



*Eindrucksvolle Panoramen in den Langhe*

## Die Langhe

**Vielen Reisenden gelten die Langhe als das Herz des Piemont. An den Hängen der langgestreckten und sanften Hügelketten wächst der Nebbiolo, Rohstoff der weltberühmten Weine Barolo und Barbaresco.**

Die Langhe sind uraltes Kulturland – kaum ein rebenreicher Hügelzug, der nicht von einem traditionsreichen Dorf gekrönt ist, und kaum ein Dorf, das nicht von einer wehrhaften Burg geschützt wird. Die untere, die **Bassa Langa** erstreckt sich etwa südlich des breiten Tals des Tanaro bis ungefähr auf Höhe von Monchiero und Roddino, im Nordosten reicht das Gebiet bis Barbaresco: hier liegen alle Orte, die diese Weingegend weltberühmt gemacht haben: **Alba, La Morra, Novello, Barbaresco, Neive** und natürlich **Barolo** – die Elite italienischer Weinbaugebiete.

Die obere, die **Alta Langa** schließt südlich und östlich des Ortes Dogliani an: Ziemlich schnell verlässt man hier das liebliche Hügelland mit seinen ordentlich gezogenen Weinbergen, die Landschaft wird schroffer und bergiger (manche Orte gehen auf fast 800 m hinauf), und statt Wein gibt es hier wieder mehr Wald, vor allem uralte Kastanienwälder und Haselnussplantagen. *Tonda Gentile delle Langhe* heißen die berühmten Haselnüsse hier, die „zarten Runden aus den Langhe“. Die Dörfer der Alta Langa werden von den Genuss-Reisenden der berühmten Nachbarorte kaum beachtet, alles wirkt recht einsam, von Tourismus ist nur wenig zu bemerken. Die wichtigsten und schönsten Orte dieser Gegend sind **Dogliani, Murazzano, Bossolasco** und **Cortemilia**. Auch in der Alta Langa liegen viele Orte auf einem Hügel und sind zusätzlich mit einem der sogenannten Sarazentürme geschützt – mit gutem Grund, denn durch die Nähe zum ligurischen Meer waren Pirateneinfälle ins Hinterland keine Seltenheit.



*Tuber Magnatum Pico*

Über lange Jahrhunderte wurden um die Festungen und die umliegenden Hügel der gesamten Langhe erbitterte Kämpfe geführt, von den Plünderungen der Sarazenen über das Ringen zwischen Stadt- und Landadel bis zu den Partisanenkämpfen während des Zweiten Weltkriegs. Heute dienen die Burgen friedlichen Zwecken, teilweise sind sie in Privatbesitz und nicht zu besichtigen, oft wurden sie aber auch zu Enotheken umfunktioniert. Die älteste ist die *Enoteca Regionale Piemontese* im Castello Grinzane Cavour. Sie widmet sich, außerordentlich gut sortiert, allen in den Langhe und im Roero produzierten Weinen, dazu auch einigen anderen kulinarischen Genüssen wie Schokolade und Torrone, dem weißen Nougat mit Haselnüssen aus den südlichen Langhe. Ihr Augenmerk auf den „König der Wei-

ne“ legt die *Enoteca Regionale del Barolo*, die (natürlich) in den kühlen Gemäuern der Burg des idyllischen Dorfes Barolo residiert. Aus der Reihe schlägt die *Enoteca Regionale del Barbaresco*, denn sie befindet sich nicht in einer alten Burg, sondern in der – gewissermaßen umgeweihten – alten Kirche des gleichnamigen Ortes. Neben *Nebbiolo-Reben* (für den weltberühmten Barolo und Barbaresco), deren Name übrigens auf den herbstlichen Nebel (= *nebbia*) in den Tälern hinweist, wird in der Weinregion der Bassa Langa auch der leichtere *Dolcetto* und der *Barbera* angebaut, bei den Weißweinen sind es hauptsächlich der frische und trockene *Arneis*, der *Favorita* und vor allem die Import-Rebe *Chardonnay*.

