

PRESS TRIP GIORNALISTI E INFLUENCER/BLOGGER DI LINGUA TEDESCA

**10-14 settembre 2021
(5 giorni/4 notti)**

Attività organizzata da



Parco fluviale
Gesso e Stura



nell'ambito del progetto Patrim – Piter Alpimed



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



ALPIMED

PATRIM

GIORNO 1 – venerdì 10 settembre 2021

Arrivo all'Aeroporto Internazionale di Cuneo Levaldigi alle ore 9.00 con volo Air Dolomiti da Monaco di Baviera EN 8312 (partenza ore 7.40).

Trasferimento a Cuneo, sistemazione in hotel nel centro storico della città.

Incontro con la guida e visita della città.



Alle ore 13.00-13.30 – Pranzo nel centro storico e incontro con l'accompagnatore cicloturistico che seguirà il gruppo.

Alle ore 14.30-15.00 – Pedalata nel Parco fluviale Gesso e Stura con soste nei punti di attrazione: Casa del Fiume, F'Orma, ecc. (E-bike - Livello facile).



Al termine: trasferimento in hotel, tempo a disposizione per il relax.

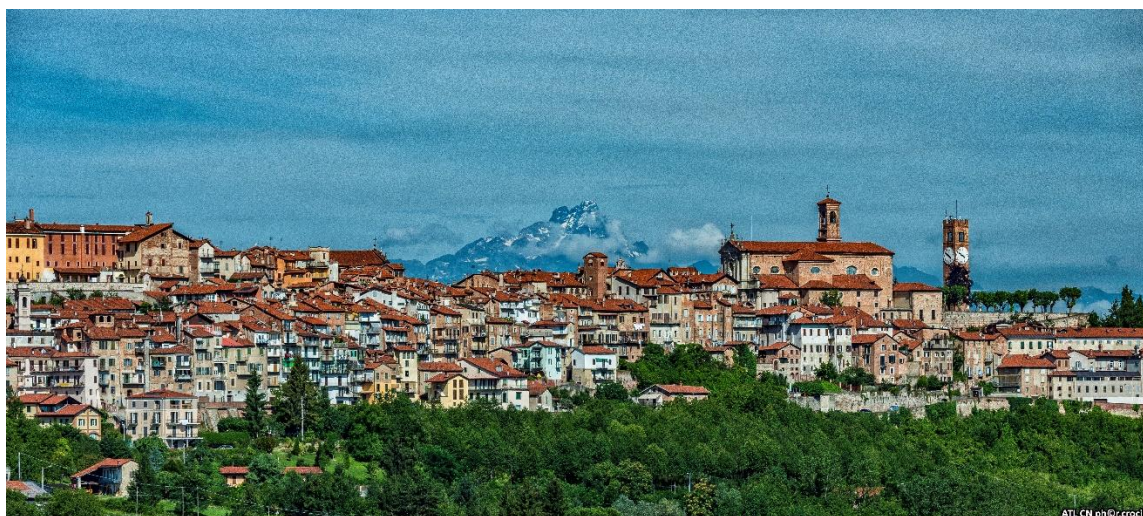
A seguire: cena in ristorante tipico del centro storico, rientro in hotel e pernottamento.

GIORNO 2 – sabato 11 settembre 2021

Dopo la prima colazione: uscita da Cuneo attraverso il Parco Fluviale e proseguimento per Mondovì su strade a bassa percorrenza (E-bike - Livello: medio facile).

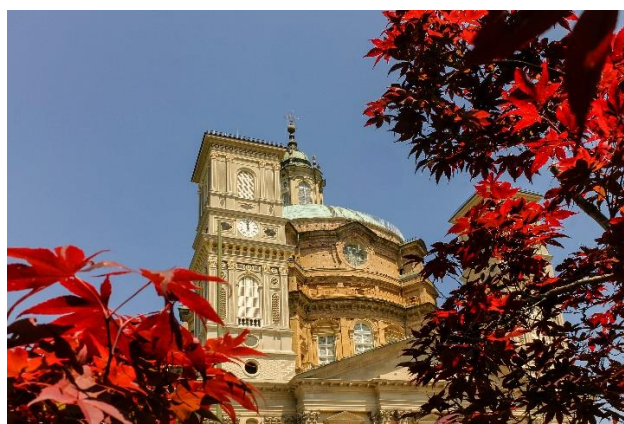
Breve visita guidata dello storico quartiere di Mondovì Piazza (Chiesa della Missione, Piazza Maggiore, Torre e Giardini del Belvedere)

Pranzo a Mondovì.



A seguire: breve trasferimento da Mondovì Piazza al Santuario di Vicoforte (E-bike - Livello facile).

