

PAGINA DELLA COMUNITÀ TEDESCA IN VALLE MAIRA

Ja, das gibt es - 2

Schnell war eine Baugenehmigung beantragt und ein junger Architekt war auch schon gefunden, der den Stall in ein Wohnhaus verwandeln sollte: Andrea Salsotto, der gerade sein Architekturbüro aufgebaut hatte. Tagelang habe ich Ideen für unser Traumhaus gezeichnet und er hat seinerseits die Träume in etwas Sinnvolles und Machbares umgeformt. Bald waren wir uns einig, wie es aussehen sollte. Es ging mir sehr darum, den traditionellen Baustil der Region zu benutzen und soviel von dem alten Haus zu behalten wie nur möglich. Maria dagegen fand das zu konservativ und meinte, wir sollten doch viel großzügiger mit modernen Elementen sein. Aber Architekt Salsotto und wir waren uns über den Entwurf bald einig. Es sollte so aussehen, als wäre das Haus schon immer dagewesen und nur lokale Materialien sollten benutzt werden. Maurer zu finden und die anderen Handwerker, war dann die nächste Hürde. Die Wahl fiel dann auf die Brüder Marchisio und auf Valter Morre für die Holzarbeiten, die aber leider erst 1995 beginnen konnten.

Wir fuhren so oft wir konnten nach San Martino, um alles vorzubereiten und um unsere zweite Heimat noch besser kennenzulernen und waren einfach sehr gespannt, wie das Haus dann werden würde an diesem wunderbaren Platz. Schließlich waren wir ja während des Bauens weit weg und konnten selbst wenig zu den Baufortschritten beitragen. Dann kam kurz nach Baubeginn im Mai 95 die Schreckensnachricht: Beim Baggern eines Grabens am Haus entlang, um es zur der Forststraße hin zu stabilisie-

ren, war der größte Teil eingestürzt! Was zunächst aussah wie eine Katastrophe stellte sich aber im Nachhinein als großer Glückfall heraus: Die extrem dicken alten Mauern hätten auch viel Platz gekostet und der Innenraum wurde auf diese Weise deutlich größer als ursprünglich gedacht. Wir waren froh, dass wir erst Tage später davon erfuhren, als der Architekt schon einen veränderten Entwurf gemacht hatte. Wir konnten nur dreimal nach San Martino kommen, um den Baufortschritt zu sehen, aber Dank der erfahrenen Maurer, Zimmerleute und Schreiner und anderen Handwerker, die offensichtlich ihr Bestes gaben, entstand unser Traumhaus bis Ende Oktober 1995. Und es sah genauso aus, als hätte es schon immer da gestanden.

Wir hatten ja genug Zeit gehabt, darüber nachzudenken, wie das Haus von innen aussehen sollte und die passenden Möbel zu suchen. Da traf es sich gut, dass meine Großmutter in ihrem großen traditionellen Haus von 1773 einen ganzen Lagerraum mit alten Möbeln hatte, teils noch von meinen Urgroßeltern. Gemischt mit den urigen Küchenschranken von Valter Morre und allerhand Ergänzungen aus dem schwedischen Möbelhaus passt das heute wunderbar. Wir packten alles in einen gemieteten Transporter und fuhren im November 1995 voller Vorfreude nach San Martino. Schließlich kamen wir nach fast 1000 Kilometern nachts um 2 Uhr auf dem Parkplatz in inferiore an, von wo aus es noch durch die Nacht über einen Feldweg weitergehen sollte. Leider hatten wir nicht damit gerechnet, dass dort zwei Häuser so dicht nebeneinander stehen, dass die