Berühmtester Sohn der Langhe ist sicherlich Camillo Graf Benso di Cavour (s. auch S. 225) aus dem winzigen Ort Grinzane, der die italienische Geschichte des 19. Jh. entscheidend mitbestimmte. Ein literarisches Denkmal setzte Beppe Fenoglio den Langhe und besonders der Stadt Alba. Seine Erzählung *I Ventitre Giorni della Città di Alba* (*Die dreiundzwanzig Tage von Alba*, 1952) widmet sich der Befreiung Albas durch die Partisanen im Oktober 1944. Fenoglio, selbst Widerstandskämpfer und am Kampf um Alba beteiligt, heroisiert die Resistenza nicht, sondern erzählt distanziert, ironisch und auch ein wenig bitter.

Wer einige Tage in Alba und/oder den Langhe verbringen will, sollte sich darauf gefasst machen, dass in den Monaten September bis November Hochsaison ist und Unterkünfte in der Regel nur mit vorheriger Reservierung zu bekommen sind. Als Standorte für die Gegend eignen sich neben der lebhaften Stadt Alba vor allem auch die Orte La Morra, Serralunga d'Alba und Barolo, sehr schön kann man auch im etwas abseits gelegenen Neive unterkommen. Weingüter gibt es unzählige und Degustation/Verkauf ist zwar prinzipiell möglich, doch sollte man sich hier immer telefonisch anmelden. Wem das zu umständlich ist, kann sich an eine der vier regionalen Enotheken wenden: hier gelten feste Öffnungszeiten, die Auswahl ist umfassend, die Preise entsprechen denen des Direktverkaufs im Weingut.

### Tuber Magnatum Pico – weiße Trüffel aus Alba

Das kulinarische Kapital der Langhe ist – neben dem Wein selbstverständlich – ein unscheinbares, man könnte auch sagen meist unsichtbares Gewächs, für das Gourmets aus der ganzen Welt alle Jahre wieder nach Alba pilgern: der weiße Alba-Trüffel *Tartufo Bianco d'Alba* oder auch *Tuber Magnatum Pico*, so der wissenschaftliche Name für das knollige Edelpilzwuchs aus der Familie der Schlauchpilze.

Der Alba-Trüffel zählt zu den kostbarsten und teuersten der Welt. Bei bis zu 3000 Euro liegt der Kilopreis, Tendenz steigend, da der Pilz nicht mehr allzu häufig zu finden ist. Der kostbare *Tartufo Bianco* wächst nämlich unterirdisch an Baumwurzeln, bevorzugt an denen von Eichen, Ulmen, Weiden und Pappeln – ehemals die natürlichen Landmarken der Gegend, die durch den Weinanbau aber mehr und mehr verschwinden. Die zweite Schwierigkeit liegt darin, die kostbare Delikatesse – im wahrsten Sinne des Wortes – aufzuspüren. Ganze Generationen von Mischlingshunden (mit dem besseren Riecher als reinrassige) gingen hier schon durch eine harte Trüffelsuchschule. Der *trifolau* (piemontesisch für „Trüffelsucher“) schwört jedenfalls auf seinen unersetzlichen vierbeinigen Begleiter, mit dem er von Ende September bis Anfang Januar durch die wenigen Wälder und Auen der Langhe, des Roero und des Monferrato zieht. Das geschieht bevorzugt nachts, zum einen, weil die Hunde dann weniger abgelenkt ihrer Arbeit nachgehen können, zum anderen, weil die Gefahr geringer ist, beobachtet zu werden: Die Trüffelsucher hüten ihre Fundstellen nämlich wie Staatsgeheimnisse, verraten werden sie nicht selten erst auf dem Sterbebett, und zwar an den Nachfolger aus der eigenen Familie.

Schon Cicero und Plinius der Ältere berichteten über die kostbaren Trüffel aus den Langhe, im 18. Jh. machte sich Preußenkönig Friedrich I. sogar höchstpersönlich auf die Suche nach dem weißen Gold. 1788 bekam der Trüffel dann einen richtigen Namen: *Tuber* aus dem Lateinischen für die beulenhafte Form, *Magnatum* für die Erlesenheit und *Pico* für den gleichnamigen Turiner Dottore, der das Gewächs erstmals dokumentierte.

