

Christian Berzins

Niemand muss vor einer Fahrt ins Südpiemont irgendetwas über diese erstaunlich unbekanntes Gegend unweit des touristischen Hotspots Alba wissen: nicht mal die Namen der dort in der Abendsonne schlummernden Städtchen. Man darf auch die Nennung der autochthonen Weintraube Timorasso und Cortese mit einem unwissenden «Aha?» kommentieren und zum ersten Mal im Leben ein «Baci di Dama» essen. Niemand muss irgendein Kunstwerk aus der Gegend kennen, keiner den Namen des tortoneser Komponisten Lorenzo Perosi je gehört haben. Aber – und dieses «aber» muss riesengross sein – wer nach Tortona, Alessandria oder nach Gavi reist, muss den Radrennfahrer Fausto Coppi kennen.

Nach nur drei Stunden in der Gegend haben wir seinen Namen sowohl aus dem Mund des Winzers, des Bürgermeisters und des Chauffeurs gehört und gemerkt: Am «Weltmeister der Weltmeister» führt kein Weg vorbei. Sowohl in Novi Ligure als auch in Alessandria gibt es ein Fahrradmuseum, im wunderschönen in den 1930er-Jahren vergilbten Caffè del Moro in Gavi wird der Gast durch die Coppi-Fotografien an der Wand vom Weisswein-Trinken abgelenkt und wer vor dem «Museo archeologico» in Tortona steht, sieht den Velohelden zur Linken drei Meter gross abgebildet.

Weltberühmter Wein als Sinnbild für die Gegend

Zurück ins Caffè del Moro im schönen Städtchen Gavi, hinein ins Zentrum des berühmten Weines! In elf Gemeinden wird der Gavi angebaut, alsbald in der ganzen Welt getrunken. Nichts Angeberisches ist diesem Weisswein eigen: Mal etwas korpulenter, mal etwas verschlossen, mal gewinnt ein Winzer der Cortese-Traube sogar eine leicht fruchtige Note ab. Seine Eigenschaften sind durchaus ein Abbild der Gegend. Denn wer von Tortona nach Gavi fahrend aus dem Fenster schaut, erhält schon mal den Eindruck, durch eine Gegend zu schweben, wo es 41 Grad heiss ist: verschlafen, verlassen, vergessen. Man erlebt einen sehr ereignishaften Tag, wenn über die alsbald sich kilometerweit erstreckenden flachen Felder ein Hase oder Fuchs springt.

Doch siehe da, am Sonntagmittag gleicht die Osteria «Billis» gegenüber des Bahnhofs Tortona einem Bienenstock, es scheint, als ob die 80 Gäste alle gleichzeitig sprechen, brüllen oder singen würden. Anders gesagt: Es geht hier prächtig italienisch zu und her – auch auf dem Teller. Serviert wird eine Spezialität, die ein Schweizer, Napoleons Koch, erfunden hat. Nach der gewonnenen Schlacht von Maregno – Opernfreunde kennen sie aus Puccinis «Tosca» – hatte der Feldherr Hunger, aber alle Vorräte aufgebraucht.

Da stellte der Koch ein Gericht mit dem zusammen, was ihm seine Helfer aus fünf verschiedenen Richtungen zurückbrachten: ein Huhn, zwei Zwiebeln, Pilze, ein Flusskreb und ein Ei. Eccolo, il Pollo al Maregno war erfunden: das Maregno-Huhn. Tomate und Wein kamen später in die Legende beziehungsweise ins Rezept hinein. Regelmässig zu finden ist das Pollo noch in der Osteria il Vicioletto, das sich in einer kleinen Gasse Alessandrias versteckt. Im Zentrum Alessandrias, das mit seinen ausladenden Plätzen und einer eleganten Galerie zu lauter Kaffee- und Campari-Pausen einlädt, steht die alte Fabrik der legendären Borsalino-Hüte. Im stilvollen Geschäft im Corso Roma (oder draussen in der Industriezone im Shop der neuen Fabrik) liegen die zwischen 200 und 600 Euro teuren Edel-Hüte zum Kauf auf.

Dank Meeresnähe, Hügeln und weiten Ebenen ist der lokalgefärbte Tisch reich gedeckt: Die Restaurants



Alessandria: spazieren, Campari trinken, Borsalino kaufen.

