



## Haselnüsse



“Tonda gentile trilobata”, so wird die Piemont-Haselnuss beschrieben: von runder Form und angenehm im Geschmack. Wobei der technische Begriff gentile für “einheimisch” oder “nicht wild” steht. Die Piemont-Haselnuss ist die wertvollste Sorte und trägt seit 1993 das IGP-Siegel (g.g.A. – geschützte geographische Angabe) des Konsortiums, das die Qualitätsparameter und die Herstellungsbereiche festlegt. Keinen Zweifel gibt es an der Herkunft, den unteren und oberen Langhe, dem natürlichen Habitat mit Ausweitung bis zum Roero-Gebiet um Mondovì und den hügeligen Ausläufern von Carrù und Ceva. Eine enge Verbindung besteht mit dem Territorium und den Menschen dort: geometrisch angelegte Haselnusspflanzungen im Wechsel mit Weinhängen, gute Küche und die Fähigkeit sich ständig zu erneuern. Eine Frucht von höchster Qualität. Energieperlen der Volksmedizin. Die Vorzüge, abgesehen von der geringen Neigung ranzig zu werden, die Schälungsfertigkeit und dem niedrigen Bruchanteil während des Röstens, sind aber auch das weiche und intensive Aroma. Weitere Vorzüge sind die dünne und volle Schale, die einheitliche Form und der hohe Ertrag. Eine stark steigende Produktion, die eng mit der Entwicklung der Süßwarenproduktion verbunden ist. Eine Geschichte, die in der Hartnäckigkeit der Menschen in Piemont wurzelt: Napoleon Bonaparte unterband mit der Kontinentalsperre die Einfuhr von Produkten aus den britischen Kolonien, allen voran Kakao. Man hatte also keine andere Wahl und musste ihn mit gerösteten Haselnüssen mischen. Eine Alternative, die Schule machte und 1865 die Gianduiotti hervorbrachte, die ersten einzeln verpackten Pralinen.

## Birnen

“Sagt dem Bauern nicht wie gut Birnen mit Käse schmecken”. Eine alte italienische Volksweisheit, der Provinz Cuneo mit ihren unzähligen Birnensorten, die die exzellente Käseproduktion begleiten. Ein Anbau, der sich heute auf landesweit erhältliche Sorten konzentriert: Conférence, Abbé Fétel, Kaiser, Williams, Doyenné de Comice. September und Oktober sind die Erntemonate, aber die Reifung wird in den nachfolgenden Monaten vollendet und verstärkt den Duft und die unbestrittenen organoleptischen Eigenschaften. Ein Markt, der auf Qualität abzielt, in der jede Sorte ihren typischen Geschmack und ihren Verwendungszweck hat. Einmal süß und schmelzend, von vollem Geschmack, ideal für die Verwendung im Rohzustand, dann mit festerem Fruchtfleisch und angenehm aromatisch für die Zubereitung im Ofen. Und für eben diese besondere Zubereitung von Obst, das zum Dessert wird, eine Besonderheit der Tradition in Cuneo, werden die klassischen Herbstbirnen genutzt. Unter den bekanntesten die Martin sec, kleine und geschmackvolle Früchte mit der typischen Birnenform und von einer schönen gelben Farbe, die zum Rostfarbenen tendiert. Sie sind ausgezeichnet wenn sie in kräftigem Rotwein gekocht werden, der mit Zimt und Nelken gewürzt ist. Ebenso geeignet für Aufläufe ist die Sorte Madernassa. Die großen Früchte mit grün-gelblicher Schale und roten Streifen auf der der Sonne zugewandten Seite bieten ein aromatisches und säuerliches Fruchtfleisch, das sie geeignet macht für eine Füllung mit Amaretti, Zucker und Eiweiß. Eine Füllung, bei der einem das Wasser im Munde zusammenläuft und die dank des Barolo- und Barbaresco-Weines noch betont wird.