Visita Magnificat al Santuario che presenta la più grande cupola ellittica in muratura del mondo (2 h circa).



A seguire: rientro in bus a Cuneo, tempo a disposizione per il relax, cena in ristorante tipico del centro storico e pernottamento.

GIORNO 3 – domenica 12 settembre 2021

Dopo la prima colazione: uscita da Cuneo attraverso il Parco Fluviale e proseguimento su strade secondarie verso Entracque (E-bike – Livello medio).

Pranzo a Entracque, visita al *Centro Uomini e Lupi* e momento esperienziale con minicorso di cucina tipica.



Nel tardo pomeriggio: rientro a Cuneo, relax in hotel, cena in ristorante tipico nel centro storico o in località limitrofa.

GIORNO 4 – lunedì 13 settembre 2021

Dopo la prima colazione: trasferimento in bus in Valle Vermentagna e partenza alla scoperta dell'Alta Via del Sale fino al Rifugio Don Barbera (E-bike – livello medio).



Pranzo in Rifugio e rientro (eventualmente su mezzo motorizzato).

Nel pomeriggio: relax in spa a Limone Piemonte

A seguire: cena nel borgo montano e rientro a Cuneo per il pernottamento.

GIORNO 5 – martedì 14 settembre 2021

Colazione in hotel.

Alle ore 9.00-9.15: partenza per l'aeroporto di Torino Caselle.

Decollo alle ore 13.30 con volo Air Dolomiti EN 8255 (arrivo a Monaco di Baviera alle ore 14.40).

Il programma potrebbe subire lievi variazioni senza cambiare nella sostanza.



SAMSTAG, 16. OKTOBER 2021

www.nachrichten.at/reisen



Am Fuß der Berge

Aus dem Lateinischen übersetzt ist das Piemont die Region „am Fuß der Berge“, berühmt für Wein und Trüffel. Doch es lässt sich hier viel mehr genießen. Zu Besuch in seiner größten Provinz – Cuneo

VON ROSWITHA FITZINGER

Wie hatte der Nachwuchs der besten Freundin einst gesagt, als er erstmals in seinem Leben Landluft schnupperte? „Mama, es riecht nach Kuh!“ Eine Erinnerung, ausgelöst durch den ersten Atemzug, die mich lächelnd die Flugzeugtreppe hinuntersteigen lässt. Eine Stunde kurz war der Flug von München, beinahe leer der Flieger. Noch ganz neu ist die Verbindung nach Cuneo, Hauptstadt der gleichnamigen und größten Provinz des Piemont. Turin ist knapp 100 Kilometer entfernt, Nizza Luftlinie ebenfalls, und doch wäre eine Anreise auf dem Landweg ein zeitintensives Unterfangen. Cuneo liegt im südwestlichsten Zipfel der Provinz. Auf dem Land halt.

Feine Nasen können aufatmen, das olfaktorische Landlüfterl hat sich bald verflüchtigt. Und Cuneo, die Stadt wie der Landstrich, vereint das Beste von beiden Seiten. Das wird spätestens klar, wenn man auf der Piazza Galimberti steht, die im Westen den Blick auf die Gipfel der Seeralpen freigibt, dessen höchster Gipfel mehr als 3200 Meter in die Höhe ragt (Monte Argentera). Der zentrale Platz, mit seiner neoklassizistischen Architektur und den Arkadengängen, trennt auch das neue vom alten Cuneo. Die Via Roma ist unübersehbar das Schmuckstück der Altstadt. Beidseitig reiht sich auf einer Länge von mehr als 800 Metern Palazzo an Palazzo, jede Fassade für sich ein Blickfang.

Ihre Keilform hat der „dreieckigen Stadt“ („pizzo di cuneo“, ital. für Keilspitze) ihren

Was aus dem Piemont kommt

Das Piemont, die flächenmäßig größte Region des italienischen Festlandes, gehört nicht nur zu den führenden Genussregionen Italiens, auch Weltmarken und bekannte Designgrößen haben ihren Ursprung oder Sitz im Nordwesten Italiens.

