



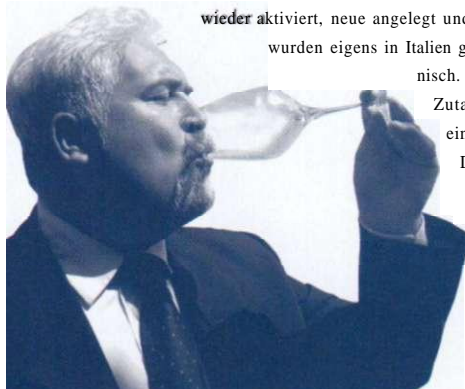
Aus ROMANISCHER ZEIT stammt der Dom von Acqui Terme. Seine barocke Fassade und das Portal von 1481 zeugen von Wohlstand.

PORTRAIT & INTERVIEW
Villa Lanata und Dr. Maurizio Falvo

DAS WEINCUT VILLA LANATA mit Hauptsitz in Cossano Belbo im Piemont ist heute im Besitz von vier verschiedenen Weingütern, deren Potenzial enorm ist. So engagierte sich der Industrielle Gianni Martini in den 70er Jahren mit viel Engagement und Kapital, aber auch mit einem enormen Gespür in diesem Weingut. Hier wurde nichts gewalzt, hier wurde restauriert, die Kellertechnik auf den neuesten Stand gebracht, alte Weinberge behutsam

wieder aktiviert, neue angelegt und vorsichtig expandiert. Die Möbel wurden eigens in Italien gefertigt. Auch die Küche ist italienisch. In den Topf kommen nur frische

Zutaten aus naturnaher Produktion und einwandfreier Herkunft. Heute sorgt Dr. Maurizio Falvo als Direktor für Qualität. ^



VILLA LANATA • Reg. San Bovo,
6 I-12054 Cossano Belbo •
Tel.+39/0141/88551 • E-Mail:
info@villalanata.it • www.villalanata.it

Dass der Feldzug von *McDonalds* auf dem Weg nach Süden hinter den Alpen ins zeitweilige Stocken geriet, ist alles andere als ein Zufall. Namentlich direkt am Fuße der Berge, im Piemont, wo die einheimische und regionaltypische Küche Italiens gleichsam kulminiert. Und: Wer von Kindheit an mit den feinsinnigen Aromen weißer Trüffel, frischer Steinpilze, Barbera und Barolo umgeben ist, dürfte sensorisch ausreichend geschult sein, um banale Industrieware von echten Lebensmitteln zu unterscheiden. Kein Wunder, dass von hier aus der Journalist und Gourmet *Carlo Petrini* seit vielen Jahren mit seiner inzwischen international bekannten Bewegung *Slow Food* gegen die zunehmende Verbreitung industriell gefertigter Lebensmittel antritt. Was *Petrinis* Landsleute dem weltweiten Einheitsgeschmack entgegenzusetzen können, ist so vielfältig und variationsreich, wie Italien Ortschaften zählt. Eines jedoch ist allen Regionen gemein: Man besinnt sich seit jeher auf das, was die Natur vor Ort wachsen lässt, dazu ein gutes Quentchen Phantasie und Offenheit für die Einflüsse der Nachbarn.

GESCHMACK STUDIEREN. Nicht erstaunlich, dass sich die Profis aus aller Welt gerade hier, im Zentrum des kulinarischen Italien, auf höchstem Niveau fortbilden; und geradezu programmatisch,