Es gibt verschiedene Arten von Brotsuppen, wie z.B. die *supa mitunà*, die im Frühling mit Wiesenkräutern angereichert wird, während sie im Winter den Geschmack von Lauch oder Wirsing annimmt. *Tapulun* ist ein altes Rezept mit fein gehacktem Eselfleisch, das in Rotwein gekocht wird. *Capunets* sind Kohl- oder Mangoldrollen, die mit einer Mischung aus Hackfleisch, Eiern, altem Brot und anderen Resten aus der Vorratskammer gefüllt sind. Die Käsesorten *Tumin* werden vermischt mit Knoblauch und Chili zu *Sancarlin*, mit Öl, Essig und Gewürzen aromatisiert zu *Frachèt*, und wenn man ihn ganz in Öl mit viel Chili marinieren lässt, zu feurigem *Tumin eletric*.

Gibt es außer Keksen noch andere typische Nachspeisen?

Für den süßen Abschluss eines typischen Biella-Mittagessen empfehlen wir den *Palpitun*, einen Kuchen aus altem Brot, Birnen und Schokolade (und manchmal einem Schuss Fernet) oder auch Zabaglione, eine Creme die früher mit Rotwein oder Milch zubereitet wurde, oder den *Bunet*, einen klassischen Schokoladenpudding mit Amaretti-Keksen, der im ganzen Piemont verbreitet ist.

Gibt es bei diesen ausgedehnten Wäldern auch guten Honig?

Natürlich! Das unbelastete und weitgehend unerschlossene Gebiet ist ideal für die Bienenzucht. In den Bergen werden viele Honigsorten hergestellt, wie der delikate Rhododendronhonig und der Wildblütenhonig. Außerdem gibt es hervorragenden Kastanien-, Linden-, Löwenzahn- und Akazienhonig. Probieren Sie auch Apfel- und Traubensenf, die durch konzentrierten Fruchtsaft und langes Kochen (über 12 Stunden) zu einem dicken, braunen Sirup werden, der zu gekochtem Fleisch, Käse, Paletta und Polenta passt.

Warum ist das Bieller Bier so gut?

Das Wasser des Gebiets von Biella ist berühmt für seine außergewöhnliche Leichtigkeit (das Wasser aus der Lauretana-Quelle ist das leichteste in Europa). Dies ist auch der Grund, warum in diesem Gebiet Spitzenbiere hergestellt werden. Das berühmteste ist das Menabrea, das wiederholt zum besten *Lagerbier* der Welt gekürt wurde. Es gibt aber auch hervorragende Craftbiere, die probiert werden möchten.

Wurde Wermut wirklich von einem Bielleser erfunden?

Das stimmt! Es war der Destillateur und Kräutersammler Antonio Benedetto Carpano, der 1786 den Wermut erfand, indem er Muskatellerwein mit Kräutern und Gewürzen mischte. Carpano stammte aus Biella, hatte aber seine Werkstatt in Turin. Das neue Getränk war sofort ein Erfolg im ganzen Piemont und eroberte sogar den savoyischen Hof.

Welches ist der berühmteste Likör des Gebiets?

Der Ratafià di Andorno wird traditionell nach einem 500 Jahre alten Rezept aus der alkoholischen Mazeration von Wildkirschen hergestellt.

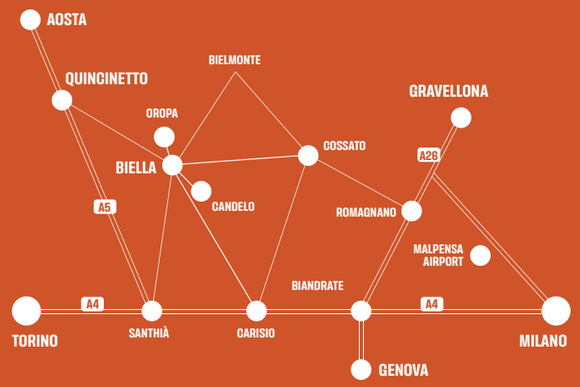
Für weitere Informationen:

ATL Terre dell'Alto Piemonte
Biella Novara Valsesia Vercelli
Piazza Vittorio Veneto 3 - 13900 Biella
+39 015 351128
infobiella@terrealtopiemonte.it
www.atl.biella.it

biellaturismo

Entdecken Sie die Wein- und kulinarischen Spezialitäten im Gebiet von Biella

Suchen Sie ein gutes Restaurant?



TEXTE: OLIMPIA MEDICI | GRAPHIK: ANDREA DALLA FONTANA
ÉQUIPE ARC-EN-CIEL

REGIONE PIEMONTE

TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

DE

BIELLESE: REISENOTIZEN

Die Genüsse von Biella

Die Bielleser Küche und der Wein sind der Ausdruck eines einzigartigen Territoriums, dem es im Laufe der Jahrhunderte gelungen ist, eine perfekte Verbindung aus den Zutaten des Flach- und Berglandes zu schaffen. Sind Sie neugierig geworden? Sie können beliebig viele Fragen stellen.

