

TOUR 3

AUF DEN STRASSEN DES KALKSANDSTEINS

Hügel und Täler wechseln sich hinter jeder Kurve ab. Die Landschaft öffnet sich, Dörfer werden sichtbar, Kirchen und Bauernhöfe, welche seit langer Zeit die Verbundenheit ihrer Bewohner mit ihrem Land zeigen. Monferratoland, Kalksandsteinland, fein, lieblich und Krümel, die das frühere Meer, welches das Monferrato vor tausenden von Jahren war, im Untergrund hinterlassen hat. Ungenau „Tuff“ genannt oder „Pietra da Cantone“, das sind Quaderblöcke mit einem Gewicht von 32 kg mit genau diesem Material haben die Monferrini Häuser, Straßen und alles für den alltäglichen Gebrauch nötige gebaut. Wir schlagen Ihnen einen angenehmen und mehrdeutigen Tag auf einem Pferderücken vor. Entlang des Weges können Sie überall den Kalksandstein sehen bis zu dem Punkt, dass er nicht nur die Behausungen charakterisiert sondern auch die landwirtschaftlichen und weinproduzierenden Landschaften, die von der UNESCO als Weltkulturerbe bestimmt wurden.

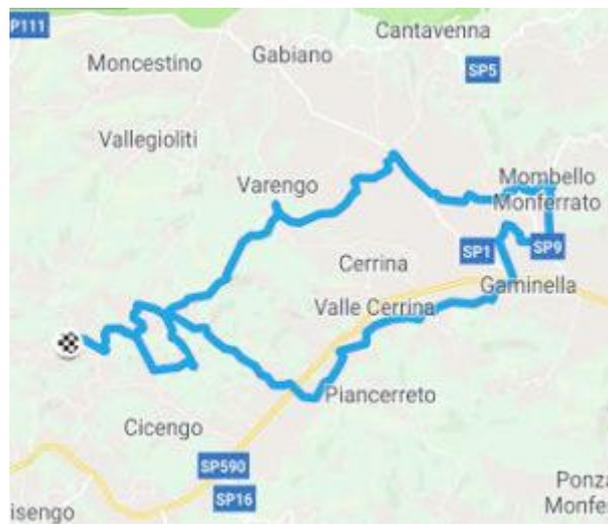
Der Reisedienst ["Occhio con Occhio"](#) kann dies für Sie organisieren. (Frau Bussetti Serena: Tecnico Fitetrec-Ante) Der Weg "Par al strà 'd tuf (Auf der Strasse des Kalksandsteins)", ist machbar für Reiter jeden Niveaus und auch für Ungeübte.

Schwierigkeit Touristenschwierigkeitsgrad

Länge 28 km

Höhenunterschied +120 m

Dauer 7 Stunden



Ausgehend vom Centrum "Ippico Occhio con Occhio" nach Varengo-Bogatello über Monte Favato. Wenn Sie in Bogatello sind halten Sie sich nach Mombello Monferrato um die Hügellandschaft mit dem Blick auf Pozzengo herunterzugehen.

Wenn Sie unten am Tal entlang der SP1 angelangt sind gehen Sie hinauf zur Kirche „San Gottardo“ in Pozzengo und gehen dann nach Mombello weiter. Der Rückweg beinhaltet den Weg entlang des Flusses Stura bis zur Kreuzung nach Montalero. Überqueren Sie die

Staatsstraße und gehen weiter in Richtung Odalengo Grande – Case- Incasale – Incasalone bis Sie den Sportplatz in Richtung San Antonio erreichen.

Mit den Angestellten des Reiterzentrums können Sie auch Pausen für Essen und Wein planen, welche die Einheimischen "bicchiere della staffa" nennen. Essen kann von der Organisation oder von lokalen Einrichtungen bereitgestellt werden um die lokalen Produkte und Gerichte zu genießen.

Wenn wir die Reitschule verlassen ist auf dem Hügel vor uns der [Agriturismo La Ca Veja](#) Cascina France wo wir kulinarische Spezialitäten des Hauses genießen und eine erholsame Nacht in den Räumen verbringen können.

Die Kirche San Luigi Gonzaga in Corteranzo (Murisengo) ist einen Besuch wert. Sie ist ein Beispiel des Spätbarocks von Piedmont und wurde von Bernardo Vittone errichtet. Im Inneren befinden sich viele Kunstgegenstände.