Fiat (Automarke) – Pininfarina, Giugiaro, Bertone (Autodesigner) – Bialetti (Espresso-Maschinen) – Alessi (Haushaltswaren) – Martini & Rossi (Getränkhersteller) – Aurora (Schreibgeräte) – Olivetti (Schreibmaschinen; Vorreiter in Sachen Industriedesign) – Lavazza (Kaffee) – Ferrero (Süßwaren; Nutella) – Loro Piana (Kashmir) – Ermenegildo Zegna (Herrenmode) – Robe di Kappa (Sportartikel) – Fila (Sportbekleidung) – Borsalino (Luxus-Hutmarke)

Kulinarische Feste:

Trüffelmesse Fiera del Tartufo: 9. 10. bis 5. 12. in Alba (jährlich); Cheese – Käsemesse in der Ortschaft Bra (jährlich im September); Cioccolato – größtes Schokoladenfest in Turin vom 30. 11. bis 9. 12. 2022; Douja d'Or – großes Weinfest in Asti (jährlich im Sept./Okt.) Nationale Kastanienmesse „Fiera del Marrone“ in Cuneo: 13. bis 15. 10. (jährlich)



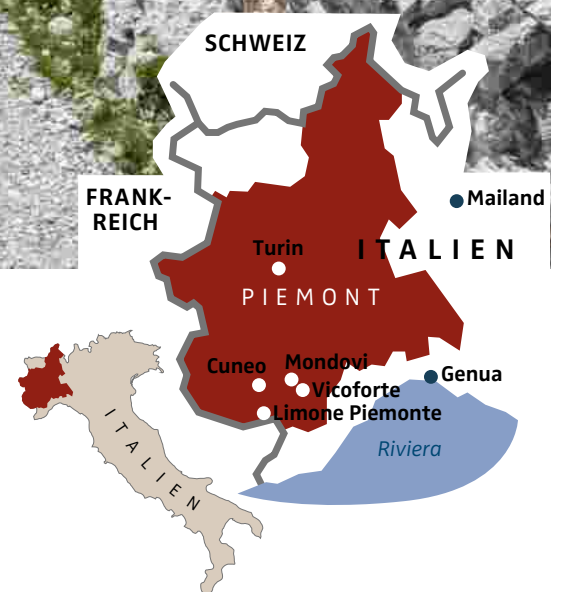
Namen gegeben. Ihre Lage auf einer Anhöhe, eingeklemt zwischen den Flüssen Stura und Gesso, machte die Stadt einst schwer einnehmbar. Dass es Feldherren des Öfteren versucht haben, davon zeugt nicht zuletzt die „Via Sette Assedi“, die Straße der sieben Belagerungen.

Don Camillo und Peppone lassen grüßen

Die Belagerer dieses Wochenendes haben anderes im Sinn. Sie sind jung und wollen sich im Radfahren und Laufen messen. Die ganze Stadt ist im Duathlon-Fieber. Wir schwingen uns ebenfalls erstmals aufs Rad, auf unsere E-Mountainbikes. Auch in der Heimat des Giro d'Italia boomt das Radeln mit Elektroantrieb. Hoch hinaus wollen wir damit, vorerst jedoch erst einmal hinaus aus der Stadt, aufs Land.

Vorbei an kleinen Dörfern mit großen, prächtigen Kirchen, entlang von Bewässerungsgräben, hohen Maisfeldern und Bauernhöfen von ansehnlicher Größe wird der Radmotor geschont. Der Gegenverkehr ist dürftig, Milchwägen mit Anhängern, Traktoren und vereinzelt Menschen, wie Germano. Der 79-Jährige hält mitten auf der Kreuzung ein Schwätzchen mit den Insassen eines Fiat Topolino. Leger und stilvoll in Unterhemd und Lederschuhen lehnt er am offenen Seitenfenster des Oldtimers, einem echten piemontesischen Klassiker. Kämen Don Camil-

Die Kastanie ist eine echte Cuneeserin, 8400 Tonnen werden jährlich geerntet und etwa zu Mehl und Süßigkeiten verarbeitet.



lo und Peppone um die Ecke, es würde einen nicht wundern. Wie ausgestorben wirkt auch das kleine Rocca de' Baldi. Die Osteria im Schloss hat noch geschlossen. Ohne uns einen kleinen Antipastiteller im wunderschönen, alten Schlossgarten zu servieren, lässt uns die freundliche Gastwirtin jedoch nicht gehen, ein erster kulinarischer Vorgesmack auf die Region. Die gekochte Salame Cuneo ist ebenso eine Spezialität wie der Castelmagno, ein Käse, dessen Erzeugung nur zehn Produzenten in drei Gemeinden im Grana-Tal von Cuneo obliegt. Dazu ein Schluck Asti Spumante. Die Grissini, ebenfalls eine piemontesische Erfindung, bleiben fast unangetastet, zu gut schmecken die frittierten Focacciastücke mit Rosmarin. Wer braucht da Trüffel und Barolo?