## Pfirsiche

Pfirsiche aus Cuneo, der Stolz des Namens, um eine Frucht von hoher Qualität und die lange Tradition zu definieren, der sie entstammt. Eine gesunde, süße Frucht, das Sinnbild der Natürlichkeit und Frische, erhältlich in bequemen Packungen auch im Supermarkt. Ein angemessenes Debut, wie es sich für wertvolle Gaben schickt. Begleitet wird sie von einer großen Werbekampagne, die von der Handelskammer Cuneo gewollt ist, mit der Zusammenarbeit der Hersteller und der betroffenen Verbände, um so einer antiken Geschichte ihren Mehrwert zu geben. In der Provinz Cuneo waren es die Gemeinden im Roero-Gebiet, die 1885 als erste versuchten diese Frucht anzubauen. Es war ein Krisenmoment im Weinbau, der durch Peronospora und Rebläuse stark reduziert worden war. Eine große wirtschaftliche Herausforderung und eine Idee, die sich dann stark ausbreiten sollte. Der Erfolg hielt ein paar Jahre an, dann weitete sich der Anbau in den mit neuen Sorten und einem starken Unternehmersinn in anderen Bereichen der Ebenen aus. Die führende Rolle ging an Zone um Saluzzo, wo heute fast die gesamte Produktion abgedeckt wird, die auf drei große Typologien zurückgeführt werden kann: Pfirsiche mit gelbem oder weißem Fruchtfleisch und Nektarinen mit glatter Schale. Ein moderner Anbau, der in der Lage ist, Technologie und Professionalität zu verbinden, ohne dabei jemals die Lebensmittelsicherheit und den Umweltschutz zu Gunsten des Verbrauchers zu vergessen.



## Beeren

Zauber des Waldes bei Tisch: Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren. Kleine Früchte mit viel Geschmack und umfangreicher Verwendung in der Gastronomie. Ein Anbau wie das Territorium: offene, wasserreiche Täler, gesundes Klima, ein stabiles, gut erhaltenes Ökosystem, ertragreiche Böden mit dem richtigen Säuregehalt. Eine glückliche Verbindung vereint mit einer Landwirtschaft, die die Natur respektiert, mit Schutzmaßnahmen, die sich an den Prinzipien integriert-biologischer Formen inspiriert. Ein siegreiches Unternehmertum vieler kleiner Betriebe, von den Bisalta-Tälern bis zur Gegend um Saluzzo, Mondovì und Ceva.

## Pflaumen

Pflaumen sind süß und aromatisch, haben ein saftiges, weiches Fruchtfleisch und duften intensiv. Der Großteil der Produktion erfolgt in den Gebieten von Mondovì, Saluzzo, den Monviso-Tälern, den Hügeln der Langhe und des Roero. Der Tradition nach stammen sie aus Damaskus, daher werden sie in der Region Dalmassin oder Darmassin, in der Gegend von Saluzzo auch Ramassin genannt. Sie sind klein und länglich in der Form, manchmal leicht rundlich, lila mit bläulichen Reflexen. Ihre Besonderheit ist ein leichter weißer Schleier, der wachähnlich und matt ist und sie lange frisch hält.



Edizioni AGAMI - Cuneo



# Cuneo Obst

Das Herz des Obstanbaus  
in der Provinz Cuneo



Die vollständige Publikation und weitere Informationen sind on-line erhältlich auf der Seite [www.cn.camcom.gov.it/prodottitipici](http://www.cn.camcom.gov.it/prodottitipici)





## Aprikosen

Sie stehen für den Sommerbeginn und treffen immer auf großes Interesse. Sie erinnern an die Sonne und sind einladend, leuchten orangefarben bis rot. Vollreif geerntet, mit weichem und saftigem Fruchtfleisch, sind Aprikosen mit ihrem Geschmack und Duft eine wahre Tafelfreude. Es sind sehr gesunde Früchte, da sie sehr viele Vitamine und Mineralsalze aufweisen, besonders Kalium, Zucker und Karotinoide. Sie sind nahrhaft und eine Energiequelle für Heranwachsende, bei Ermüdungserscheinungen und sportlicher Betätigung.

Eine vielfältige Produktion bestimmt die Provinz Cuneo. Sie reicht von den frühen Sorten, die Anfang Juni auf den Hügeln von Alba reifen, bis zu den späten in den unteren Hügelbereichen am Beginn des Varaita-Tals. Ein hügeliger Bereich mit frischem und trockenem Boden, der besonders für eine Reifung in der zweiten Julihälfte geeignet ist.

Hier wächst auch die runde Costigliole-Aprikose, eine lokale Sorte, die wegen ihres exzellenten Aromas beliebt ist. Sie besitzt eine runde Form, ist mittelgroß und gelb- bis orangefarben mit den typischen rötlichen Färbungen. Ihr Geheimnis ist der Geschmack: süßes und duftendes Fruchtfleisch mit intensivem Geschmack.