Wer im Herbst in der Gegend unterwegs ist, sollte sich den Genuss eines piemontesischen Menüs mit frischem Trüffel nicht entgehen lassen. Ein paar drübergehobelte Trüffelspäne adeln selbst das ordinäre Spiegelei zur hochkarätigen Delikatesse; klassische Gerichte mit Trüffeln sind alle Arten von Pasta (besonders aber die *Tajarin* mit Butter und Salbei), Risotto, *Fonduta* und *Carne cruda*. Wer einen Trüffel kaufen will, wird am besten in einem der Fachgeschäfte im historischen Zentrum von Alba fündig (siehe *Alba/Einkaufen*, S. 214). Aber Achtung: Frisch ist der kostbare weiße Trüffel gerade mal fünf bis maximal zehn Tage nach der Aushebung haltbar, mit viel Sorgfalt kann man ihn – eingewickelt in ein Leinentuch – im Kühlschrank ca. zwei bis drei Wochen aufheben. Umsicht ist bei der Lagerung also ange-sagt, sonst geht es Ihnen wie dem Koch eines Londoner Nobel-Italieners, der seinen für 40.000 Euro erstiegerten 850-Gramm-Trüffel so lange stolz im Schaufenster ausstellte, bis er verschimmelt war.



*Keine ernste Angelegenheit: der Palio degli Asini in Alba*

## Alba

(ca. 30.000 Einwohner)

**Trüffel und Rotwein sind wohl das Erste, was man mit Alba assoziiert. Das passende Ambiente zu den kulinarischen Highlights bildet ein von roten Türmen überragter mittelalterlicher Stadtkern.**

Enge, verwinkelte Gassen ziehen sich durch die alte Stadt am Tanaro und münden irgendwann auf der zentralen Piazza Risorgimento, dem einstigen römischen Forum. Heute steht hier der Dom, und der Platz wird entsprechend auch Piazza Duomo genannt. Über der Altstadt erheben sich schlanke Kirch- und Geschlechtertürme, Wahrzeichen vergangener Macht, die von der Ferne betrachtet die krönende Silhouette Albas bilden. Da das Centro storico weitgehend verkehrsberuhigt ist – in manchen Gassen passen ohnehin kaum zwei Fahrräder nebeneinander –, kann man ganz gemütlich und ungestört über das traditionsreiche Pflaster schlendern. Traditionsreich ist auch der samstägliche Wochenmarkt auf den Plätzen der Altstadt, der bereits im Jahr 1171 erstmals erwähnt wurde.

Einfach zugänglich ist das alte Alba allerdings nicht. Es scheint, als habe sich die mittelalterliche Stadt einen zweiten, modernen Verteidigungsring zugelegt, der so manchen Besucher abschreckt. Wenig ansehnliche Industrie- und Wohngebiete sowie die Schnellstraße samt diverser Zubringer legen sich wie ein Asphaltgürtel um die Stadt. Kurzum: außerhalb des historischen Zentrums ist Alba kaum sehenswert.

Außer für ihren Wein ist die Stadt italienweit besonders berühmt für ihr Eselsrennen **Palio degli Asini** (s. u.) am ersten Sonntag im Oktober und für die Trüffelmesse **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, die vom 1. Oktober bis Anfang November dauert und 2004 bereits zum 74. Mal veranstaltet wurde.

## Der „Anti-Palio“ von Alba

Das Spektakel mag vielleicht nicht über die Eleganz des Vorbildes in Asti verfügen, an Beliebtheit aber steht der **Palio degli Asini** dem traditionsreichen Pferderennen **Palio d'Asti** der Nachbarstadt in nichts nach. Das Eselsrennen von Alba ist die ironische Antwort auf das Rennen der Astigiani, manche meinen gar eine historisch verspätete Rache für eine erlittene Demütigung: Im Jahr 1275 – kurz nach ihrer Vereinnahmung der Stadt Alba – trugen die Astigiani ihr Pferderennen vor den Toren Albas aus, und zwar just an dem Tag, an dem die Albeser eigentlich ihren Schutzheiligen feiern wollten. Als dann – wenn auch schon sechseinhalb Jahrhunderte später – Anfang des 20. Jh. zwei albesische Gast-Jockeys den Palio d'Asti gleich zweimal hintereinander gewannen und danach nicht mehr mitmachen durften, war das Maß endgültig voll: Alba ergriff die Initiative und rief 1932 den Palio degli Asini ins Leben, nicht zufällig auf Eseln ausgetragen, die dem ehrgeizigen Jockey nicht selten einen Strich durch die Rechnung machen – die spottende Retourkutsche auf die schlechten Verlierer aus der Nachbarstadt, zumal ein erwachsener Mann in Jockey-Montur auf einem langohrigen, hin und wieder auch störrischen Esel nun keine wirklich elegante Figur abgibt.