Ein Himmelfahrtskommando

Derart gestärkt radelt es sich fast beschwingt auf Mondovì zu. Ihre auf einer Anhöhe thronende Altstadt ist weithin sichtbar. Seit dem 14. Jahrhundert ist das bunte Städtchen Bischofssitz, zweigeteilt in Ober- und Unterstadt. Hinauf in die Altstadt gelangt man mittels einer 500 Meter langen Standseilbahn, die seit 1886 verkehrt. Der Kurzbesuch reicht lediglich für ein Gelato in den schattenspendenden Arkaden auf der Piazza Maggiore – Nocciola naturalmente, schließlich ist das Piemont das Land der Haselnüsse und Italien nach der Türkei der zweitgrößte Haselnussproduzent weltweit. Es geht weiter, bergab und bergauf.

»Fortsetzung auf Seite 2

»Fortsetzung von Seite 1

Auf den Hügeln der Umgebung reift der Barbera, eine der bedeutendsten Rebsorten des Piemont. Einen kräftigen Schluck Wein braucht es vielleicht auch, wir steuern auf ein Himmelfahrtskommando zu. Gut 3000 Einwohner zählt das kleine Vicoforte, seine Wallfahrtskirche ist alles andere als das. In ihrem Inneren empfängt sie Besucher mit der größten elliptischen und freskierten Mauerkuppel auf Gottes Erden. Wir schauen nicht andächtig nach oben, sondern streifen uns Sicherheitsgurte über, setzen Helme auf, die Handys baumeln in Klarsichttaschen um den Hals. Über Stiegen, durch Strebepfeiler und entlang von Gesimsen steigt man bis in 60 Meter Höhe. Dort erfolgt der Schritt auf die Innenseite der Kuppel, 6000 Quadratmeter Fresken direkt vor der Nase. Ehrfurcht – vor dem Architekten Francesco Gallo und den Freskenmalern Mattia Bortoloni und Felice Biella. Und all das, weil um 1590 genau hier im Wald ein Jäger versehentlich auf einen Bildstock geschossen haben soll? Der Legende nach begann das Marienbild zu bluten. Der Platz wurde zur Pilgerstätte und der Savoyen-Herzog Carlo Emanuele I. (1562–1630) ließ die Wallfahrtskirche errichten, weil er Vicoforte zur religiösen Hauptstadt seines Reiches machen wollte. Verrückte Geschichte.

Nicht weniger verrückt, als über die Alpen Salz zu transportieren. Um die Zollgebühren zu umgehen, wurden einst Sardellen in Salz eingelegt und auf den Straßen feilgeboten. So kam nicht nur Salz, sondern kamen auch Anchovis in die Region, die heute in Soßen mit Knoblauch und Petersilie als absolute Spezialität gelten.

Zwischen Italien und Frankreich

Die einstige Salzstraße ist auch unser Ziel. Ab dem Tendapass (1870 Meter) oberhalb von Limone Piemonte, einem der ältesten Wintersportorte Italiens, treten wir in die Pedale. Die „Alta Via del Sale“ diente einst als Militärstraße, die die piemontesischen und französischen Alpen mit dem Mittelmeer



- 1 Das alpin-maritime Klima lässt Blumen auf 2000 Meter Seehöhe blühen.
- 2 Schwätzchen mitten auf der Kreuzung
- 3 Ein Bruchteil der Spezialitäten der Provinz
- 4 Die größte elliptische Kuppel der Welt (35 Meter Durchmesser, 75 Meter hoch) kann bestiegen werden.
- 5 Die Piazza Galimberti in Cuneo: 200 Meter lang und 100 Meter breit
Fotos: Archivio ATL Cuneese (3), rofi (5)



verbindet. Auf Schotterstraßen geht es über Bergpässe und Haarnadelkurven immer den Bergkammen entlang, die Hänge bis hoch oben mit einem grünen Pflanzenteppich bedeckt. Bergwelt trifft auf maritimes Klima.

Es ist ein einzigartiges Terrain mit vielen endemischen Arten, an denen sich im Sommer die Kühe satt fressen. Aus ihrem Fleisch stellen die Metzger von Bra eine weitere cuneesische Spezialität her: die

Salsiccia Bra, eine Bratwurst, die roh gegessen wird.

Nicht nur wir sind mit Motor unterwegs. Außer dienstags und donnerstags ist auf dem 30 Kilometer langen Kernstück auch der motorisierte Verkehr zugelassen. Da wird es schon einmal eng. Doch viele markierte Routen durchziehen das Gebiet. Wanderfreudige etwa können sich auf den „Giro del Marguareis“, eine drei- bis viertägige Rundwanderung, begeben. Sechs Hütten

liegen ebenfalls auf dem Weg. Die „Rifugio Don Barbera“ ist eine von ihnen. In freudiger Erwartung auf eine herzhafte Hüttenkost steigen auch wir hier, auf knapp über 2000 Metern Höhe, von den Rädern – und werden nicht enttäuscht. Bei Polenta und Haselnusskuchen genießen wir die Aussicht – hinter uns der Punta Marguareis (2651 Meter), vor uns der Monte Saccarello (2201). Bei guter Fernsicht kann man von dort das Meer sehen.

