



Piemontesische Delikatessen

Es ist sicher so, dass es am Besten, ist die kulinarischen Spezialitäten vor Ort zu geniessen... Da wir aber immer wieder in die Schweiz fahren, sind wir gerne bereit, auf Bestellung gewisse Produkte zu importieren. Wir haben unsere bevorzugten Lieferanten für die vielfältigen Weine und Speisen, bei welchen auch wir immer wieder unseren täglichen Bedarf decken.

In der Cantina di Clavesana beziehen wir die meisten Weine, berücksichtigen aber auch kleinere Winzer deren Produkte uns überzeugt haben. Beispielsweise:



Moscato d'Asti

Der Klassiker für einen lauen Sommerabend, süss, leicht perlend, nur 5,5Vol%

Arneis DOCG

Herbfruchtiger, typischer piemonteser Weisswein mit dem charakteristischen Geschmack

Barbera d'Alba superiore DOC

Typischer, kräftiger Rotwein des Piemonts, wie ihn die Einheimischen schätzen und geniessen

Dolcetto DOC „Cascina Alfieri“

Die klassische Traubensorte der Region, verarbeitet zu einem Tafelwein zum Essen oder zwischendurch

Nebbiolo d'Alba DOC

Eher schwerer, kräftiger Wein aus artreinen Trauben der Region, im Holzfass gereift

Barolo DOCG

Schwerer, kräftiger Wein aus artreinen Trauben des Gebietes um Barolo, im Holzfass gereift

Es empfiehlt sich die Rotweine möglichst eine Stunde vor dem Genuss zu öffnen. Erst mit ausreichend Sauerstoff entwickelt sich das ganze Aroma.

Passend zu diesen Weinen bieten sich auch die Wurstwaren und Käsespezialitäten an, welche wir meistens auf dem Wochenmarkt beim Händler unseres Vertrauens beziehen. Beispielsweise:

Luftgetrocknete Salami

vom Schwein oder Wildschwein, manchmal auch aromatisiert mit Rotwein, Grappa oder gar Trüffeln.

Piavè stagionato

gut gelagerter Kuhmilch-Käse aus der Alpregion zwischen Italien und Frankreich.

Castelmagno

rezenten Käse des Piemonts, auch sehr geeignet für eine Sauce zu „Tajarin“, den schmalen Bandnudeln der Region.

Tuma di Murazzano

ein Weichkäse aus 40% Kuh- und 60% Schafmilch, schmeckt mit „Cugnà“ bestens.

Cugnà

eine Art herbsüsse Konfitüre eingekocht aus Weintressen, Haselnüssen und Quitten oder Äpfeln.



Weitere Infos

Das Piemont ist neben der Türkei der grösste Haselnussproduzent Europas, entsprechend können wir von unserem Nachbarn auch unbehandelte Haselnüsse mitbringen.

Im Gegensatz zum Périgord (F) werden die Trüffeln im Piemont mit Hunden, statt Schweinen gesucht. Wir haben auch Kontakte zu Trüffelsuchern, die uns saisonal bedingt immer wieder ihre Funde anbieten.

Für weitere Informationen, auch bezüglich anderer Produkte aus Italien, genügt es uns zu kontaktieren.