aus Landwirtschaft und Natur.

Ihr Urs Ullrich

HASELNÜSSE, WEINE UND MEHR PIEMONTE, AMORE NOSTRO

WO DIE SEELE AUSRUHT UND DER GAUMEN JUBELT.

NEUER SCHWUNG FÜR UNSERE LEBENSMITTEL

SLOW FOOD

GUT, SAUBER UND FAIR

IM PIEMONTE, IN DER KLEINEN STADT BRA, KAM DER GRÜNDER VON SLOW FOOD AUF DIE WELT. BIS HEUTE IST HIER DER HAUPTSITZ DER MITTLERWEILE WELTWEITEN BEWEGUNG, DIE SICH FÜR UMWELTSCHONEND PRODUZIERTE UND GESUNDE LEBENSMITTEL EINSETZT.

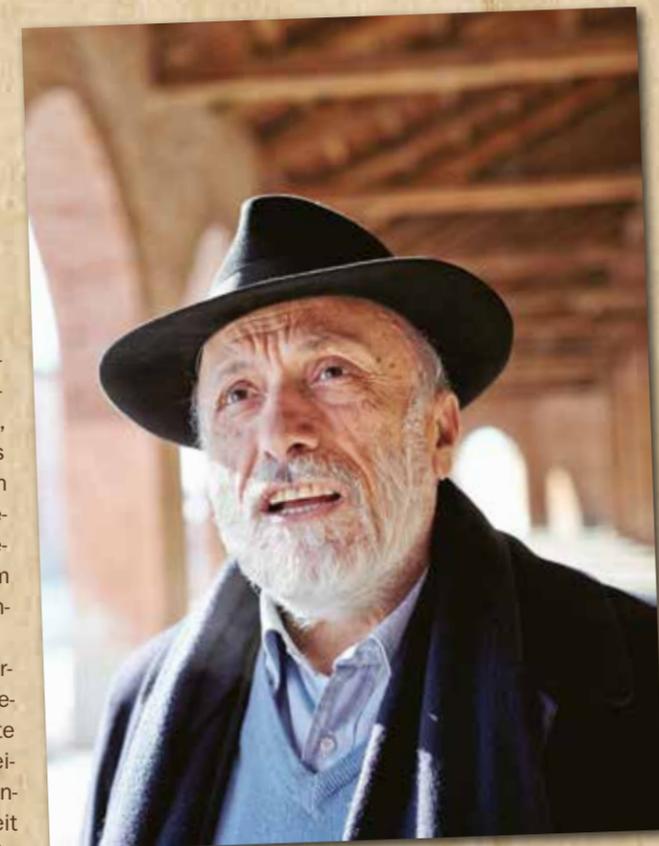


«Wer Utopie sät, wird Realität ernten», dies der Leitspruch von Carlo Petrini, dem Gründer der Slow-Food-Bewegung. Der Soziologe und Journalist hatte schon seit 1977 in italienischen Zeitschriften über Essen und Trinken geschrieben und die Zeitschrift Gambero Rosso mitbegründet. In den 80er-Jahren rief er die Vereinigung Freunde des Barolo ins Leben. Anlass dafür war der italienische Methanolskandal, der 22 Menschen das Leben kostete, 100 weitere behielten schwere Gesundheitsschäden. Die Idee zu Slow Food – als Kontrapunkt zu Fast Food – entstand während Protesten gegen Industrienernährung nach der Ansiedlung von McDonald's im Zentrum von Rom. Die Gründung der Vereinigung erfolgte 1989. Kaum jemand hätte damals gedacht, dass sich der Freundeskreis, der schönes Essen und guten Wein zelebrierte, in eine weltumspannende Gemeinde mit 100 000 Mitgliedern verwandeln würde: Nach und nach entstand eine Bewegung mit politischer Schlagkraft, die sich für die Qualität des Essens, umweltfreundliche Produktionsmethoden sowie die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren einsetzt. Darum fordert man geschmacklich und gesundheitlich einwandfreie Lebensmittel, auf