Das Fest beginnt am ersten Sonntag im Oktober um 10 Uhr mit der Präsentation und Zuweisung der Esel an die verschiedenen Stadtviertel. Es folgt ein riesiger Umzug in mittelalterlichen Kostümen, bei dem alljährlich rund 1000 Albesi mitlaufen. Beim Rennen selbst treten die neun Stadtviertel Albas gegeneinander an, das vornehme *San Lorenzo*, der *Borgo del Fumo*, dessen Name sich auf die rauchenden Ziegeleien bezieht, das „Viertel der Frösche“ (Stadtteil *San Giovanni*) usw. Pünktlich um 16.30 Uhr startet dann das Rennen durch die Gassen der historischen Altstadt. Bereits in den Vorläufen geben Grautier und Jockey alles, um im Finale das begehrte Siegesbanner zu gewinnen, wenngleich so manchem Esel – sehr zur Belustigung der Zuschauer – die Lust am Laufen unvermittelt vergehen kann. Flankiert wird der Palio von einem opulenten Mittelalterfest, das von der Siegerehrung (mit feierlicher Überreichung des Palio-Banners) abgeschlossen wird.

Informationen und Karten über die Tourist-Information an der Piazza Medford 3 oder im IAT-Büro an der Piazza Risorgimento (neben Palazzo Comunale), ☎ 0173/362562. Nummerierte Sitzplätze 23 €, nicht nummerierte 12 €, Stehplatz 6 €.

## Geschichte

In der Gegend um Alba siedelte bereits um 3000 v. Chr. der Stamm der *Liguri Stazielli*, worauf zahlreiche Funde aus prähistorischer Zeit hindeuten. Für das Jahr 89 v. Chr. dokumentieren römische Chroniken die Gründung des Munizipiums *Alba Pompeia*, das es im Lauf der Zeit zu beträchtlichem Wohlstand brachte. Nach den Wirren der Völkerwanderung und den Sarazenenfällen kam es ab dem späten 11. Jh. zu einer zweiten großen Blütezeit: Alba stieg – wie die ewige Konkurrentin Asti auch – zur freien Stadt auf und wurde zu einer bedeutenden Handelsmacht. Damals entstanden solch prestigereiche Bauten wie der Dom und die zahlreichen Palazzi und Geschlechtertürme der reichen Handelsfamilien.

1158 wurde Alba von Truppen Friedrich Barbarossas besetzt, konnte sich aber relativ schnell wieder befreien. Gut hundert Jahre später war es dann aber endgültig

## 214 Die Langhe

vorbei mit der Autonomie: 1259 fiel Alba an die andere mächtige Stadtrepublik der Region, an Asti. Später waren dann neben den Monferrato auch die Mailänder Visconti und die Anjou an der Macht. Einen herben Rückschlag musste die Stadt im frühen 17. Jh. hinnehmen: Die Pest wütete in Alba mit aller Gewalt und raffte weite Teile ihrer Einwohner dahin. 1631 kam die Stadt in den Machtbereich der Savoyer, was ihr bald zu einem bescheidenen Aufschwung verhalf.

Erst im 20. Jh. machte Alba wieder von sich reden, einmal als Hochburg der italienischen Widerstandsbewegung im Zweiten Weltkrieg, des Weiteren als kleine Hauptstadt des Genusses: 1929 wurde die alljährliche Trüffelmesse ins Leben gerufen, dazu kommen diverse önologische Messen und Veranstaltungen. Nach dem Zweiten Weltkrieg erlebte die Stadt einen mächtigen wirtschaftlichen Aufstieg, nicht zuletzt wegen des stetig zunehmenden Wein- und Genusstourismus.

### Verbindungen/Information

• *Anfahrt/Verbindungen* Ab Turin Autobahn A 6 und über Bra nach Alba. Reizvoller ist die direkte Fahrt durchs Hügelland des Monferrato auf der SS 29.

**Kostenlos Parken** kann man an der Piazza Marconi am nördlichen Rand der Altstadt, von hier sind es nur wenige Minuten zu Fuß zur Piazza Risorgimento. Achtung: Donnerstags findet auf der Piazza Marconi ein großer Haushaltswarenmarkt statt, dann nur begrenzte Parkmöglichkeit.