GUT ZU WISSEN

Schlafen: im „Principe di Piemonte“ auf der Piazza Galimberti in Cuneo, zentraler Übernachtung geht nicht, DZ ab 130 Euro, hotel-principe.it.

„Bio Magia nelle Marittime“ in Sant’Anna di Valdieri: Ferienhaus mit drei Appartements und Gemeinschaftssauna, idyllisch gelegen mitten im Gesso-Tal am Gesso-Fluss, ideal für Skifahrer und Wanderer. Mail: ritap62@libero.it



Essen und Trinken: „Grill del Lovera“ in Cuneo (Via Roma) bietet regionale Köstlichkeiten auf Haubenniveau, die sich jeder leisten kann. Die Zutaten kommen aus dem eigenen Garten oder aus der Region. Zu dem Hotel gehört auch das Hotel „Palazzo Lovera“ palazzo.lovera.com

Osteria „Senza Fretta“: Herrliches Ambiente in einem restaurierten Gebäude aus dem 17. Jahrhundert in der Via Dronero in Cuneo, noch köstlicheres Essen – zubereitet von Daniela (39), die seit ihrem dritten Lebensjahr kocht. Ihr Mann Marco ist Weinsommelier. Es gibt auch vier Zimmer. osteriasenzafretta.it

Wen es nach Bier düstert, der nimmt im „Open Baladin“ in Cuneo an der neun Meter langen Schank mit den 32 Zapfhähnen Platz und kostet sich durch die Welt der italienischen und internationalen Craft-Biere. Zahlreiche der rund 100 Sorten stammen von regionalen Produzenten. baladin.it

➕ Infos: Tourismusbüro ATL del Cuneese in Cuneo, cuneoholiday.com, Tel. 0039-0171-690217, DW 1



Last Minute
Thermengenuss hoch zwei

- 3 Tage/2 Nächte im DZ
- inkl. 3/4 Pension der Grünen Haube
- inkl. 2 Tages-Thermeneintritte (Thermalbad Römerbad und/oder Familien- & Gesundheitstherme St. Kathrein)
- inkl. Kärnten Card (bis 26.10.)
- inkl. Bad Kleinkirchheim Sonnenschein Card
- Alpine Slowness Korb
- Nutzung der hauseigenen Badelandschaft mit 5 verschiedenen Sauna Attraktionen

Gültig bis 7. November 2021

ab € 270,- pro Person und Aufenthalt

hotel@eschenhof.at
www.eschenhof.at
Tel.: +43 42 40 / 82 62



Winter SCHNÄPPCHEN

- 3 Nächte mit Frühstück
- 2 x Halbpension
- 1x Genuss Bon
- 1x Therapie n. Wahl
- + "Hol dir keine kalten Füße" Thermenshuttle

ab € 234,- p.P. gültig bis 26.02.2022 ausg. Hochsaison Thermen

Hotel Teuschler-Mogg e.U. Inh. Ingrid Thorhaggen
Leitersdorfberg 58, 8271 Bad Waltersdorf, T: +43(0)3333/2290, www.teuschler-mogg.at

Erntedankfest mit Waterloo

im ****Vitalhotel der Parktherme Bad Radkersburg

Wenn das Vitalhotel der Parktherme sich Gäste einlädt, dürfen Schlager und gute Laune nicht fehlen!

So wurde am Samstag, dem 9. Oktober, im Rahmen eines Erntedankfestes der Vitalhotel Gastgarten herbstlich geschmückt und ein wunderschönes Ambiente geschaffen und unsere Gäste kulinarisch mit Kastanien, Sturm und regionalen Spezialitäten verwöhnt.

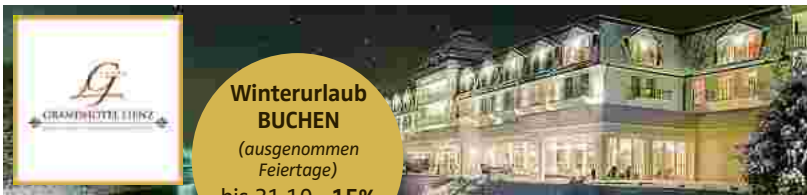
Auch Schlagerfans kamen auf ihre Rechnung und Vitalhotel-Stammgast Waterloo überraschte in „alter“ Frische und zeigte mit dem beliebten Johann-Jodler seinen Steiermarkbezug und natürlich sein musikalisches Talent und versprühte ungetrübte Lebensfreude. Neben bekannten Liedern wie „My little World“, „Hollywood“ und „So a wun-



