

Ein Sohn der Gegend: Der Fiat 124 Spider wurde einst im nahen Turin gebaut. Mit ihm begeben wir uns auf eine sentimentale Reise durch das südliche Piemont. Bis ans Ligurische Meer

Gesalzene Reise

Früher brachten Eselskarren das kostbare weiße Gut von der Küste nach Norden. Wer heute auf der alten Handelsroute Via del Sale unterwegs ist, schmeckt das Salzige im süßen Leben. Eine offene Fahrt zwischen Alpen und Meer



Jung und Alt: Die Piazza Santarosa in Savigliano ist typisch für die Gegend. Die historischen Fassaden sind kaum aufgehübscht, was den Charme eher noch steigert. Die Bambini stört das ohnehin nicht



Höhen und Tiefen: An der Salzstraße, die Alpen und Meer verband, wurde immer gekämpft und gehandelt. Hier der friedliche Blick vom Weinberg der Familie Blengini nach Nordwesten



Große Kunst: Auf mehr als 6000 Quadratmetern haben Künstler ihre Fresken in der Basilika von Vicoforte ausgebreitet. Platz ist reichlich da, denn die 75 Meter hohe elliptische Kuppel ist die größte ihrer Art weltweit



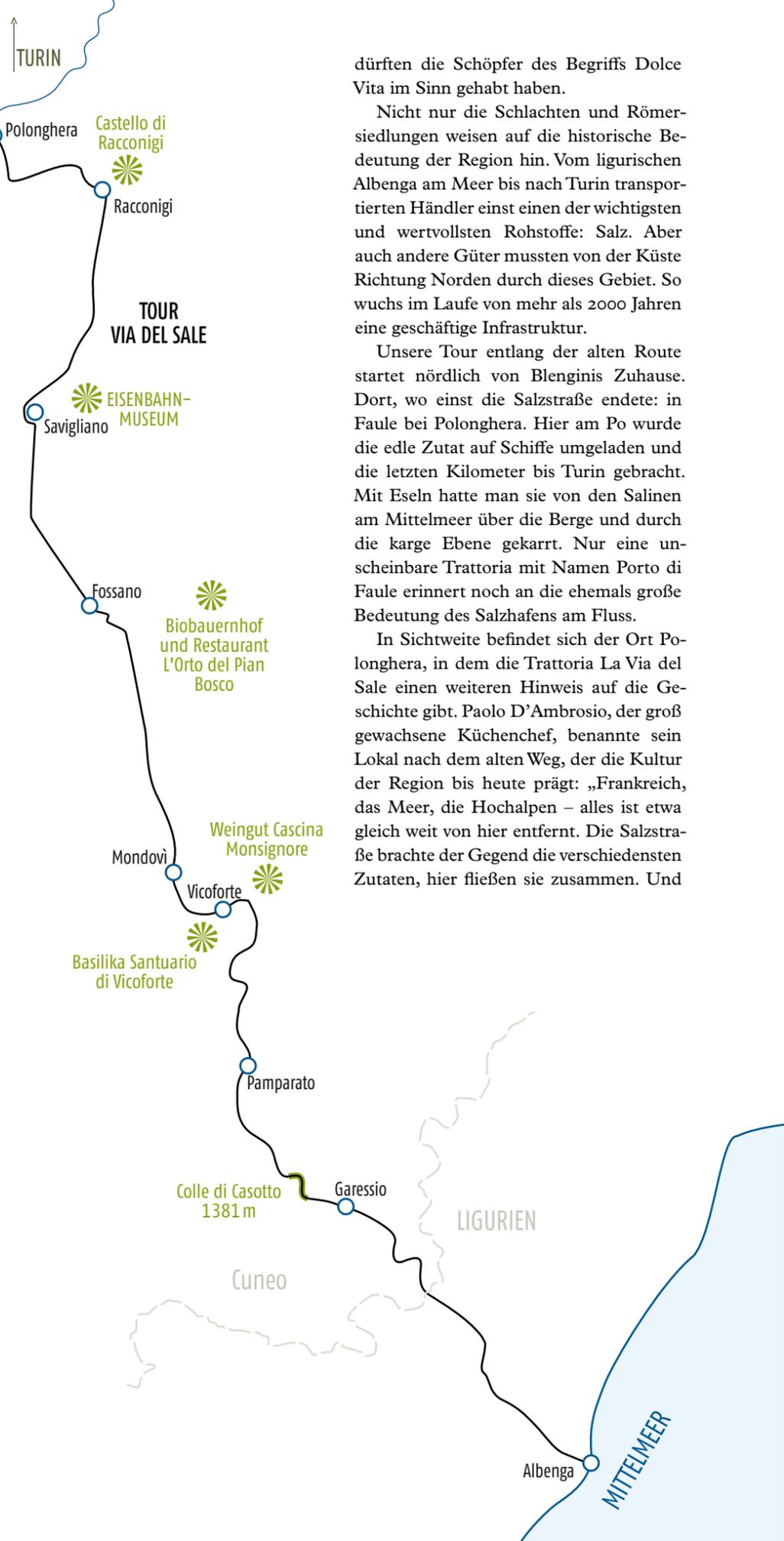
Kleine Kunst: Dass Paolo D'Ambrosio die Pasta selbst macht, mit Liebe und besten Zutaten, ist Ehrensache. Seine Trattoria La Via del Sale liegt am Beginn unserer Strecke. Weiter südlich kommen wir nach Mondovì und auf seine beschauliche Piazza Maggiore (unten rechts), danach geht es in die Berge und nach Gressio