Gute **Bahnverbindungen**, wenn auch teilweise mit Umsteigen. Ca. stündlich nach Turin (mit Umsteigen in Asti, Bra/Carmagnola oder Cavallermaggiore), ca. stündlich nach Neive und Bra, etwa alle 1½ Std. nach Asti, von dort weiter nach Alessandria, ca. alle 2 Std. nach Nizza Monferrato (von dort nach Canelli). Bahnhof an der Piazza Trento e Trieste 1 (am südöstlichen Rand der Innenstadt).

Große Bushaltestelle am Corso Matteotti.

**Busse** 4-mal tägl. nach Turin, 9-mal nach Monforte d'Alba, 6-mal über La Morra nach Bra, 4-mal nach Barolo und Novello, 2-mal nach Barbaresco und 2-mal nach Dogliani.

Tickets in den Bars und Tabaccherie in der Nähe oder bei der Busgesellschaft Fogliati an der Piazza Medford 5, ☎ 0173/440216.

**Taxis** warten an der Bahnhofspiazza (☎ 0173/35773) und an der Piazza Savona (☎ 0173/441114).

• *Information* **I.A.T.**, zuletzt in der Via Vittorio Emanuele 19 (☎ 0173/362562), ab Anfang 2005 voraussichtlich im neuen Büro neben dem Municipio auf der Piazza Risorgimento, die Öffnungszeiten standen zum Zeitpunkt der Recherche noch nicht fest, wahrscheinlich aber Mo–Fr ganztätig (über Mittag geschlossen und Samstagvormittag, Große Auswahl an Material über das gesamte Piemont, viele deutschsprachige Prospekte über Weinanbau und Degustation).

Ein weiteres Informationsbüro der **I.A.T.** befindet sich im modernen Palazzo Mostre e Congressi am westlichen Ortseingang, Piazza Medford 3. Mo–Fr 9–12.30 und 14.30–18.30 Uhr, Sa 9–12.30 Uhr, So geschlossen. ☎ 0173/35833, § 0173/363878, [www.langheroero.it](http://www.langheroero.it) und [www.comune.alba.cn.it](http://www.comune.alba.cn.it).

### Einkaufen/Feste (siehe Karte S. 217)

• *Feinkost/Süßes* Zahlreiche Geschäfte in Alba, z. B. **Enoteca/Confetteria Carosso** in der Fußgängerzone: Neben Wein aus den Langhe und Grappa vor allem Süßes wie Torrone, Schokolade etc. Geöffnet tägl. 8.30–12.45 und 15.30–19.30 Uhr, Montagnachmittag geschlossen. Via Vittorio Emanuele 23, ☎ 0173/440600.

Ein ähnliches Angebot findet man bei **Peccati di Gola** in der Via Cavour 11: Weine

und Grappa aus dem Piemont, Olivenöl, Käse (u. a. Robiola), Torrone usw. Zur Saison auch Trüffeln. Tägl. 9–12.30 und 15.30–19.30 Uhr geöffnet, ☎ 0173/361358.

• *Märkte* Samstags großer Markt am Domplatz und entlang der gesamten Via V. Emanuele II. Donnerstags **Haushaltswarenmärkte** auf der Piazza Marconi.

• *Trüffeln* Man bekommt sie am besten natürlich auf der **Trüffelmesse** im Oktober/



Teure Auslage: Tartufo im Fenster

November (s. u.), es gibt aber auch mehrere Geschäfte im Zentrum, in denen neben frischen (zur Saisonzeit Okt./Nov.) auch eingelegte Trüffeln zu haben sind (darüber hinaus meist auch Feinkost, Wein, frische Pasta etc): zum Beispiel bei **Tartufi Morra (5)**, dem renommierten und traditionsreichen Laden von Alessandro Bonino an der Piazza E. Pertinace 3 (bei der Via Cavour), geöffnet Di–So 9–12.30 und 15.15–19.15 Uhr (in der Hochsaison auch montags), ☎ 0173/364271, [www.tartufimorra.com](http://www.tartufimorra.com).

Noch traditionsreicher (und genauso namhaft) ist **Tartufi Ponzio** in der Fußgängerzone Via Vittorio Emanuele 26: neben Trüffeln werden hier auch die hervorragenden DOP-Käse der Langhe, Haselnüsse und frische Pasta (Agnolotti, Tajarin etc.) angeboten. Tägl. 8–13 und 15–19.30 Uhr geöffnet, ☎ 0173/440456, [www.tartufiponzio.com](http://www.tartufiponzio.com).