saubere Art hergestellt – also ohne Schaden an der Natur zu verursachen. Zudem wird eine faire Entlohnung für die Arbeit der Erzeuger als unumgänglich angesehen. Aber nicht nur die Diversität von Früchten und Gemüse und die Züchtung von Tieren sind für Slow Food wichtig, sondern auch die kulturelle Vielfalt und damit das Wissen der Farmer, Fischer und Produzenten in allen Regionen der Erde. Um dieses ausserordentliche Erbe der Menschheit zu erhalten, rief man die Organisation Terra Madre ins Leben. Sie soll ein globales Netzwerk von Food-Communitys aufbauen, deren Mitglieder für eine nachhaltige Produktion eintreten. Die Philosophie ist, dass hinter jedem Käsestück, jedem Brot, jedem Menü die ganze Kultur steht, in der es entstanden ist. «Wir dürfen nicht bei unseren Verlusten verweilen, wir müssen uns auf das konzentrieren, was wir bewahren können.» Um Projekte besser realisieren und Ziele schneller erreichen zu können, hat Slow Food weitere unterstützende Organisationen aufgebaut: Seit 2003 gibt es die Slow Food Foundation for Biodiversity, spezialisiert auf die Bewahrung von Artenvielfalt und Traditionen, und seit 2004 die University of Gastronomic Sciences in Bra, an der zukünftige Experten für nachhaltige Lebensmittelproduktion ausgebildet werden.

In der Schweiz gibt es Slow Food seit 1993. Organisiert ist es wie die italienische Muttergesellschaft in regionalen Gruppen, den Convivien. Hier tauschen sich Gleichgesinnte aus und kreieren Ideen für Initiativen und Veranstaltungen. Presidi sind Projekte, die kleine bedrohte Lebensmittelbetriebe bewahren, die hohe Qualität nach handwerklicher Tradition produzieren. Zudem gibt es welche, die einzigartige Regionen und Ökosysteme schützen sowie ursprüngliche Tierrassen und Pflanzenarten hegen. Einmal im Jahr kann man Slow Food besonders gut kennenlernen, nämlich am Slow Food Market in Zürich, einer Messe für traditionell hergestellte Lebensmittel und Köstlichkeiten.

www.slowfood.com
www.slowfood.ch



Wir können nicht über Lebensmittel sprechen,
wenn wir nicht über die Umwelt sprechen.
Und wir können nicht über Gesundheit sprechen,
wenn wir nicht über die Qualität von
Lebensmitteln sprechen. Es hängt alles zusammen.

Carlo Petrini, Gründer Slow Food





RISOTTO

REIST MAN IN DIE PO-EBENE, FINDET MAN FELDER MIT SANFT WOGENDEN GRÜNEN GRÄSERN IN FEUCHTEM GRUNDE. IN ITALIEN GEDEIHT DIE HÄLFTE DES IN EUROPA ANGEBAUTEN REISES, UND VON DIESEM WIEDERUM 90 PROZENT IM PIEMONT.

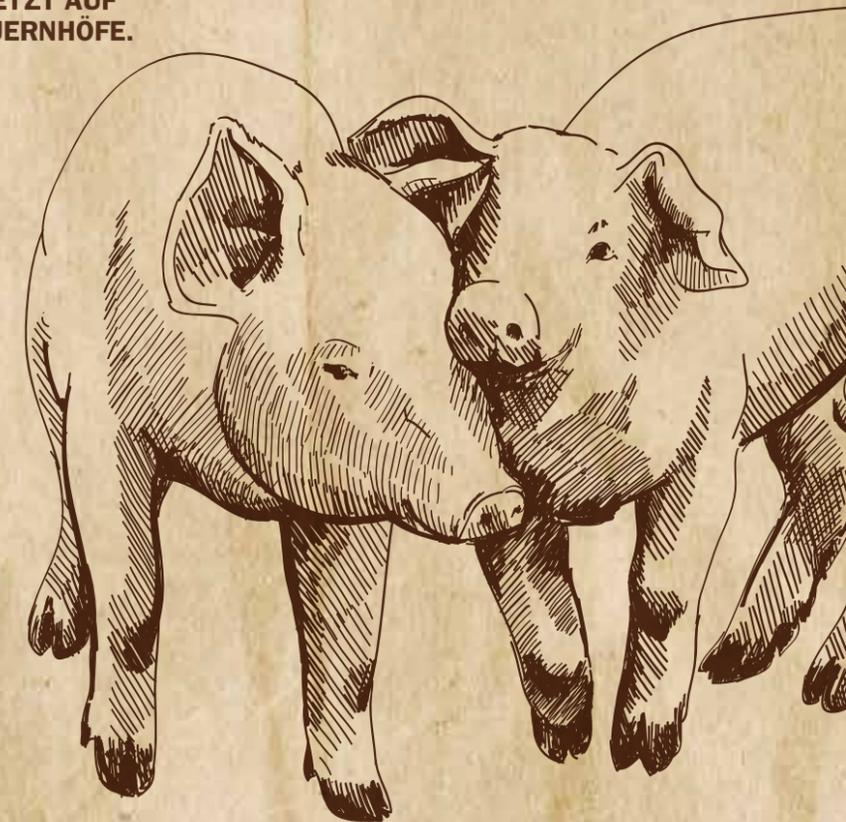
An den meisten Orten der Welt, wo Reis angebaut wird, setzt man auf die Menge, dank der Slow-Food-Bewegung gibt es im Piemont jedoch neue Ansätze. So zum Beispiel auf der Tenuta Colombara, einem beeindruckenden Vierkanthof in Livorno Ferraris: Die gesamte Wertschöpfungskette – wachsen, verarbeiten, verpacken – findet in diesem einen Betrieb statt. Pionier Piero Rondolino baut seit Jahren Carnaroli-Risottoreis an und pflegt ihn auf spezielle Art. Nur wenn sein Reis 20 Prozessschritte durchlaufen hat, darf er als Acquerello in den Verkauf kommen. Es beginnt damit, dass das Abschälen der bräunlichen Haut in einer Metallspirale stattfindet, in der sich nur die