Wenn Pier Franco Blengini vor seinem Haus steht, dann blickt er auf die große Geschichte. An dem geduckten Hügel, der dort von der Sonne gestreichelt wird, siedelten einst die Römer. Später kämpfte darauf Napoleons Armee. Die Schlacht im April 1796 war für das militärische Fortkommen der Franzosen so wichtig, dass sie auf dem weltbekannten Arc de Triomphe in Paris dargestellt ist. Im Zweiten Weltkrieg versteckten sich Partisanen auf der Anhöhe.

Wenn Pier Franco Blengini hinter seinem Haus steht, dann blickt er auf Weinberge und im Hügelland verstreute Örtchen, einen Flickenteppich aus grünen und braunen Farbtönen. Und natürlich hinüber zu den Alpen, wo der weiße Monte Viso in der ganzen Pracht seiner 3841 Meter herüberleuchtet. Signor Blengini besitzt ein gepflegtes Anwesen. Die Cascina Monsignore diente dem Bischof von Mondovì früher als Sommersitz. Sie wurde erbaut vor 300 Jahren und von Blenginis Familie vor gut 100 Jahren gekauft. Nachfahre Pier Franco erbte Mitte der Siebzigerjahre jedoch ein verkommenes Schmuckstück. „Un disastro“, sagt Blengini, und man braucht keinen Dolmetscher, um zu verstehen, was er meint.

Heute wohnt Blengini, ein älterer Herr von dezenter Höflichkeit und mit gesticktem Monogramm im Oberhemd, hier mit seiner Gattin. Und mit seinen Weinreben, aus denen er jährlich an die 12 000 Liter feinen Dolcetto keltert. Die Blenginis haben im Blick, was unsere Route ausmacht. Hier die aufwühlenden Wirren der Jahrhunderte und der Geschichte, dort die spektakuläre piemontesische Landschaft, wo Hochgebirge und Meer immer nur wenige Kilometer entfernt scheinen. Mitten drin liegt sein privater Weinberg, auf dem die Ruhe greifbar wirkt. Am besten im Schatten „der schönsten Zypresse des Piemont“, wie Blengini lachend betont, während er ein Glas seines hausgemachten Roten einschenkt. Vergleichbare Szenarien



dürften die Schöpfer des Begriffs Dolce Vita im Sinn gehabt haben.

Nicht nur die Schlachten und Römersiedlungen weisen auf die historische Bedeutung der Region hin. Vom ligurischen Albenga am Meer bis nach Turin transportierten Händler einst einen der wichtigsten und wertvollsten Rohstoffe: Salz. Aber auch andere Güter mussten von der Küste Richtung Norden durch dieses Gebiet. So wuchs im Laufe von mehr als 2000 Jahren eine geschäftige Infrastruktur.

Unsere Tour entlang der alten Route startet nördlich von Blenginis Zuhause. Dort, wo einst die Salzstraße endete: in Faule bei Polonghera. Hier am Po wurde die edle Zutat auf Schiffe umgeladen und die letzten Kilometer bis Turin gebracht. Mit Eseln hatte man sie von den Salinen am Mittelmeer über die Berge und durch die karge Ebene gekarrt. Nur eine unscheinbare Trattoria mit Namen Porto di Faule erinnert noch an die ehemals große Bedeutung des Salzhafens am Fluss.

In Sichtweite befindet sich der Ort Polonghera, in dem die Trattoria La Via del Sale einen weiteren Hinweis auf die Geschichte gibt. Paolo D'Ambrosio, der groß gewachsene Küchenchef, benannte sein Lokal nach dem alten Weg, der die Kultur der Region bis heute prägt: „Frankreich, das Meer, die Hochalpen – alles ist etwa gleich weit von hier entfernt. Die Salzstraße brachte der Gegend die verschiedensten Zutaten, hier fließen sie zusammen. Und



Fahren Sie über Los: unser Start bei Faule. Hier wurde das Salz auf Schiffe verladen

ich koche damit“, sagt D'Ambrosio, ein Hüne, der zum Einkaufen gern mit dem Motorrad durch die Nachbarschaft braust. In einer seiner beliebtesten Kreationen, Bagna cauda, kombiniert er etwa Sardinien mit Alpensahne. Das sind die Gegensätze, die im südlichen Piemont ein komplexes Kunstwerk ergeben.