• **Wein** Eine riesige Auswahl an Weinen aus den Langhe, dem Roero und dem Monferrato bietet die **Enoteca Fracchia & Berchiolla (4)** in der Via Vernazza 9 (nahe Piazza Duomo), ☎ 0173/440508 – hier können Sie alles nachkaufen, was Sie bei Ihrer Rundfahrt durch die Weinregion verpasst haben, darüber hinaus eine umfangreiche Auswahl an Sekt, Champagner, Spumante und Grappa sowie einige weitere Destilla-

te; sehr kundiges und hilfsbereites Personal. Di–Sa 9–12.30 und 15.30–19.30 Uhr, So/Mo geschlossen, Degustationen sind hier unüblich.

• **Feste** Ende April bis Anfang Mai findet in Alba die **Weinmesse Vinum** statt: großes Rahmenprogramm, Degustationen im Cortile della Maddalena, dem Innenhof der gleichnamigen Kirche bei der Fußgängerzone. Programme bei der IAT.

Den Herbst hindurch jagt dann ein Fest das andere: Am zweiten Septemberwochenende messen sich die besten Fahnenchwinger Italiens bei der **Parata Nazionale della Bandiera**. Am ersten Oktoberwochenende findet der **Palio degli Asini** (s. o.) statt, von Anfang Oktober bis ca. 7. November dann die **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba**: Die berühmte Trüffelmesse mit umfangreichem Begleitprogramm wird u. a. im Cortile della Maddalena, dem Innenhof der Kirche Santa Maddalena, abgehalten (bei der Fußgängerzone); hier sind auch Degustationen von Wein und Spezialitäten möglich: Freitagabend 18.30–23 Uhr, Sa 9–23 Uhr, So 9–20 Uhr, Eintritt 3 €. Am letzten Tag der Messe findet hier die große Trüffel-Versteigerung statt. Weitere Infos und Veranstaltungskalender bei der IAT oder im Internet unter [www.langheroero.it](http://www.langheroero.it).

### Übernachten

---

Unterkünfte im Stadtzentrum sind nicht breit gestreut, aber durchaus vorhanden, lediglich im Oktober ist wirklich jedes Bett belegt. Das Informationsbüro hilft weiter. Notfalls in die kleineren Orte der Langhe oder ins wenig besuchte Roero ausweichen.

\*\*\*\* **I Castelli (1)**, beim nördlichen Ortseingang am Corso Torino. Modernes, elegantes Kongresshotel mit allerlei Annehmlichkeiten wie Garage, Sonnenterrasse, Friseur, Weingeschäft und natürlich Restaurant. Geräumige Zimmer, DZ mit Bad und TV 110 €, EZ 80 €, Garagenstellplatz und Frühstück inklusive. Corso Torino 14, 12051 Alba, ☎ 0173/361978, § 0173/361974, [www.hotel-icastelli.com](http://www.hotel-icastelli.com).

\*\*\* **Savona (8)**, zentrale Lage am südlichen Rand der Altstadt (nahe der Piazza Savona). Großes, gepflegtes Haus, die Zimmer sind gemütlich und komfortabel, aber nicht immer im dezenten Geschmack eingerichtet. Parkplatz im Innenhof (6 €), Restaurant (So und Montagmittag geschlossen). DZ mit Bad, TV und Frühstück 96 €, EZ 64 €, Junior-Suite 140 €. Via Roma 1, 12051 Alba, ☎ 0173/440440, § 0173/364312, [www.hotelsavona.com](http://www.hotelsavona.com).

\*\* **Leon d'Oro (2)**, direkt an der Piazza Marconi im Norden der Innenstadt gelegen (hier reichlich Parkplätze, Achtung: donnerstags ist auf der Piazza Haushaltsmarkt, dann eher seitlich parken). Sympathisches Haus, einfache, geräumige Zimmer, Mobiliar schon etwas abgenutzt. DZ mit Bad 58 € (mit Bad auf dem Gang 40 €), EZ 40 € (26 €), kein Frühstück, Bar ums Eck. Piazza Marconi 2, 12051 Alba, ☎/§ 0173/441901 oder ☎ 0173/440536.