Reiskörner gegenseitig abschleifen und grösstenteils intakt bleiben. Dank eines speziell entwickelten, patentierten Prozesses bleibt auch der Keim erhalten, der bei industrieller Bearbeitung verloren geht. Mit ihm behalten die Körner den Nährwert, der sonst nur im braunen Reis vorhanden ist. Für mindestens ein Jahr reifen die Reiskörner im Stahlsilo. So haben sie mehr Geschmack und eine stabilere Stärke, die weniger ins Risotto wandert und im Korn bleibt. Zur zusätzlichen Verbesserung und Erhaltung der Konsistenz des Risottos beim Kochen werden die Körner nach Grösse sortiert, damit alle gleichzeitig fertig gegart sind.
www.acquerello.it

VIEL FLEISCH ZU ESSEN BEDEUTET, GROSSEN SCHADEN AN DER UMWELT ANZURICHTEN. SLOW FOOD SETZT AUF KLEINE REGIONALE UND TIERFREUNDLICHE BAUERNHÖFE.

Vor ein paar Jahren startete Slow Food die Fleisch-Kampagne. In dieser geht es darum, kleine Fleischproduzenten, die ihre Tiere und deren Wohl mit Respekt behandeln, zu fördern und bei den Menschen das Bewusstsein für bessere, saubere und faire Konsumgewohnheiten zu stärken. Die Botschaft: Iss weniger Fleisch, dafür besseres. Nur schon dadurch können wir grosse Vorteile für unsere Gesundheit, für die Viehwirtschaft und die Qualität von Luft, Boden und Wasser schaffen. 95 Prozent allen Fleisches weltweit, 80 Prozent in Europa, kommen aus Industriebetrieben, in denen die Tiere wie Maschinen behandelt werden. Wünschenswert wäre ein Umdenken. Im Piemont gab es seit dem 19. Jahrhundert kräftige hohe Piemonteser Rinder, die zu verschwinden drohten, als immer mehr Bauern von der Fleisch- auf die Milchproduktion umstellten. Slow Food bewirkte, dass die Tiere erhalten werden konnten. Sie werden nur natürlich gefüttert, ohne Silage, Kraftfutter und Vitamine. Ähnlich geht es mit den ursprünglichen Schaf-, Hühner- und Hasenrassen.

www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-meat



FLEISCH

VIELE KÄSE BRAUCHEN VIEL ZEIT ZUM REIFEN. DARUM SIND SIE BEI SLOW FOOD AUCH DIE BESONDEREN LIEBLINGSPRODUKTE.