Waterloo mit seiner Andrea und Claudia Wendner, Dir. Vitalhotel

derschönes Leben“ u. a. sorgte er für beste Stimmung. Unser Musiker Borut Slavik untermalte die Veranstaltung mit weiteren musikalischen Leckerbissen. **Infos unter** www.vital-hotel.at oder Tel. +43 3476 / 41500

Ski and the City: Winterurlaub mit Klasse in Lienz



Winterurlaub BUCHEN
(ausgenommen Feiertage)
bis 31.10. -15% auf die Logis

Großartig Ski fahren in zwei sonnenreichen Osttiroler Skigebieten, grandios wohnen in einem Luxus-Hotel mit fünf Sternen: Das verspricht einen Winter mit Klasse in der Sonnenstadt Lienz.

Osttirol liegt auf der Sonnenseite Tirols und gilt als echter Insider-Tipp für Skifahrer, die Schnee- und Sonnenreichtum schätzen – und den Luxus von fünf Sternen. Mitten in der Sonnenstadt liegt das Grandhotel Lienz, eines der besten Fünfsterne-Häuser Österreichs mit top Noten auf allen wichtigen Gästebewertungsportalen: Auf trivago rangiert es auf Platz 3 unter den österreichweit bestbewerteten Fünfsternehotels, auf Holiday-Check verbucht es 97 Prozent Weiterempfehlungen und 5,8 von 6 Punkten. Von den World Travel Awards wurde das Grandhotel Lienz zum wiederholten Male ausgezeichnet. Der Ski-Shuttle bringt die Gäste in

vier bis fünf Autominuten zu den Talstationen der bekannten Skiberge Zettlersfeld und Hochstein. Und schon schweben Ski-Puristen ohne Wartezeiten über die schneesichere Zweitausendergrenze hinaus.

Der freie Blick auf die mächtigen Lienz Dolomiten prägt sich tief ins Gedächtnis ein – mit garantierter Langzeitwirkung. Eine solche stellt sich auch im Grandhotel Lienz ein: bei den ausgesuchten Beauty- und Wellness-Anwendungen im 1.400 m2 großen, eleganten Spa mit eigenem Medical Care Centre. Die kulinarische Krönung Ihres Urlaubstages ist das 5-Gänge-Wahlmenü von Zweihauben-Koch Christian Flaschberger, das Sie in fünf Restaurants und Stuben mit Blick auf die gletscherblaue Isel genießen. Hier, aber auch in einem englischen Ohrensessel am offenen Kamin in der mondän-barocken Bar offerieren wir unseren Gästen unsere bestgehüteten Kellergeheimnisse.

WERBUNG

GENUSSVOLL RADELN IM PIEMONTE

Das Piemont – eine Genussregion im Nordwesten Italiens – lockt mit erlesener Küche und edlen Tropfen. Die landschaftliche Schönheit erschließt sich am besten mit dem Rad.

EVA BUKOVEC

REISEZEIT

Redaktion: Andrea Thomas, Tel.: 05 7060 23330, andrea@kronenzeitung.at, Muthgasse 2, 1190 Wien
Verantwortlich: Michaela Bollmann, Tel.: 05 1727 23830, michaela.bollmann@kronenzeitung.at

Die Via del Sale – ein landschaftlicher Hochgenuss! Sie verbindet das Meer mit den Bergen.

Cuneo – die Betonung liegt auf dem u – ist das italienische Wort für „Keil“. Die Stadt, die auf einem steil abfallenden Plateau, das sich nach vorne deutlich zuspitzt, zwischen den Flüssen Stura und Gesso liegt, erreicht man in nur knapp einhalb Stunden mit Air Dolomiti von München aus. Wegen ihrer strategisch günstigen Lage wurde Cuneo im 14. Jahrhundert von den Savoyern ausgebaut und zwischen 1542 und 1799 von den Franzosen insgesamt siebenmal belagert. Im Zweiten Weltkrieg war Cuneo eine der stärksten Bastionen der Widerstandskämpfer unter dem Cuneeser Anwalt Tancredi Galimberti. Galimberti, der später von den Faschisten erschossen wurde, ist ein 24.000 Quadratmeter großer, arkadengeschmückter Platz gewidmet. Es ist der



INFOS

• **ATL del Cuneese** – Tourismusbüro
Via Carlo Pascal, 7
I-12100 Cuneo
☎ +39.0171.690217 – DW.1
info@cuneoholiday.com
cuneoholiday.com

• **Restaurant-Tipps:**
ristorantelovera.com
osteriasenzafretta.it
ilnazionale.com

Radfahren im Piemont – die Region Cuneo bietet unzählige Möglichkeiten für abwechslungsreiche Touren.