## Esskastanien

Jedes Tal hat seine Esskastanie, eine Qualitätsproduktion, die etwa 110 Gemeinden in den Bergen und Tälern betrifft und Dutzende von lokalen Sorten aufweist. Eine Exzellenz, die mit der Castagna Cuneo IGP (geschützte geographische Angabe) zusammengefasst werden kann, ein sicheres Kennzeichen für die Verwendung der frischen, aber auch verarbeiteten Früchte. Sie sind gekennzeichnet von einer guten Stückgröße, einer knackigen Frucht mit süßem und delikatem Geschmack sowie einer hellbraunen Schale mit dunkleren Streifen.

Im Volksmund "Brot der Armen" genannt, über Generationen hinweg Hauptnahrungsmittel der Bauern, ist die Esskastanie Teil von zahlreichen Gerichten in einem vielfältigen gastronomischen Spektrum, das von Vorspeisen bis zum Dessert reicht. Frisch lassen sie sich gut mit Lorbeer und wildem Fenchel kochen, oder aber sie werden Suppen, Gnocchi und Pasta hinzugefügt; in Süßspeisen verbinden sie sich mit Kakao, Milch oder Schlagsahne. Aber das ist nicht alles: glänzend und duftend, umhüllt mit einem aristokratischen Guss, werden sie zur maron glacé. Eine handwerkliche Herstellung, die auf eine antike Kunst zurückreicht und die von einigen kandierten Veilchen noch wertvoller gemacht wird. Als wertvolle Ressource der Bergregionen steht die Esskastanie im Mittelpunkt legendärer Erzählungen, in denen sich Geschichte und die Mühe ganzer Gemeinschaften verbinden. Mit ihren Düften und Traditionen, wird sie heute bei der Nationalen Messe für Esskastanien (Fiera Nazionale del Marrone) vorgestellt, die in jedem Jahr im Oktober in Cuneo stattfindet.



## Kirschen

Süß oder säuerlich, das hängt vom Geschmack ab. Botanisch handelt es sich um zwei unterschiedliche Arten: Prunus avium und Prunus cerasus. Die erste Gruppe umfasst die weicheren und saftigeren Sorten mit dunklem Fruchtfleisch, aber auch die eher härteren, herzförmigen Sorten mit hellroter oder gar gelber Farbe; die zweite hingegen Früchte mit säuerlichem Geschmack wie Weichsel- und Maraschino-Kirschen, oder säuerlichem Geschmack wie Amarena-Kirschen. Und es stimmt, wenn man einmal beginnt sie zu essen, kann man nicht mehr aufhören. Fröhlich, einladend und vor allem schön und gesund, bieten sie dank unzähliger Sorten eine breite Palette von Formen und Geschmacksrichtungen. Unter den am meisten verbreiteten di Graffione Bianco, die in der Lebensmittelindustrie auch in Alkohol eingelegt wird, da sie ihn nicht verfärbt.

Eine Frucht, die nicht lange am Baum hängt. Der einzige Makel ist die kurze Saison, die nicht über den Johannistag am 24. Juni hinausgeht, aber dafür bieten Kirschen Vitamine und aufgrund ihres starken Zuckeranteils einen hohen Nährwert. Sie schmeicheln dem Gaumen und heben die Laune. Kirschen sind an den Bergfüßen der gesamten Provinz Cuneo und in den unteren Langhe verbreitet, wo sie weniger Krankheiten ausgesetzt sind. Sie werden als erste Frucht im Frühjahr geerntet, was entsprechende Kenntnisse fordert, da diese mit großer Vorsicht und allein von Hand ausgeführt wird. Neben der Verwendung im Rohzustand werden sie häufig auch zu Marmelade, Gelatine oder Sirup verarbeitet und finden Verwendung in der Likörherstellung, wie beispielsweise im typischen Ratafià.



## Erdbeeren

Rot, saftig, duftend. Ein Symbol der Verführung, die zur Entstehung von Legenden beigetragen hat. Es gibt viele verschiedene Sorten, die sich in Form und Farbe unterscheiden. Konisch oder länglich, rund, mit strahlenden Farben, von orangerot bis intensiv rot, mit hellem oder rosafarbenem Fruchtfleisch, sie stellen im Geschmack und den gesunden Eigenschaften das Beste dar, was man bekommen kann.

Eine Qualität, die sich in zwei traditionelle Produkte (PAT) unterteilt: die Cuneo-Erdbeere, die in der gesamten Provinz hergestellt wird, und die Bisalta-Erdbeere, die in den zehn Gemeinden am Hang des gleichnamigen Berges angebaut werden. Streng sind die Schutzbestimmungen: Qualitätsstandards im Respekt der Natur, die Unverfälschtheit der Früchte, ein hoher Anteil von Zucker und Aromastoffen, genaue Kontrollen, bevor sie bei uns auf den Tisch gelangen. Und in jedem Jahr im Juni küren sie Peveragno und das Roero-Gebiet (Sommariva Perno, Baldisero, Monteu Roero) mit großen Feiern, dem Erdbeer-Fest (Sagra della Fragola).