Die grossen Unterschiede der Aromen und Düfte der Käse aus der ganzen Welt sind nicht nur auf die jeweiligen Produktionstechniken zurückzuführen, eine wichtige Rolle spielt auch die Qualität der Milch. Sie hängt von drei Faktoren ab: von der Rasse des Tieres – also der Kuh, der Geiss oder des Schafes –, seinem Heim und seinem Futter sowie der Verarbeitung der Milch. Rohmilch ist nach Slow Food ein vollständiges Lebensmittel – lebendige Nahrung, die kein Abschöpfen, Homogenisieren, Pasteurisieren oder Ultrafiltrieren erleiden soll. Sie ist reich an Mineralien, Vitaminen, Provitaminen, Enzymen und probiotischen Bakterien, die das Immunsystem stützen sollen. Mit der Pasteurisierung gehen die Vitamine B6 und C sowie die Folsäure verloren. Käser, Hirten und Affineure treffen sich: Cheese ist die zweijährlich stattfindende Slow-Food-Käsemesse in Bra, an der die weltbesten Käse aus Rohmilch degustiert werden können, leider erst wieder 2019.

www.slowfood.com/slowcheese
www.cheese.slowfood.it

KÄSE



FISCH



FISCH IST GESUND, LEICHT UND BELIEBT. ABER WELCHEN FISCH KANN ICH MIT GUTEM GEWISSEN ESSEN?

Aquakulturen sind der am schnellsten wachsende Bereich der ganzen Lebensmittelbranche. Oft werden sie als die Zukunft der Fischindustrie dargestellt, aber gemäss Slow Food sind sie keine Lösung gegen die Überfischung der Ozeane. Zudem können sie eine Bedrohung für die Ökosysteme sein, in die sie eingepflanzt werden. Lachse und Shrimps haben an mehreren Orten schon grosse Schäden angerichtet und das Lebensumfeld der eingesessenen Fischer bedroht oder zerstört. So produzieren die schottischen Lachsfarmen pro Tag so viel Exkremete wie die 600 000 Einwohner Edinburghs, was Verschmutzung und Algenwachstum im Meer bedeutet. Slow Food fordert Nachhaltigkeit auch bei Aquakulturen.

Allgemein wird empfohlen, Fisch aus den Bächen, Seen oder dem Meer der Region zu essen, in der man lebt.

www.slowfood.com/slowfish





DOLCI TIPICI PIEMONTESEI

GENUSS MIT HASELNUSS

KLEINE RUNDE FRÜCHTE GANZ GROSS

IN DER LANGHE, DER REGION ZWISCHEN TURIN UND DEN LIGURISCHEN ALPEN, SIND HASELNUSSFELDER WEIT VERBREITET. DIE EINHEIMISCHEN NENNEN DIE SO BEWACHSENEN ERHEBUNGEN DIE NUTELLA-HÜGEL.

Seit Jahrhunderten gibt es im Piemont Haselnusssträucher. Das milde Klima und der fruchtbare Boden gefallen den Pflanzen, und die Früchte entwickeln hier einen ganz wunderbaren Geschmack. Zudem sollen Haselnüsse sehr gesund sein, da sie wertvolle Mineralstoffe, Vitamine, Proteine und Fettsäuren enthalten.

Eigentlich sollte man Haselnüsse ungesalzen und ungezuckert geniessen. Aus dem Piemont kommt aber eine sündig süsse Crème, die fast alle kennen: Pietro Ferrero, ein Zuckerbäcker aus Alba, wollte Schokolade herstellen. Da Kakao nach dem Krieg sehr knapp war, streckte er seine Masse mit Haselnüssen und da sie zu weich blieb, hatte er die Idee, sie auf Brot zu streichen. Die beliebte Frühstückscrème, zuerst Giandujot genannt, später Supercrema und schlussendlich Nutella, war erfunden.

Falls Sie Lust haben, eine Haselnusscrème ohne Konservierungsstoffe einmal selbst herzustellen, probieren Sie es aus: 150 Gramm ganze Haselnüsse im Mixer zermahlen, 50 Gramm Kakao, einen halben Deziliter Zuckersirup, 1 Esslöffel Sonnenblumenöl, einen halben Deziliter Mandelmilch, 1 Pack Vanillezucker und eine kleine Prise Salz einrühren, bis eine glatte, streichbare Masse entsteht. Sie können Ihr Crème-Brot nach Lust und Laune mit ganzen Haselnüssen oder Schoko-Würfelchen bestreuen.