**Villa La Meridiana**, Agriturismo in der Località Altavilla hoch über der Stadt (ca. 1 km nördlich des Zentrums). Historische Villa im Grünen, schöner Blick über Alba und die Hügel der Langhe, Swimmingpool, Fitnessraum, Fahrradverleih, Parkplatz. Vier Zimmer und vier Miniapartements, DZ mit Bad und Frühstück 85 €. Loc. Altavilla 9, 12051 Alba, ☎/§ 0173/440112, [cascinareine@libero.it](mailto:cascinareine@libero.it).

### Essen & Trinken

---

Adel verpflichtet. Die Hauptstadt der kulinarisch verwöhnten Langhe ist sich ihrer Verpflichtung bewusst – wer kann schon einen Barolo genießen, wenn das Risotto fad und die Pasta matschig ist. Gut essen ist in Alba nicht schwierig, die Auswahl hingegen schon eher, das Preisniveau allerdings fast immer hoch.

**Osteria Lalibera (7)**, unser Tipp! Was hier aus der begnadeten Küche kommt, genießt man in freundlichem, modern-hellem Ambiente. In der Osteria treffen sich mittags Stadtväter und Geschäftsreisende zum relaxten Business-Lunch, abends wird es voll (besser reservieren). Ausgezeichnete hausgemachte Tajarin (z. B. *al ragu* für 8 €), die Tagliata vom Rindsfilet ist zart und auf den Punkt gebraten (mit Kapern und köstlicher Gratin-Garnitur 14 €), die Salate sind sehr frisch und gut. Auch die abschließende Käseauswahl überzeugt, man startet auf dem Teller bei 12 Uhr und isst sich im Urzeigersinn durch beste piemontesische Sorten. Auf der umfangreichen Weinkarte findet sich das Beste, was das Piemont zu bieten hat. Mittags und abends geöffnet, So geschlossen. Via Elvio Pertinace 24a, ☎/§ 0173/293155.

**Osteria Vento di Langa (6)**, in der gleichen Gasse wie die Osteria Lalibera, allerdings

etwas teurer. Kleines, stilvoll eingerichtetes Lokal mit von zahlreichen Gastronomieführern hochdekorierter piemontesischer Küche, Menü ca. 30 €. Die große Weinkarte präsentiert alles, was in der Gegend Rang und Namen hat. Mittags und abends geöffnet, Mittwochabend (außer Sept.–Nov.) und Do geschlossen. Via Elvio Pertinace 20c, ☎ 0173/293282.

**Osteria dell'Arco (11)**, an der Piazza Savona, etwas versteckt im Hinterhof der Nr. 5a (bei der Bar Corallo). Gepflegte Osteria mit ansprechender Atmosphäre, gehört zur Slowfood-Osteria Boccondivino in Bra. Interessante Speisekarte mit saisonal wechselnden Gerichten, hervorragende hausgemachte Tajarin. Dabei relativ günstig (Antipasti und Primi um 7 €, Secondi zwischen 9 und 12 €, Menü um 29 €). Der Service zeigt sich leider nicht immer auf dem Niveau der Küche. Reservierung ratsam. Mittags und abends geöffnet, So (außer im Herbst) und

**Essen & Trinken**

- 3 Vigin Mudest
- 6 Osteria Vento di Langa
- 7 Osteria Lalibera
- 10 Enoclub
- 11 Osteria dell'Arco

**Übernachten**

- 1 I Castelli
- 2 Leon d'Oro
- 8 Savona

**Einkaufen**

- 4 Enoteca Fracchia & Berchialla
- 5 Tartufi Morra

**Cafés**

- 9 Caffè Savona



Montagmittag geschlossen. Piazza Savona 5, ☎ 0173/363974.

**Enoclub (10)**, urgemütliches und dabei ziemlich schickes Lokal unter Ziegelgewölbe. Gute Küche bei leicht gehobenem Preisniveau (Primi 8 €, Secondi 13–14 €, Menü 30 €). Sehr sympathischer, zukommender Service. Mittags und abends geöffnet, Sonntagabend (außer im Herbst) und Mo

geschlossen. Piazza Savona 4 (Eingang rechts neben dem Café Umberto I), ☎ 0173/33994.