Die Straße runter nach Valle Cerrina finden wir das [Restaurant San Candido](#) in Murisengo, wo Daniele und sein Team eine typische Piedmontesische Küche in familiärer Atmosphäre anbieten. Mit einer umfangreichen Auswahl von geschmacklichen Appetitanregern und köstlichen ersten Gängen (Die selbstgemachten Gnocchi verdienen eine Erwähnung.) Ausgewähltes gekochtes Fleisch nach Tradition und köstliche Nachspeisen.

Es ist Zeit für einen Spaziergang im Parco dell'Addolorata di Cerrina, im Weiler von Case Bolli, der seine Farben und Gerüche je nach Jahreszeit ändert und seinen Charme beibehält. Der Blick von hier fällt auf die Höhen der bewaldeten Hügel und Täler und den angebauten Ebenen.

Wenn wir nach Cerrina hinuntergehen, vor dem Hauptplatz wo am Sonntag der Markt stattfindet, finden wir das [Ristorante Albergo Italia](#), Sie sind bereit Ihnen Spezialitäten der Piedmonteser Küche und eine Vielfalt typischer Gerichte des Monferrato wie Agnolotti, Grillfleisch und Haselnusskuchen begleitet von excellenten lokalen Weinen, anzubieten. Cafebesuche sind sehr populär und man kann sich mit Einheimischen unterhalten und sich von Ihnen einige Geschichten erzählen lassen oder Sie können nach Auskünften fragen und Sie finden sicherlich Jemanden der Ihnen gerne hilft.

Eine einzigartige Erfahrung die wir Ihnen empfehlen ist es dem Rat der Besitzer des [Agriturismo Canonica di Corteranzo](#): zu folgen: „*Sie können auch Nichts machen*“ und alle Probleme und Sorgen vergessen und sich in das ruhige Leben dieser Gegend vertiefen. Lassen Sie einfach die Zeit vergehen mit dem spektakulären Blick auf die Hügel die sich mit den Tälern bis zum Horizont abwechseln. Lassen Sie sich verwöhnen von der Wärme und Aufmerksamkeit welche die Familie Calvo für Ihre Gäste bereithält.

Die Liebe und Aufmerksamkeit zum Detail kommt überall durch, von den Weinen reich am typischen Geschmack des Monferrato, von der Küche reich an einheimischen Produkten welche von den umliegenden Feldern und Gärten kommen bis zu den fein ausgestatteten Zimmern. Und am Morgen beginnt der neue Tag mit dem Frühstücksritual von Keksen und Kuchen frisch aus dem Ofen

Jeden Tag sind nach Reservierung Geschmacksproben und Führungen durch den Bauernhof mit [Isabella Vini](#) möglich. Gabriele wird Ihnen über seine Theorie der organischen

Landwirtschaft und seiner Liebe und Leidenschaft der Weinherstellung, der Werte und Gefühle die untrennbar vom Leben sind erzählen.

Am Ende des Aufenthalts falls Sie Souvenirs Ihrer Ferien mitnehmen wollen, empfehlen wir folgende Geschäfte:

[Pantalonificio Durio](#) di Cerrina – Selbsthergestellte Italienische Hosen.

[Cascina Iuli](#) di Montaldo – Weine die leicht zu trinken sind, komplex, möglichst elegant, frisch, bekannte Weine die in der ganzen Welt Anerkennung finden.

[Tech-legno](#) in Cerrina - Herstellung von Holzgegenständen, Möbeln und Spielen. Das Material, das zum Verkauf angeboten und für die Kreationen verwendet wird, ist Holz, das in vielen Variationen erhältlich ist, vom billigsten bis zum edelsten. So können Sie alles herstellen, vom klassischen Schrank für den allgemeinen Gebrauch bis hin zu kleinen und großen kundenspezifischen Objekten.

Die [Fotografie di Chiara](#) in Cerrina, wo man den Besuch in Monferrato verewigen kann. Chiara ist verliebt in ihre Arbeit und erwartet Sie in ihrem Studio zum Kuschneln, Plaudern und für einen besonderen Moment des Teilens.

[Arrodetti Alessandro di Cerrina Bäckerei](#) Tel. 339 541 4293 – Brotherstellung nach dem berühmten "Monferrina" Aussehen, Haselnusskuchen "brut e bun". Bei Festtagen: Panettone, Focaccia della Befana, Ostereier.

Azienda Agricola Modina di Cerrina tel.347 106 0834 - Butter, Käse und Wurst. Alles aus eigener Herstellung mit Bauernhof im Dorf.

Metzgerei Biglia di Cerrina Tel. 0142 943462 – Ausgewähltes Fleisch und Wurst

Übersetzt von Reinhold Ott