Bild: Alexala

Kleine Spektakel, grosse Helden

Das Südpiemont ist zu Unrecht ein touristisches Stiefkind. Hier kann der Gast den Ur-Raviolo essen und bei Alain Bersets Hutmacher einkaufen.



Novi Ligure: Bühnenauber im frisch restaurierten Teatro Marengo.

Bild: Alberto Margjocchi



Ravioli: Die mit Fleisch gefüllten Teigtaschen wurden angeblich in Gavi im 12. Jahrhundert erfunden. Bild: bez



Held: Radrennfahrer Fausto Coppi wird in der Gegend wie ein Heiliger verehrt.

Bild: Imago



Gavi: Über dem Städtchen und den Weinhängen thront eine mächtige Burg.

Bild: Getty Images

pflügen die Traditionen, feiern in der Saison die weissen und schwarzen Trüffel – und nichts weniger als der Ur-Raviolo stammt aus der Gegend, aus Gavi. Auch diese «Erfindung» ist naturgemäss von einer wunderbaren Geschichte begleitet ... In der Osteria Piemontemare werden die Ravioli eingewickelt in ein weisses Tuch mit geradezu religiösem Ernst serviert: Keine Sauce, nicht mal Butter, lenkt vom kräftigen Fleischgeschmack ab.

Über den Wein muss man hier nicht lange nachdenken, ist doch dieses Lokal das Reich des Weinbauers Roberto Ghio, der es wagt, den Gästen zur Vor Speise auch prächtige gestopften Hühnerhals vorzusetzen. Sanftere Gemüter weichen auf das piemontesische Stammgericht Vitello Tonnato aus.

Liliput-Grossartigkeiten in einem alter entweiheten Kirche

Wer von den Restaurants der Gegend redet, muss die Küchenzauberin Anna Ghisolfi erwähnen, die mit traditionellen Gerichte kunstvoll jongliert und eine Vielzahl von Liliput-Kunstwerken auf den Tisch wandern lässt. Bald lächelt ein «Garten» vom Teller, als sässe man bei Enrico Crippa im legendären «Duomo» in Alba, bald ist da die Verspieltheit von Massimo Bottura aus Modena zu erkennen.

Ihr Reich ist eine alte Kirche Tortonas. Diese Stadt ist der Ausgangspunkt, um die Gegend zu entdecken, um die stillen Hügel und in die Dörfer Castellania oder Garbagna zu kommen und nach Gavi oder nach Novi Ligure zu fahren. Dorthin zieht es auch die Theaterfreunde, denn das Schmuckstück der Stadt mit den verzierten genuesischen Häusern ist das Teatro Marengo. Im November 2021 erlebte das Haus nach 70-jähriger Stille seine glanzvolle Wiedereröffnung, im Mai wird erstmals wieder Oper gespielt.

Wer es nach Novi Ligure geschafft hat, darf ein komplexes Kirchenspektakel nicht verpassen: Im Oratorio Di Santa Maria Maddalena, in einer unscheinbaren Gasse versteckt, macht ein Kreuzigungsspektakel aus dem 16. Jahrhundert staunen. Die Dramatik dieser mathematisch angelegten Figuren-Kombination ist kolossal ... und typisch Südpiemont: Da wie dort verstecken sich kleine Grossartigkeiten, die es zu entdecken gilt. Von den Helden hingegen wird man schnell hören.



Quelle: OSM, Lizenz Odbl 1.0/Grafik: mlu

Ohne Umsteigen bis Tortona

Anfahrt Mit der SBB ab Zürich (10.31 Uhr) in viereinhalb Stunden direkt bis Tortona (ab Tortona 16.52 Uhr).

Schlafen Tortona: Casa Sironi www.casaseteriasironi.it; bei Gavi: Villa Sparina www.villasparinaresort.it; La Raia www.la-raia.it.

Essen Tortona: Anna Ghisolfi, Osteria Billis; Gavi: Piemontemare oder Villa Sparina.

Einkaufen Casa del Raviolo, Gavi; Mamu, Pasticceria, Alessandria; Wein: www.lagiustiniana.it oder www.vignetirepetto.it.

Autovermietung Ruggero Zanusso freedomobility.it (800 911 606). (bez)

Unterstützt von ENIT – Italienische Zentrale