Krone Bunt



Giorgio, Patron des Il Grill del Lovera, präsentiert die Trüffel, die anschließend auf unseren Tellern landen.

größte Platz des Piemont und trennt das moderne Cuneo von der historischen Altstadt. Ihn müssen wir überqueren, um zur zentralen Via Roma zu gelangen. Hier pulsiert das Leben, denn es ist Markttag. Viele Händler stehen mit ihren Buden vor den historischen Laubengängen, die es insgesamt auf eine Länge von acht Kilometern bringen. In ihnen spiegelt sich die Geschichte der Stadt – vom Mittelalter bis in die Neuzeit – wider.

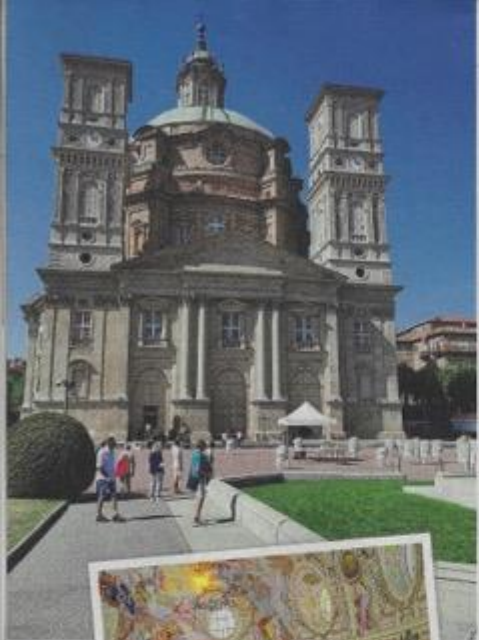
Wir verlassen die belebte Straße und streifen durch die alten Gassen, tauchen ein in die Vergangenheit und lassen uns treiben. Bis wir vor dem Tourismusbüro stehen, wo man uns bereits erwartet. Wir holen unsere Mountainbikes und bekommen auch gleich eine kleine Einschulung dazu.

„Wenn du hier drückst, kannst du den Elektromotor

dazu schalten, dann geht es gleich viel einfacher“, erklärt mir Stefano, professioneller Mountainbike-Guide, das E-Bike, das man für 35 Euro pro Tag vor Ort ausleihen kann. Ich bin schon lange nicht mehr Rad gefahren, schon gar nicht mit einem E-Bike. Um uns an das Fahrgefühl zu gewöhnen, steht eine kurze Ausfahrt in den Fluss-Naturpark „Parco Fluviale Gesso e Stura“ auf dem Programm. Sobald es etwas anstrengender wird oder wir zu einem Anstieg kommen, schalte ich den Motor dazu, was die Sache wirklich deutlich einfacher macht!

Nach diesem ersten Versuch stehen in den nächsten Tagen mehrere Ausfahrten mit Stefano auf dem Programm. Einmal geht es nach Entraque, wo wir das Centro Uomini e Lupi, ein bedeutendes Forschungszentrum für

Wölfe, besuchen, tags darauf radeln wir in Richtung Mondovì, etwa 30 Kilometer östlich von Cuneo. Nach der langen Zeit der radfahrerischen Abstinenz spüre ich meine Waden nun schon etwas. Als wir Mondovì erreichen, bin ich deshalb über eine kleine Pause, die wir auf der Piazza Maggiore einlegen, nicht ganz unglücklich. Im Schatten der gotischen Palazzi genießen wir einen kleinen Imbiss, bevor wir uns nach einem Rundgang in der Altstadt wieder in die Sättel unserer E-Bikes schwingen und weitere fünf Kilometer nach Vicoforte radeln. Hier steht einer der größten Kuppelbauten Europas – der im barocken Stil erbaute Dom „Magnificat al Santuario“. Die elliptische Kuppel ist mit einer Höhe von 75 Metern und einem Durchmesser von 35 Metern die →



Helm und Klettergurt braucht man, um in die Kuppel von Magnificat al Santuario hochzusteigen und die barocken Fresken von Mattia Bortoloni aus der Nähe zu betrachten.



Wer Glück hat, kann im Wolfszentrum von Entraque Wölfe aus nächster Nähe beobachten.

weiteren Spezialität der Region – verfeinert) oder Risotto (das Piemont ist eines der größten Reisangebiete Italiens). Nicht zu vergessen die Torta di Nocciolo, ein Piemonteser Haselnusskuchen. Cuneo kann mit einer Reihe von exzellenten Restaurants aufwarten. Schon beim Lesen der Speisekarten läuft einem sprichwörtlich das Wasser im Munde zusammen.

