



Mehr als Gorgonzola

Besuchen Sie Giolito und seinen Käseverkaufsstand auf dem Markt in Bra oder Alba. Er ist der beste Repräsentant der etwas unterschätzten Käsevielfalt im Piemont. Dabei wird hier nicht nur Gorgonzola und Grana erzeugt. Allein in den Langhe werden vier Käse mit Ursprungsschutz (DOC oder DOP) erzeugt – der Castelmagno, der Bra, der Raschera und der Toma di Murazzano. Produktionsgebiet und -methoden sind genau festgelegt, und im Charakter sind sie ganz unterschiedlich.

Der urtümlichste dieser vier Käse, die alle aus Kuhmilch gemacht sind, ist der Castelmagno. Die runden, etwa 30 Zentimeter dicken Laibe haben nach einer Lagerzeit von ca. sechs Monaten eine eher morbide Rinde und sind auch im Inneren recht trocken und bröselig. Vom Geschmack her erinnert ein würziger Castelmagno, dem man anmerkt, daß die Kühe auf Almwiesen geweidet wurden, etwas an Grana und Roquefort und wirkt etwas salzig.

Der Bra und der Raschera sind nicht so fest wie der Castelmagno, etwas teigiger und fetter, aber, je nach Reife, auch relativ pikant. Am wenigsten lange reift der Toma di Murazzano, der im Geschmack eine leichte Süße zeigt. Der Fontina wiederum, der oft mit Trüffeln kombiniert wird, stammt genau genommen nicht aus dem Piemont, sondern aus dem Aostatal. P.H.

TIP: Die Käsemesse „Cheese '97“ findet vom 19.–22. September in Bra statt. Unter den antiken Arkaden des Marktes wird die Gran Sala dei formaggio eingerichtet. Sie können 126 DOP- und IGP-Käsesorten aus ganz Europa kennenlernen. Eintritt Lit. 10.000,-, Information: Fremdenverkehrsbüro Bra: 0039-172-438324.

KÄSE-EINKAUF:

Fiorenzo Giolito (ehemals: Via Umberto 128, 12042 Bra) Tel: 0039-172-412920 (aktiv)

Der drahtige Käsefreak hält seine Spezialitäten für Sie am Mittwoch und Freitag am Markt in Bra und Samstag in Alba bereit. Spezialitäten: Alle Käse aus der Provinz Cuneo (Bra, Castelmagno, Raschera, Ribiole), dazu Spitzen-Parmesan und Blauschimmelprodukte. Viele gereifte Produkte.