Was sind die Grundzutaten der traditionellen Bielleser Küche?

Die traditionelle Bielleser Küche ist von den Merkmalen des Territoriums geprägt, nämlich der wenig rentablen Landwirtschaft und der weit verbreiteten Weidewirtschaft. Obwohl es nur wenige Zutaten gibt, wurden sie in jeder Provinz auf ihre eigene Weise interpretiert, wodurch typischen Gerichte entstanden. Für die Bewohner des Hügelgebiets sind Kastanien seit Jahrhunderten von großer Bedeutung und wurde zu einem wesentlichen Bestandteil der Wirtschaft und der Traditionen. Kastanien wurden mit Milch oder Wein gekocht, mit Reis vermischt oder zu Mehl verarbeitet. Sie werden auch heute noch für die Zubereitung von Risottos, Suppen und Desserts verwendet. In der Vergangenheit waren Kastanien und Käse eine wichtige Ressource für die Talbewohner, die sie gegen Produkte aus dem Flachland wie Reis und Mais eintauschten. In der Ebene zwischen dem Gebiet von Biella und Vercelli wird Reis angebaut. Der Mais verbreitete sich hingegen im 18. Jahrhundert und wurde in Form von Polenta zum Grundnahrungsmittel der Bergbevölkerung.

Was ist das berühmteste Gericht der Bielleser Küche?

Natürlich die Polenta concia, die Spezialität des Oropa-Talkegels. Es handelt sich um eine weiche Maiscreme, die lange im Topf gekocht wird. Danach wird viel lokaler Käse darin geschmolzen und schmackhafte Bauernbutter eingearbeitet.

Gibt es in der Region Biella nicht auch Reisfelder?

Eines der traditionellen Gerichte ist riso in cagnone, d.h. gekochter Reis mit Toma-Käse und sautiert in Butter. Wie bei der Polenta concia handelt es sich um einfache, uralte Zubereitungsweise, bei der die Ressourcen der Almen mit den Produkten des Flachlandes verbunden werden.

Gibt es auch Fischgerichte?

Von der ligurischen Riviera gelangten die Straßenhändler mit ihren in der lokalen Küche sehr beliebten Fischkonserven über die Ebene in das Gebiet von Biella. Sardellen waren und sind ein wesentlicher Bestandteil der *Bagna Cauda*, während gesalzener Kabeljau, gekocht mit Zwiebeln, Milch oder Tomaten, perfekt zur Polenta passt. Die Forellen aus den Bergbächen und die Felchen aus dem Viverone-See sind für ihren erlesenen Geschmack bekannt.

Gibt es auch weniger bekannte Rezepte?

Schnellüberblick

Käsesorten

Maccagno

Beddu

Der beliebteste Käse ist der Toma, ein Käse mit alter Alpentradition, der sowohl aus Vollmilch als auch aus teilentrahmter Milch hergestellt wird. Jede Alm hat ihren eigenen Toma-Käse. Es ist schwierig, zwei gleiche Toma-Käse zu finden. Maccagno ist ein schmackhafter Bergkäse aus roher Kuhvollmilch. Es gibt

Toma

Sordevolo

verschiedene Frischkäsesorten wie den auf Stroh gereiften *Beddu*, den delikaten Sordevolo und den *Tumin*. Auch frischer, würziger oder aromatisierter Ziegenkäse ist weit verbreitet. Die hiesige Butter ist ebenfalls von hervorragender Qualität. Die Butter aus Rohmilch aus dem Alto Elvo wird auf den Almen nach traditionellen Verfahren hergestellt.

