

Italiens prima PARLA

Tipologia: Short Pic

Argomento: Food Wine

di Angelina Jolin - 01/02/2022



Italiens prima PÄRLA

Vår reseredaktör besöker regionen Piemonte, även från ovan. ANGELINA JOLIN serverar både vin- och designtips.

Text: Angelina Jolin Foto: Stefan Anderson



Piemonte betyder "landet vid bergets fot". Det passar regionen i norra Italien, känd för sin mat och sina viner.



För första gången flyger jag luftballong, detta över de vackraste böljande kullar och dalar i regionen Piemonte, som betyder "landet vid bergets fot". När det här skrivs är det skördetid och under oss ser vi de vackra vingårdarna. Vingården Cascina Vengore är planterad som en klassisk amfiteater, med rötter från romarriket. Alfierifamiljen berättar glatt när vi ses att deras viner nu finns att köpa även i Sverige.

Vi flög luftballongen i gryningen från Monferrato, innan blev vi serverade en underbar frukost på ett litet B&B, Al Tirabusòn, som betyder "korkskruven" på piemontesisk dialekt. Det blev stor uppståndelse då vi landade på fältet nedanför det svenskägda boutiquehotellet, Villa la Madonna.

Det finns mycket att upptäcka i denna region som är betydligt mindre känd än Toscana, vinet här anses vara bland det bästa i Italien, kända viner som Barbera d'Asti, Barolo och Barbaresco, och trendiga Nebbiolo samt goda söta mousserande viner som Moscato d'Asti och spumante d'Asti, Dolcetto. Många hotell i regionen erbjuder gastro-picknick och vin baserade på något så otroligt som spabehandlingar.

Ett vandringstips som är ett minne för livet är att flanera vid skymning och ta en promenad upp till Torre dei Contini i Canelli.

INFLUENS | Angelinas vykort



Att vara med på skörden är en upplevelse i sig, även om man faktiskt jobbar. I Canelli finns den Unesco-stämplade vinkällaren Coppo.



Overallt på Angelinas färd möts hon upp av god mat och goda viner.



I Canelli finns också den Unescostämplade vinkällaren, Coppo, som ofta kallas för "de underjordiska katedralerna". Vin är ju något av en religion i Italien. Chef Massimiliano Musso Tigliole d'Asti Ca' Vittoria, med en Michelinstjärna serverade mycket innovativ traditionell mat med oväntade asiatiska influenser, här kan du även bo över natten. Ett smakfullt tips. På matlagningskurs lärde jag mig att göra typisk lokal pasta, "tajarin" med Michelinchef Walter Ferretto på hans restaurang Il Cascinale Nuovo som ligger mitt emellan städerna Asti och Alba, säklart är ett besök under den vita tryffelsäsongen optimalt, den är varje år runt den 21:a september till och med slutet av januari.

ISÖTA STADEN ASTI besöker jag gelateria Gioelia, med gudomligt god nocciolaglass, en promenad runt piazza San Secondo, och så hann jag med ett besök på vackra museet, Palazzo Mazzetti. Du kan köpa en biljett för alla Asti's museer, som Palazzo Alfieri, Domus Romana, Torre Troyana, Complesso di San Pietro, Museo Guglielminetti, Cripta e Museo di Sant' Anastasio, Museo Paleontologico. Lunch på lokala enkla restaurangen Angolo Del Beato, med oförglömliga desserten gratinerade persikohalvor med choklad- och hasselnöt-kräm och glass. Arkitektur? Då har du kommit rätt. Fint exempel på romansk stil från 1000-talet finns på Abbazia di Vezzolano och ett kul exempel på modern arkitektur är Chiesetta di Coazzolo, en söt liten 1700-talsby och en kyrka mitt bland moscato-vinrankorna, renoverad och ommålad av samtida brittiska konstnären David Tremlett. Missa inte ett unikt och ovärderligt besök på Arazzaria Scassa som är en av världens kändaste gobeläng- och textilverkstäder. Ciao! ♦