WEISS – SÜSS – KÖSTLICH: DIE SPEZIALITÄT AUS DEM PIEMONTE IST DIE WOHL ÄLTESTE SÜSSIGKEIT DER WELT. IHRE GENAUE HERKUNFT BLEIBT ABER EIN RÄTSEL.

Wie auch die Crema di Nocciola wird das piemontesische Torrone mit Haselnüssen hergestellt, die in den grünen Hügeln der Umgebung wachsen. Der weissen Köstlichkeit können nur die wenigsten widerstehen, durch das knackige Aroma der Nüsse und das süsse Erlebnis des zarten weissen Teiges verliert man sich träumerisch in der Welt des Piemonts.

Das traditionelle Rezept soll aus dem alten Rom stammen. Es enthält die regionalen Zutaten Mandeln, Honig, Zucker und Eiweiss und soll um 160 vor Christus im römischen Reich das erste Mal beschrieben worden sein. Weitere Quellen finden sich im neunten Jahrhundert in Bagdad und im 13. Jahrhundert in Andalusien. 1885, so ist überliefert, hat sich Giuseppe Sebaste aus Grinzane Cavour dafür entschieden, Haselnüsse statt Mandeln zu verwenden – damit begann das Zeitalter der mittlerweile traditionsreichen Piemonteser Delikatesse.





WIEDERENTDECKUNG DES NEGRONI KRÄUTER, BITTER UND SÜSS

VERMOUTH DI TORINO WIEDER IM AUFSCHWUNG

DER KLASSISCHE NEGRONI BESTEHT ZU EINEM DRITTEL AUS CAMPARI, EINEM DRITTEL AUS GIN UND EINEM DRITTEL AUS VERMOUTH. ÜBER DIE ERSTEN BEIDEN WEISS MAN MEISTENS BESCHIED. ABER WIE IST DAS MIT DEM VERMOUTH?

Erinnern Sie sich vielleicht daran, dass früher auf Martini-Etiketten das Wort Vermouth stand? Dies war zu Zeiten, als gewürzte Weine als Zutat für Cocktails aller Art noch als Klassiker betrachtet wurden. Irgendwann verwendeten grosse Produzentenhäuser nur noch Billigweine, und ein bis dato beliebtes Produkt begann seinen Abstieg. Spirituosenerzeuger verliessen sogar die Kategorie, und nur wenige Standard-Bitter blieben übrig. Denn bitter muss Vermouth ja sein, ist doch ein massgeblicher Bestandteil der Wermut, Artemisia absinthium oder auch bitterer Beifuss. Die anderen Zutaten sind hauptsächlich Wein, Traubensaft oder Zucker und weitere Botanicals, Kräuter und Gewürze. Das genaue Rezept halten die Produzenten meistens geheim. Um den Gewürzwein haltbar zu machen, wird er mit Alkohol auf 14,5 –21,9 Volumenprozent gebracht.

Nun haben Bartender auf der ganzen Welt den Vermouth wiederentdeckt. Die Aromenvielfalt der verschiedenen weissen und roten, trockenen und süssen Produkte lässt sich hervorragend mixen und ausbauen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Bei Fachleuten sehr beliebt ist der Vermouth aus dem Hause Cocchi, da nur hochqualitative Weine dafür verwendet und lange gereift werden. Schon während der Belle Époque kannte man Cocchi in ganz Europa. Bis heute hat man den handwerklichen Charakter des Unternehmens beibehalten und folgt auch den alten Rezepten. Verwendet werden immer noch Gewürze und Kräuter, neben Wermut auch Enzian, Bitterorangenschale, Chinarinde, Kassie, Rhabarberwurzeln, Sternanis, Wacholder und Rosenblüten. Mit diesen Zutaten soll der traditionelle Wermutwein auch erhalten bleiben: Cocchi ist Mitglied des Istituto del Vermouth in Turin, das die Wermutkultur wieder fördern möchte.



NEGRONI

- 3cl Cocchi Vermouth Storico di Torino
- 3cl Campari Bitter
- 3cl Gin
- Orangenzeste
- Old-Fashioned-Glas

Alle Zutaten in ein Old-Fashioned-Glas füllen und mit einer Orangenzeste garnieren.

