Reisetipp: Cherasco

Liebe Reisefreunde,

im Herbst kommt alljährlich die Zeit, in der wir wieder mehr Lust auf deftiges Essen und Schokolade bekommen!

Im Piemont, in der Gegend um Cherasco, gibt es noch ein paar kleine Familienbetriebe die feinste Pasta, die sogennanten Tajarin, produzieren. Dazu gibt es einen Sugo „Ragou". Das Ragou wird aus Kalbhackfleisch, Zwiebel, Karotten, Stangensellerie, Olivenöl, Salz und Pfeffer hergestellt (köstlich). Auch die Herstellung von feinsten Schokoladen findet man in Cherasco. Wenn man von Cherasco in Richtung Saluzzo fährt durchquert man kilometerlange Nusshaine. Im Herbst ist diese Gegend mit einem mysterösem Nebel überzogen, im Frühjahr ist es ein einziges Blütenmeer.

An einem letzten sonnigen Tag sollte man in einem der kleinen Dörfer auf den Hügeln halt machen und sich einen Käse-Schinkenteller mit einem Glas Barolo gönnen. Danach kann die dunkle Jahreszeit beginnen ...