Wurstwaren

Paletta di Coggiola

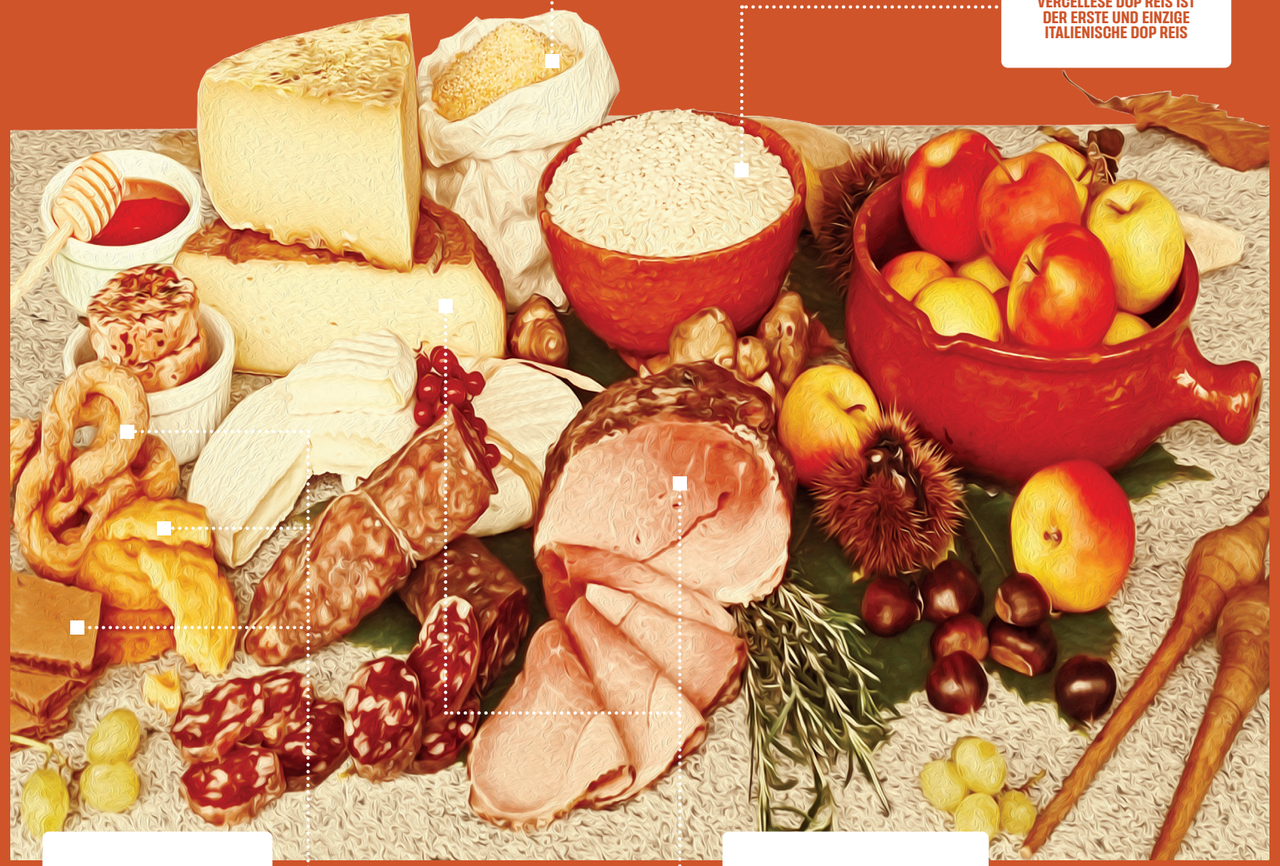
Rinder- und Eselsalami

Die Paletta di Coggiola ist ein mit lokalen Kräutern und schwarzem Pfeffer gewürzter Schinken vom Schulterstück, der in die Blase gefüllt und luftgetrocknet wird. Sehr beliebt ist die *Salam d'la duja*,

Salami sotto grasso

Kartoffelsalami

d.h. die in Fett eingelegte Salami. Typisch sind auch die Esel- und Rindersalami. In einigen Gegenden wird Kartoffelsalami hergestellt, die aus gekochten Kartoffeln und Schweinefleisch besteht.



NOCH HEUTE WIRD IN MEHREREN STEINMÜHLEN MAIS ZU TRADITIONELLEM POLENTAMEHL GEMAHLEN

BARAGGIA BIELLESE UND VERCELLESE DOP REIS IST DER ERSTE UND EINZIGE ITALIENISCHE DOP REIS

DIE TYPISCHEN BIELLESE KEKSE VON OBEN: TORCETTI, PASTE DI MELIGA UND CANESTELLI

IN DER REGION BIELLA GIBT ES ZWEI SLOWFOOD PRESIDI: MACCAGNO UND ROHMILCHBUTTER AUS DEM ALTO ELVO

Süßspeisen

Canestrelli

Canestrelli biellesi sind duftende Waffeln, die mit Schokolade gefüllt sind. In Crevacuore werden handwerklich hergestellte Schokoladenwaffeln namens *Canestrej* zwischen den Backen eines

Torcetti

Paste di meliga

glühenden Eisens gekocht und nach einem alten Rezept zubereitet. Weitere typische Kekse sind die Torcetti mit ihrer typischen geschwungenen Form und die Paste di meliga aus Maismehl.

Weine

Erbaluce di Caluso DOCG

Lessona DOC

Erbaluce ist eine weiße Rebsorte, die im Gebiet von Canavese wächst und aus der ein frischer Weißwein mit intensiven Aromen und einem ausgezeichneten Passito hergestellt wird. Das östliche Gebiet von Biella ist ein Land der

Bramaterra DOC

Coste della Sesia DOC

Canavese DOC

großen Rotweine mit großem Körper und Struktur, wie der Bramaterra und Lessona. Sie werden aus Nebbiolo-Trauben hergestellt, denen je nach Bezeichnung lokale Sorten wie Vespolina, Croatina und Uva rara zugesetzt werden.