Cocchi-Werbeplakat,
Italien, circa 1938

BESTE WEINE UND GRAPPE AUS DEM PIEMONT

AMICI

UNSERE PRODUZENTEN
KURZ VORGESTELLT

DI ULLRICH

SLOW WINE MUSS GUT, SAUBER UND FAIR PRODUZIERT SEIN. DIE PAUL ULLRICH AG UNTERSTÜTZT KLEINE BETRIEBE, DIE WEIN MIT TRADITIONELLEN METHODEN UND RESPEKT VOR DER UMWELT ERZEUGEN. DAS PASST GUT ZUSAMMEN.

Die Weine des Piemont, auch sie sind nur so gut, wie sie von ihren Erzeugern gekeltert werden. Handwerk und Erfahrung, Leidenschaft und Fachwissen – hier unsere Partner:

An einer Ecke des Barbaresco-Dreiecks – Treiso, Neive, Barbaresco – liegt die Cantina Rizzi auf dem gleichnamigen Hügel. Rundherum die 35 Hektaren Weinberge, die von Enrico Dellapiana gepflegt werden. Seine Barbareschi, alle natürlich aus 100 Prozent Nebbiolo, sind elegant und wunderbar gut strukturiert. Das ABC der Cantina: Analyse, Bottega Enologica (Weingeschäft) und Consulenza (Beratung).

Mauro Molino ist das Weingut in La Morra, das in seinen vier Weingärten, La Serra, Bricco Luciani, Conca

und Gallinotto, Barolo in höchster Vollendung produziert. Und darum auch meist Bestnoten von Robert Parker und James Suckling erhält. Die Kinder von Mauro Molino, Martina und Matteo, die das Gut nach den überlieferten Werten der Familie führen, legen Wert auf nachhaltigen und umweltfreundlichen Anbau. Sie engagieren sich für einen modernen Weinstil, der auf der Erfahrung mit dem Terroir aufbaut.

Der Star der Roero-Arneis-Szene ist unbestritten das Weingut Giovanni Almondo. Mit seiner zeitgenössischen Architektur und den fortschrittlichsten technischen Anlagen, zum Beispiel der neuen, besonders sanften Weinpresse, wirkt es zukunftsweisend. Giovanni Sohn Domenico und dessen beiden Söhne sind stolz auf den besten Roero Arneis der Gegend, da nur hier die Weinberge salzhaltigen Sand oder marine Fossilien als Unterlagen haben, die sich im Geschmack des Weins spiegeln.

Name: Martina Molino
Zu Hause in: La Morra
Lieblingsdrink: ein Glas Champagner
Schuhgröße: 38
Lieblingsrestaurant: Da Bovio in La Morra
Fussballfan von: Inter
Lieblingsband: The Cure

Name: Matteo Molino
Zu Hause in: La Morra
Lieblingsdrink: ein Glas Barolo natürlich!
Schuhgröße: 47
Lieblingsrestaurant: Villa d'Amalie
Fussballclub: Inter
Lieblingsmusiker: Luciano Ligabue

Name: Rizzi Dellapiana
Zu Hause in: Treiso
Lieblingsdrink: good wine!!! ;-)
Lieblings-Cocktail: Moscow Mule
Schuhgröße: 46
Lieblingsrestaurant: Glass Hostaria in Rom
Fussballclub: Torino F.C.
Lieblingsmusiker: Pink Floyd, Fabrizio De André



Die Barolo-Geschwister Martina und Matteo Molino auf ihrem Gut inmitten der idyllischen Langhe-Hügel



Inmitten seines Barbaresco-Weinbergs: Önologe und Manager Enrico «Rizzi» Dellapiana von der Cantina Rizzi