## Kiwi

Die jüngste unter den angebauten Früchten. Ihre Ernte schließt auch die Obsterntesaison ab und sie ist als Letzte im Territorium eingeführt worden. Eine Frucht mit zahlreicher Herkunft. Sie wächst spontan in den Zentralprovinzen Chinas, wurde aber erst mit der Ankunft in ihrer Adoptivheimat Neuseeland auf dem internationalen Markt bekannt. 1940 wurde die "chinese gooseberry", die chinesische Stachelbeere zur Kiwi, um an einen australischen Vogel zu erinnern, der in Aussehen und Form dieser haarigen, braunen und runden Frucht ähnlich sieht. Eine Frucht mit einem wohlschmeckenden Fruchtfleisch und einem hohen Nährwert. Und auch ein Gesundbrunnen, denn die Kiwi enthält doppelt so viel Vitamin C wie Zitrusfrüchte.

Daher auch der Erfolg. In Italien verbreitet sie sich seit den 70er Jahren. Der Boom wächst kontinuierlich bis schließlich die Spitze der Weltproduktion erreicht wird. Viele kennen die Frucht als Actinidia, der Name, den ihr der englische Botaniker Lindley aufgrund der sternförmigen Anordnung der Samen gegeben hat und der sich vom Griechischen *aktis*, Strahl, ableitet. Unter den wichtigsten Herstellern die Provinz Cuneo, wo die Kiwi im breiten Band des unteren Tals ihr natürliches Habitat mit einem ausgesprochen milden Klima findet: die Hochebene von Cuneo, die Ebenen von Saluzzo und Fossano, die Gemeinden Barge, Bagnolo, Lagnasco und Verzuolo. Die häufigste Sorte ist Hayward mit großen und länglichen Früchten. Sie wird in der zweiten Oberhälfte geerntet und ab Ende November bis in das späte Frühjahr hinein gegessen, wenn das Fruchtfleisch langsam weicher und süßer wird.

## Äpfel

Ein Elixier für langes Leben, denn Äpfel entgiften und sind reich an Vitaminen. Eine der vielversprechendsten Früchte der Provinz Cuneo mit einem Dutzend einheimischer Sorten, auch wenn heute die Produktion auf einige wenige Sorten beschränkt ist, die einen soliden organoleptischen Standard aufweisen. Sie finden in der Zone am Fuße der Berghänge die idealen Bedingungen vor, um schöne und duftende Früchte hervorzubringen: eine Höhe zwischen 300 und 800 m ü.d.M., die zu den höchsten im europäischen Obstanbau gehören; Böden, die durchdringbar sind, wo Nebel und Feuchtigkeitstau fehlen; eine intensive Sonneneinstrahlung; die richtige Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht. In der vollen Sonne zwischen August und Oktober gereift, erhalten die Äpfel eine leuchtende Farbe. Rot und gelb, mit grünen und braunen Einfärbungen. Das Auge isst mit, aber auch der Geschmack hat seinen Anteil, denn das Fruchtfleisch ist knackig und saftig, mehr oder weniger süß und manchmal säuerlich. Alles hängt von der Sorte ab, vom Golden Delicious zur Grauen Renette Grigia di Torriana, von der Ambrosia bis zur Kanadarenette. Den Hauptanteil aber hat die Mela Rossa Cuneo (roter Cuneo-Äpfel), die letzte Frucht, die das europäische IGP-Verzeichnis (g.g.A.) eingefügt wurde, eine Produktion mit über 600.000 Doppelpfennern und 58 Gemeinden, in denen sie mit vier verschiedenen Typologien angebaut wird.



**Mela Rossa Cuneo**  
**Red Delicious**  
 der rote Apfel par excellence, mit intensiver und brillanter Farbe und süßem, weichem Fruchtfleisch.

**Gala**  
 ein Sommerapfel, kleiner als der vorhergehende, süß und knackig, sehr saftig.

**Fuji**  
 hellgrün-gelbe Schale mit roten Einfärbungen auf über 50% der Oberfläche, wegen seiner Süße geschätzt.

**Braeburn**  
 von länglicher Form, mit glatter, grüner Schale und rot-orangeroten Einfärbungen, von säuerlichem, entschieden aromatischem Geschmack.