MIT DEM RAD VON DEN BERGEN BIS ANS MEER

Die landschaftlich schönste Tour ist für den letzten Tag unseres Aufenthaltes geplant. Die Via del Sale (Salzstraße), eine alte Militärstraße in den Seelpen bei Limone Piemonte, verbindet die Berge und das Meer. Die Straße verläuft im Grenzgebiet zwischen Italien und Frankreich, vorbei an zahlreichen militärischen Befestigungsanlagen aus dem 19. Jahrhundert. Um hier zu bestehen, muss man als Biker schon etwas gebüht sein. Für Neueinsteiger wie mich ist das nichts, denn die Abfahrten sind zum Teil steil, und auf dem Geröll verliert man rasch die Kontrolle über das schwere Rad. Also entscheide ich mich, in unser Begleitfahrzeug umzusteigen. Während der Rest der Gruppe strampelt, fahren wir gemütlich im SUV hinterher. Die Via del Sale ist gegen Gebühr an mehreren Tagen der Woche auch für Motorräder und Autos offen. Bei Gegenverkehr kann es schon ziemlich eng werden. Und staubig sowieso. Es geht hinauf auf bis zu 2200 Meter Seehöhe. Das Panorama ist dramatisch, und ich kann mich kaum sattsehen. Die Gruppe treffen wir wieder in der Berghütte Don Barbera. Noch einmal dürfen wir genießen. Bei deftiger Polenta und einer grandiosen Landschaft.

Bevor es zurückgeht, möchte Stefano wissen, ob es mir denn gefallen hat. Eine Frage, die ich von Herzen mit „es war großartig“ beantworten kann! ■

Fotos: Anja W. A. / Getty (2), Fotobank (2)

10. Oktober 2021

Valore Media:

Krone BUNT

TARIFE 2021 / FIXFORMATE (B x H)	
	2/1 Seite Ssp.: 412 x 272 mm Abf.: 440 x 300 mm Anz. „Echne Piese“: 432 x 300 mm (links 232 x 300 mm, rechts 220 x 300 mm) 71.832,48
	1/1 Seite Ssp.: 190 x 272 mm Abf.: 220 x 300 mm 35.916,24
	1/2 Seite hoch Ssp.: 90 x 272 mm Abf.: 110 x 300 mm 17.958,12
	1/2 Seite quer Ssp.: 190 x 133 mm Abf.: 220 x 150 mm 17.958,12
	1/3 Seite quer Ssp.: 190 x 90 mm Abf.: 220 x 100 mm 11.981,94
	1/3 Seite hoch Ssp.: 70 x 272 mm Abf.: 73 x 300 mm 11.981,94
	1/4 Seite Ssp.: 90 x 133 mm Abf.: 110 x 145 mm 8.979,06
	1/4 Seite hoch Ssp.: 52 x 272 mm Abf.: 55 x 300 mm 8.979,06
	1/8 Seite Ssp.: 90 x 61 mm 4.489,53
	40er Balken Ssp.: 190 x 40 mm 5.853,78
	60er Balken Ssp.: 190 x 60 mm 8.777,10
	Food-Tipp 1-fach Ssp.: 92 x 45 mm 4.850,-
	Food-Tipp 2-fach Ssp.: 190 x 45 mm 9.650,-
	Rätsel-Balken Ssp.: 176 x 36 mm 4.304,40
	Rätselkasten Ssp.: 65 x 65 mm 3.909,66

GEFRAGT AM MARKT - KRONE BUNT

100 x 85 mm	100 x 75 mm	100 x 65 mm
4.105,50	3.692,40	3.274,20



Erscheinungsweise

Jeden Sonntag als Mantel um die Gesamtausgabe der Kronen Zeitung

Platzierungszuschlag

4. Umschlagseite + 20 %

Anzeigenschluss

3 Wochen vor Erscheinen

Druckunterlagenschluss

2 Wochen vor Erscheinen

Druck-PDF an

dsip@mediaprint.at

Repro-Richtlinien

Offsetdruck SC-Papier –
www.eci.org

Überfüller

Bei abfallenden Formaten ist eine Beschnittzugabe von 3 mm je Kante erforderlich.

Bitte berücksichtigen Sie zwischen Bruttoaußenrand (Anzeige inkl. Beschnittzugabe) und grafischen Elementen einen Abstand von 6 mm, um ein ungewolltes Beschneiden von Text- oder Bildteilen beim Endbeschnitt der Seite zu vermeiden.