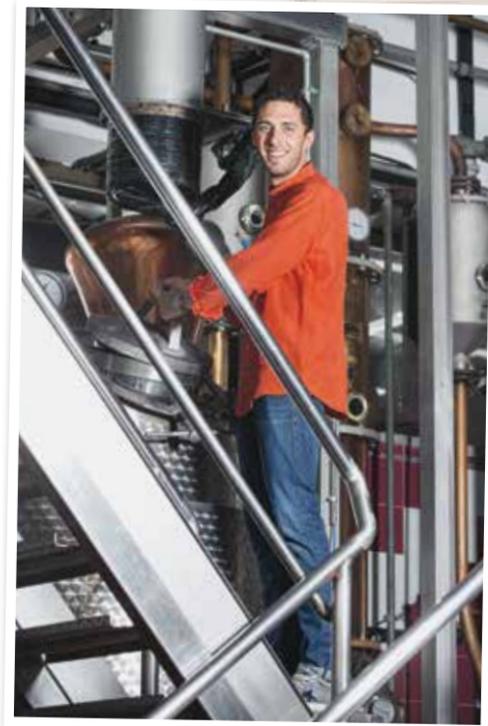
Name: Stefano Almondo
Zu Hause in: Roero
Lieblingsdrink: italienischer Espresso
Schuhgröße: 45
Lieblingsrestaurant: Il Centro in Priocca
Fussballclub: AC Milan
Lieblingsmusiker: Paolo Conte



Vater und Sohn, Domenico und Stefano Almondo vor dem Roero-Arneis-Tank



Name:
 Lorenzo Marolo
 Zu Hause in: Alba
 Lieblingsdrink: Grappa
 di Barolo 15 years old
 Schuhgröße: 44
 Lieblingsrestaurant: Ristorante
 «Il Centro», Priocca
 d'Alba Fußballclub:
 Juventus F.C.
 Lieblingsmusiker:
 Antonello Venditti



Lorenzo Marolo in der Destillerie. Mit seinem Vater zusammen will er den Betrieb in die Zukunft bringen.

Paolo Marolo wurde belächelt, als er von 1977 an als erster Brenner der Region seinen Grappa sortenrein gewann und in Akazien- und Eichenfässern reifen liess. Durch die langsame und weiche Destillation in seiner Alambic blieben die Aromen und Düfte erstmals erhalten, die mehrjährige gezielte Lagerung in Holzfässern war für Grappa ganz neu. Heute hat Marolo Verträge mit verschiedenen Weingütern, um wirklich frisch gepresste, reine Trester geliefert zu bekommen. Den Charakter der jeweiligen Weinsorte im Grappa wieder erstehen zu lassen, ist der Anspruch des Innovators, den er über die Jahre perfektioniert hat. Wie er selbst sagt, fasziniert ihn der Kontrast zwischen Kraft und Härte in den Grappe einerseits sowie der Komplexität und Überzeugung andererseits. Die Vielfalt ist auch das Thema auf den Etiketten der Flaschen, über die Jahrzehnte gestaltet von Meister Gianni Gallo. Seine Tiere, Bäume und Blumen zeigen einen direkten Bezug zum jeweiligen Grappa.

IN FORM FÜR DIE ZUKUNFT

TECHNIK TRIFFT AUF SCHÖNHEIT

DESIGNS FÜR FAHRZEUGE VON PININFARINA

AUTO, MOTORRAD, EISENBAHNWAGEN – PRIVATJETS,
BUSSE, VELOS, JACHTEN: SEIT BALD 90 JAHREN KOMMEN
DIE INNOVATIVSTEN DESIGNS FÜR FAHRZEUGE AUS TURIN.



pininfarina

Es war eine Sternstunde des italienischen Designs, als Battista Farina 1930 in Cambiano bei Turin eine Carrozzeria gründete. Der kleine Mann mit dem Spitznamen Pinin hätte damals kaum gedacht, dass sich sein Unternehmen zu einer der grössten Designschmieden Italiens entwickeln würde. Bald gab es zur Autowerkstatt eine Design-Abteilung, in der er junge Entwickler beschäftigte. Sie kreierten über die Jahrzehnte die Formen von Ferrari, Alfa Romeo, Lancia, Fiat, Maserati, Jaguar, Peugeot und Ford. Die meisten Automodelle stehen für grosse Eleganz und Funktionalität. Heute leitet ein Enkel des Gründers, Paolo Pininfarina, den Betrieb.

Innovation und Gediegenheit sind die Leitlinien des Unternehmens geblieben, auch wenn das Unternehmen sein Sortiment auf Fahrzeuge aller Art ausgedehnt hat: Neben Motorrädern, Eisenbahnkompositionen, Autobussen, Flugzeugen und Jachten baut die Firma auch Velos und nun E-Bikes. Auch hier wollte man eine Weiterentwicklung in Design, Technologie, Leistung und Komfort. Neben etlichen anderen Preisen hat das Pininfarina E-Voluzione Bike kürzlich auch den renommierten German Design Award gewonnen.