**Vigin Mudest (3)**, gegenüber der Kirche San Giuseppe, nur wenige Schritte von der zentralen Piazza Risorgimento entfernt. Hervorragende Antipasti misti caldi (um die 7 €), große Auswahl an kleinen Köstlichkeiten, die locker den ersten Gang ersetzen, aus-

gezeichnete Minestrone, der Brasato al Barolo um die 11 €, Scaloppine al Limone 9 €. Vielleicht keine Feinschmeckerküche, aber für den Preis völlig in Ordnung (Gleiches gilt für den Wein, eine Flasche Barbera kostet zwischen 12 und 18 €). Prompter, freundlicher Service, im Sommer auch einige Tische auf der kleinen Piazza vor der Kirche. Mittags und abends geöffnet, Mo Ruhetag. Via Vernazza 11, ☎ 0173/441701.

**Cafés** gibt's vor allem an der Piazza Savona (z. B. die **Bar Corallo**, das **Caffé Savona (9)** und insbesondere das abends beliebte **Caffé Umberto I**), aber auch an der Via Vittorio Emanuele, der Fußgängerzone zum Dom. Hinter dem Dom befindet sich das ebenfalls sehr einladende **Caffé Rossetti** an der gleichnamigen Piazza. Einen hervorragenden Stehkafee am Tresen gibt es bei **Vergnano 1882** in der Via Cavour 11.

### Sehenswertes

Hauptachse der „Stadt der 100 Türme“, von denen allerdings nur einige wenige stehen geblieben sind, ist die Via Vittorio Emanuele, im Mittelalter als Via Maestra bekannt und heute wichtigste Einkaufsstraße Albas. Hier stößt man auf die beiden Barockkirchen **Ss. Cosma e Damiano** und **Santa Maria Maddalena** (zuletzt wegen Restaurierung geschlossen) mit Backsteinfassade und schöner Marmorausstattung, in deren angrenzendem Hof alljährlich die Trüffelmesse veranstaltet wird. Ein Spaziergang durch das überwiegend autofreie Zentrum mündet entweder an der Piazza Savona mit ihren eleganten Portici oder aber an der Piazza Risorgimento, dem Herzen der Stadt mit dem **Palazzo Comunale** aus dem 13. Jh., der später jedoch in weiten Teilen umgebaut wurde. Schräg gegenüber dem Rathaus thront das wohl dominanteste Bauwerk Albas, die Cattedrale San Lorenzo.

**Cattedrale San Lorenzo:** Der dem Stadtheiligen geweihte imposante Dom mit seiner auffälligen roten Fassade dominiert die ganze Piazza Risorgimento. Wie sie heute zu sehen ist, geht diese Fassade auf Umbauarbeiten aus dem Jahr 1868 zurück, entstanden ist sie allerdings schon knapp 400 Jahre zuvor im noch erkennbaren gotisch-lombardischen Stil. Vom romanischen Vorgängerbau des Doms ist noch der Glockenturm aus dem 12. Jh. erhalten. Im Inneren überrascht San Lorenzo mit quergestreiften Säulen, einer blauen Sternchendecke und einem sehr kostbaren Chorgestühl (16. Jh.) mit 35 filigranen Intarsienarbeiten, die alle verschiedene Motive darstellen.

*Öffnungszeiten* Ganztägig geöffnet, 12–15 Uhr Mittagspause.

**Chiesa di San Domenico:** Am nördlichen Rande der Altstadt befindet sich die frühgotische Backsteinkirche aus der zweiten Hälfte des 13. Jh. mit der typischen rotweißen Optik ihrer Zeit. Im Inneren der dreischiffigen Kirche sind ein paar Fresken zu sehen, die älteste – eine Christusdarstellung mit Maria und Joseph im linken Seitenschiff – stammt aus dem späten 14. Jh.

*Öffnungszeiten* Nur am Wochenende tagsüber.

**Museo civico archeologico e di scienze naturali „Federico Eusebio“:** Das städtische Museum liegt in der Via Paruzza 1a, einer Seitengasse der Via Vittorio Emanuele. Bereits im 19. Jh. gegründet, war es ursprünglich ein rein archäologisches Museum. In den 1970er Jahren wurde es um eine naturgeschichtliche Abteilung erweitert und präsentiert sich seither etwas unzusammenhängend, aber keineswegs uninteressant. Zu sehen sind archäologische Funde aus prähistorischer und römische Zeit sowie Fossilien und Schautafeln zu Geologie, Geographie, Flora und Fauna der Gegend.

*Öffnungszeiten* Di–Fr 15–18 Uhr, Sa/So 9.30–12.30 und 15–18 Uhr (im Sommer nachmittags 16–19 Uhr), Mo geschlossen, ☎ 0173/290092.