Diese Mischung macht Spaß, vor allem kulinarisch. Auch die Landschaft entfaltet nach ein paar Kilometern ihre Reize. Bei Mondovì (und dem Weingut der Blenginis) verabschieden wir uns von der trüben Zweckarchitektur aus dem Betonbaukasten und den verspiegelten, bronzefarbenen Büroquadern. Aber so ist das eben: Wie ein guter Barolo sich nicht auf den ersten Schluck erschließt, fordert auch die Landschaft ein wenig Anstrengung, bis sie dem Betrachter ihre Schönheit offenbart. Zum Beispiel gibt es bei Pamparato eine uralte, steinerne Brücke, aber davor stehen drei Abfallcontainer. Erst wer die Perspektive wechselt und die Mülltonnen aus dem Blickfeld nimmt, erkennt die Eleganz des Bauwerks.

Wer sich einlässt, bekommt viel zu sehen. In Racconigi befand sich im Mittelalter an der Kreuzung zweier Salz-Handelsrouten eine Festung, auf deren Grundmauern später ein Schloss erbaut wurde. In dem Ort wirkt das Castello di Racconigi reichlich überdimensioniert, allein in den

Park würden alle übrigen Häuser hineinpassen. Aber es ist die Einnahmequelle schlechthin, denn nicht nur Italiener, auch viele französische, britische und einige deutsche Urlauber kommen hierher. An die 200 000 Menschen jährlich.

Giuse Scalva sitzt etwas unruhig auf ihrem Drehstuhl in einem düsteren Flügel des Schlosses. Den rechten Arm auf die Lehne gestützt, immer bereit, aufzuspringen und Broschüren oder Bücher aus einem Regal zu holen. Vom Typ her und mit ihrem orangefarbenen Blazer erinnert sie an Angela Merkel. Giuse Scalva ist Direktorin des Schlosses. Und nicht nur das, nein, sie erzählt gern von all den kulturellen und archäologischen Aktivitäten, die sie verantwortet. Das Schloss ist nur ein Teil. Bereits um das Jahr 1200 entstand an dieser Stelle eine Festung, im Laufe der Epochen wurde um-, aus- und neu gebaut, bis zum heutigen Stand. Und der ist nach wie vor ein Potpourri: aus Barock, dem 19. Jahrhundert und sechs Storchennestern auf dem Dach.

Italien war nur 85 Jahre lang Monarchie (von 1861 bis 1946), aber Racconigi in dieser Zeit ein Fixpunkt der herrschenden Savoyen. Hier fanden Hochzeiten statt, Staatsbesuche, und hier verbrachten die Royalen auch ihre Sommerferien. „Das Besondere an diesem Schloss ist die noch vollständig erhaltene Einrichtung. Und zwar mit Möbeln aus verschiedenen Epochen. So kann man sich das Leben der Königsfamilie gut

vorstellen“, sagt Giuse Scalva. In den Fluren und Zimmern hängen 1800 Gemälde mit barocken Damen in Robe und gekrönten Herren in heroischer Haltung. Aber da gibt es auch ein Schlafzimmer im sachlichen Stil der Zwanzigerjahre, es ist jener Flügel, in dem Umberto II., der letzte König Italiens, geboren wurde. In der Palastküche, in der noch alle damals benutzten Geräte zu bewundern sind, verstärken Pappmaschee-Obst und Plastikhühner den Eindruck, es brauche nur einen Zauberkuss – und alles erwache wieder zu höfischem Leben. Dabei ist es lang her, dass hier pompös gekocht wurde, zum Beispiel 1909, als der russische Zar samt Entourage zu Gast war.

Mit Weltpolitik hat Alberto Morra nichts am Hut. Er arbeitet seit Langem als Aufseher im Museo Ferroviario Piemontese, dem Eisenbahnmuseum von Savigliano. Seine Lebensinhalte heißen D461 und ALN772 – mächtige Loks, die von Eisenbahnfreunden und Kindern bestaunt werden. Das Museum ist neben einem größeren Haus bei Neapel das wichtigste seiner Art in Italien, schließlich ist Savigliano die „Stadt des Zuges“. Hier wird der Neigetechnikzug Pendolino gebaut, einst von Fiat, heute vom französischen Konzern Alstom. Trotz des idealen Standorts hat Morra ein Problem: „Die Leute kommen von überall her – nur nicht aus Savigliano“, klagt er. Vielleicht hatten das die Planer vorhergesehen und die Notbremse

Schlossherrin: Giuse Scalva ist Direktorin des Castello di Racconigi. In der Palastküche bekommt man einen Einblick in den monarchischen Alltag





Freizeitwinzer: Vier 3000-Liter-Gärtanks braucht Pier Franco Blengini, um seine ganze Ernte zu verarbeiten. Genug für ein Hobby

gezogen: Ursprünglich hätte das 1978 eröffnete Museum größer ausfallen sollen – das verrät nahe der Kasse ein Modell eines imposanten Gebäudekomplexes. In Wirklichkeit besteht das Museum nur aus einer kleinen Ausstellungshalle und einem größeren Freiluftbereich. „Aber wir haben vor, das Haus zu vollenden“, sagt Alberto Morra. Den Zweifel im Blick kann er nicht unterdrücken.

