

„Die weißen Trüffel aus dem Monferrato sind viel besser als die aus Alba.“

Marisa Torta, Osteria del Castello



Zu einem der schönsten Orte im Monferrato gehört Casale mit dem großen Markt, der den Ort dienstags und freitags noch bunter macht, mit seinen kleinen Geschäften unter den Arkaden, die im Piemont eigens dafür gebaut wurden, damit der Adel trockenen Fußes promenieren konnte. Über der Stadt im *La Torre* kocht Patrizia Grossi, die ihr Studium aufgegeben hat, um ihre Kreativität auszuleben. Jetzt studiert sie alte Kochbücher und sucht die Wurzeln der Traditionsküche. Und ist dabei auf die Urform des *Vitello tonnato* gestoßen: Der Thunfisch wird zwar wie üblich mit Kapern und Sardellen gewürzt, aber nicht mit Mayonnaise cremig geführt. Bei ihr kommt er als feste Mousse auf das hauchdünne Kalbfleisch. Den Risotto mit Salatstreifen serviert sie „all'onda“: Bewegt man den Teller, wagt er wie eine Welle, denn er hat genügend Brühe und Wein aufgenommen und im Kern noch Biss.

Auf dem mittelalterlichen *Castell'Alfero*, von dessen Terrasse man über die sanfte Hügelkette von Moncalvo mit ihren winzigen Dörfern blicken kann, und an sehr klaren Tagen sogar bis zu den Voralpen, residiert die Familie Torta. Marisa kocht in der *Osteria del Castello* gleich ein ganzes regionales Menü: Tajarin, die hauchdünnen Bandnudeln, die früher wegen der vielen

Je geschmeidiger, desto besser – Marisa Torta von der Osteria del Castello mit dem Teig für die Festtagsnudeln (links). Leichtes Dessert: erfrischendes Aspik von Waldfrüchten

Eier den Festtagen vorbehalten waren, serviert sie von Oktober bis Dezember mit weißen Trüffeln: „Die weißen Trüffel aus dem Monferrato“, sagt sie, „sind noch viel besser und aromatischer als die aus Alba.“ Und trägt danach das Kaninchen auf, das mit Rosmarin im Ofen gebacken ist, bis es außen knusprig, aber innen noch ganz zart ist. Und dazu einen hellrubinroten Grignolino Monferrato Casalese, der einen angenehm feinen Bitterton hat. Im nächsten Jahr können die Gäste dem Wein hier oben etwas kräftiger zusprechen, dann gibt es Fremdenzimmer auf dem Schloss.

Zwischen Hügeln, Wäldern und Wiesen liegt Tigliose. Hier steht seit 70 Jahren Familie Strocco für die Tradition ein. Was mit Großmutter Rezepten als schlichte Trattoria begann, ist jetzt ein luxuriöses Anwesen mit Restaurant, Hotel und Pool. Heute ist Enkelin Alessandra Köchenschefin im *Vittorio*: „Ich bereite die schlichte Piemonteser Bauern-

küche für den modernen Gaumen und die Augen auf.“ So würzt sie das fein geschnittene *Carne cruda*, ein Tatar aus dem Filet des Fassone-Kalbs, nicht nur mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl, sondern auch mit kandierter Orangenschale und stark eingekochtem *Aceto balsamico*. Und die Kutteln Gärtnerinart schmort sie nach wie vor mit einem Soffritto aus Zwiebeln und anderen Gemüsen, nur gibt sie zum Schluss ein paar rohe Tomatenstücke und etwas Petersilie dazu. Das Gemüse dazu ist knackfrisch und biologisch angebaut – es kommt vom eigenen Acker. Und der Barbera und Grignolino vom eigenen Weinberg. Am nächsten Morgen beim Frühstück werden wir dann mit Würsten und luftgetrocknetem Schinken verbacken, sollen noch selbst gekochte *Pizzocchinate* probieren, Zitronentorte, auf der eine dicke Baiserwolke sitzt und natürlich ein dickes Stück saftigen Schokoladenkuchen. Ein ganz normales Frühstück also, mit dem Mamma Piemont ihre Kinder umsorgt.