Ferrari Modulo, der einmalige Prototyp der an das Raumschiff USS Enterprise erinnert, wurde vor drei Jahren von Pininfarina an die amerikanische Sammlung James Glickenhaus verkauft.

TARTUFAIA

Trüffel sind nur schwer zu züchten. Darum soll im Stadtpark San Cassiano in Alba ein Areal mit etwa 1000 Quadratmetern zu einem Trüffelbeet umgewandelt werden. Anhand von Bodenreinigung, Einhägung sowie dem Anbau von Mykorrhiza-Pflanzen und -Bäumen wird das Umfeld geschaffen, in dem Trüffeln wachsen. Neben der Erhaltung der verschiedenen Trüffelsorten sind Lehr- und Forschungsaktivitäten im Blickpunkt. savethetruffle.com



ALESSI Trüffelhobel

Direkt aus dem Piemont: edles Olivenholz mit Edelstahl. Einer von 2000 Küchenartikeln aus der Designfabrik von Alberto Alessi in Omegna, gegründet 1921.



IM PIEMONT IST DIE TRÜFFELSUCHE EIN EIGENER WIRTSCHAFTSZWEIG. IM HERBST SIND MEHRERE TAUSEND SUCHENDE MIT IHREN HUNDEN UNTERWEGS. ES WERDEN AUCH TAUSENDE EURO MIT DEN KOSTBAREN KNOLLEN UMGESETZT.

Nicht ganz so hart wie Goldnuggets, aber auch sehr wertvoll: die Trüffel aus dem Piemont. Vor allem die weisse Trüffel, Tuber Magnatum Pico, das Markenzeichen der Stadt Alba, ist teuer. Besonders grosse und duftende Knollen erreichen an den Trüffelauktionen Höchstpreise, die an den Goldpreis heranreichen. Das vollendete Aroma dieser Delikatesse ist für ihre Liebhaber jedoch mit nichts vergleichbar – und bis jetzt auch nicht imitierbar.

Die Saison für die weissen Trüffel reicht von Oktober bis Ende Dezember oder Anfang Januar, je nach Jahr

und Witterung. Schwarze Trüffel hingegen gibt es in verschiedenen Sorten fast das ganze Jahr über. Sie sind zwar nicht ganz so edel, kosten auch viel weniger und ihr Duft ist anders – der Genuss jedoch kann je nach Frische und Qualität genauso sinnlich und überzeugend sein. Alle Trüffel wachsen nur in Nachbarschaft mit Eichen, Pappeln, Weiden oder Haselsträuchern, da sie über Wurzelkontakte mit diesen verbunden sind. Die Bäume liefern den unterirdisch wachsenden Trüffeln die aus Licht erzeugte Energie und die Nährstoffe, die Trüffel geben Wasser und Mineralien aus dem Bo-

den weiter. Diese Lebensweise unter der Erde macht die Trüffel zu einer Gaumenfreude, die in den Wäldern gesucht werden muss. Nur dank der guten Nasen unserer besten Freunde kommt sie auf den Tisch: Trüffelhunde erhalten eine spezielle Ausbildung, die bis zu drei Jahre dauern kann. Bekannt dafür ist die Università dei Cani da Tartufo, südlich von Alba. Ihre Absolventen, gute Trüffeljäger, sind für ihre Besitzer natürlich sehr wertvoll, da diese mit ihnen die edlen Leckerbissen finden und die Finanzkraft ihrer Familie sowie der ganzen Region stärken.

MIT DEM DUFT DER ERDE GOLD AUS DEM WALD

DIE WEISSEN UND SCHWARZEN TRÜFFEL DES PIEMONTS





TAJARIN AL TARTUFO NERO

So einfach und doch so lecker: Tajarin, auch Tagliolini oder Taglierini genannt, sind dünne, schmale Nudeln. Mit der fein duftenden Sauce, zubereitet aus Trüffelbutter und Büffelmozzarella, sind sie ein Klassiker, mit den frisch gescheibelten schwarzen Trüffeln obenauf eine Sensation. Koch Domenico Palladino von der Pizzeria Da Luigi in Fahrwangen hat uns sein Rezept gegeben. Sie finden es hier: ullrich.ch/genuss/rezepte oder bestellen Sie es per Mail an info@ullrich.ch.