Gerade auf dieser ersten, landschaftlich eher unaufregenden Hälfte der Route lohnt es sich, hin und wieder abzuschweifen. So gelangen wir zum Bauernhof von Andrea Giaccardi und seiner Frau Manuela. Das Paar gehörte zu den ersten Biobauern in der Gegend, bereits seit 1997 pflanzen sie Zwiebeln, Kürbisse und Haselnüsse streng biologisch an.

Auch hier lässt sich die Via del Sale geschmacklich erleben. Der Hofladen wirkt etwas schrullig, Spinnweben zieren das Weinregal, was natürlich passieren kann, wenn die Natur regiert. 2009 eröffnete nebenan das Lokal L'Orto del Pian Bosco, in dem die Giaccardis ihr Gemüse von einem Küchenchef zu feiner piemontesischer Kost veredeln lassen. „Aber man bekommt auch ein schönes Stück Fleisch“, sagt Giaccardi und lächelt. Mit seinen friedlichen Augen, dem lässigen T-Shirt und dem struppigen Bart entspricht er

voll und ganz dem Klischeebild eines Biobauern. Anfangs, als das Umweltbewusstsein der meisten Kunden noch ein zartes Pflänzchen war, hatte die kleine Familie zu kämpfen. Inzwischen verkauft sie ihr Gemüse im gesamten Piemont und bis nach Frankreich.

Strahlend und schön: ein Fiat 124 Spider von 1970, Sonnenschein und altes Gemäuer



Spätestens ab Mondovi sind die Orte nicht nur interessant, sondern auch ein optisches Erlebnis. Mondovi liegt zur Hälfte auf einem Hügel, die Altstadt ist verwinkelt und das, was gern malerisch genannt wird. Viele Fassaden blättern und verblassen zwar, fast nichts wirkt renoviert, aber das sorgt für authentischen Charme. Hier lohnt es sich, auf der Piazza Maggiore kurz auszuruhen. Denn anschließend steuern wir noch eine Sehenswürdigkeit an, eine, die es in sich hat.

In der Nähe von Mondovi liegt Vicoforte, und dieses Örtchen ist quasi eine Beigabe zur Basilika Santuario di Vicoforte. Die Wallfahrtskirche überragt hier jedes andere Gebäude und hat sich raumgreifend in der Mitte breitgemacht. Den Platz braucht sie auch: Die Basilika besitzt die größte elliptische Kuppel der Welt – sie ist 75 Meter hoch, bei einem Durchmesser von 37 Metern. Die Kühle im Innern und die Pracht der Fresken auf einer Fläche von gut 6000 Quadratmetern lassen den Besucher ehrfurchtsvoll verharren.

Hinter Vicoforte tauchen wir in die Natur ein. Es geht über beschattete Serpentinaen hinauf bis auf 1381 Meter. Die Ortschaften werden immer kleiner und wirken zudem verlassen, weil die meisten Bewohner tagsüber die Fensterläden schließen. Unser entschleunigter Fahrstil lässt es zu, dass der Blick auch mal zu den bewaldeten Hügelchen und Bergen entkommt, und spätestens oben auf dem Pass Colle di Cassotto genießen wir aus unserem Cabrio einen prächtigen Überblick: Für solche Strecken ist der Fiat 124 Spider in Turin einst erfunden worden. Die mittelalterliche Ortschaft Garessio mit ihren steinernen Gassen ist ein letzter Haltepunkt. Dann nähern wir uns dem Meer. Das Piemont und die Provinz Cuneo verabschieden sich brav mit einem blauen Verkehrsschild. Auf dem letzten Stück zum Strand von Albenga fahren wir durch Ligurien. Hier liefen die Esel früher mit ihrer Last los. Die Transporte bescherten der Gegend Reichtum, Handel, Kultur.

Köche kennen die Kraft des Salzes. Und Autofahrer auf der Via del Sale staunen, wie die weiße Zutat bis heute eine ganze Region würzt.

—> Info Autotour ab Seite 40

Fahrt ans Blaue: Am Ligurischen Meer bei Albenga starteten einst die Salztransporte nach Turin. Für uns geht aber hier die Reise zu Ende