Durchfahrt für einen Lastwagen doch zu eng war. Schließlich gelang die Durchfahrt durch die enge Stelle doch noch, sogar in der Dunkelheit, Zentimeter für Zentimeter. Nur musste ich mich danach umziehen, weil ich nass geschwitzt war. Schließlich war alles eingerräumt, das Feuer im Kamin entzündet und die Heizung lief. Ein wunderbares Gefühl, endlich an unserem alten Oma-Tisch zu sitzen, der immer noch den Abdruck ihres Bügeleisens zeigte, das sie irgendwann darauf vergessen hatte. Um uns herum die alten Steine und als dann morgens die Sonne schien, konnten wir das wunderschöne Panorama und die Stille genießen. Wir lernten schnell, wie es sich anhört, einem Vogel beim Fliegen zu zuhören, ein Geräusch, dass es bei uns in der Stadt nicht gab. Bald wurde auch die Umgebung des Hauses mit Pflanzen ergänzt, die wir einfach am Wegesrand ausgegraben hatten. Armando, sein Bruder Giorgio oder Zozo brachten uns Holz, das ein paar Meter weiter gewachsen war, für unser Kaminfeuer. Bei uns in der Stadt, muss man auch für einen eigenen Baum eine offizielle Genehmigung einholen, wenn man ihn fällen will. So lernten wir auch neue Freiheiten kennen. Das alles ist jetzt 27 Jahre her. Viele der alten Nachbarn haben uns schon verlassen.

Neue sind dazu gekommen. Es ist schön zu sehen, dass es auch heute noch junge Leute in diese entlegene Gegend zieht. Wenn man von außen kommt, kann man das nur bewundern. Es ist nicht bequem hier, aber das wird aufgewogen von so vielen einzigartigen Momenten, von einer größeren Freiheit und vor allem von der Abwesenheit dieses hektischen Treibens eines normalen Berufslebens in der Stadt. Natürlich gehört eine gewisse Genügsamkeit zu dieser Entscheidung und man sollte sich selbst helfen können. Für mich hat das Leben in San Martino aber noch etwas mehr: Die Stille hier lässt einen zu sich selbst kommen und bei mir tritt das immer wieder die Lust auf kreative Arbeit los. Hier habe ich das Malen wieder angefangen und bei so viel Holz in der Umgebung konnte ich auch gar nicht anders, als damit Skulpturen zu machen. Wie schön, dass man die Bilder und Skulpturen nebenan in der Galerie von Borgata San Martino gleich verkaufen kann! So finden die vielen Sachen jemanden, der sie gerne mag und ich kann Neues beginnen. Morgens ein leckeres Frühstück mit dem guten Brot, das Tiana im alten Dorfbackofen backt und dann geht es ans Arbeiten. Ich genieße jeden Tag an diesem wunderbaren Ort.

Dieter Schloesser (fine)

**Sì, succede – 2**

Fu subito richiesto un permesso di costruzione e fu anche trovato un giovane architetto per trasformare il fienile in una casa: Andrea Salsotto, che aveva appena aperto il suo studio di architettura. Per giorni ho disegnato idee per la casa dei nostri sogni e lui a sua volta ha trasformato i sogni in qualcosa di sensato e realizzabile. Ben presto ci siamo trovati d'accordo sull'aspetto che avrebbe dovuto avere. Mi premeva molto utilizzare lo stile architettonico tradizionale della regione e conservare il più possibile la vecchia casa. Maria, invece, pensava che fosse troppo conservatore e che avremmo dovuto essere molto più generosi con gli elementi moderni. Ma l'architetto Salsotto e noi ci siamo subito accordati sul progetto. Deve sembrare che la casa sia sempre stata lì e devono essere utilizzati solo materiali locali. Trovare muratori e altri artigiani è stato l'ostacolo successivo. La scelta cadde sui fratelli Marchisio e su Valter Morre per i legni, che purtroppo poterono esordire solo nel 1995.

Siamo andati a San Martino il più spesso possibile per preparare tutto e per conoscere ancora meglio la nostra seconda casa. Eravamo molto eccitati all'idea di vedere come si sarebbe trasformata la casa in questo posto meraviglioso. Dopotutto, eravamo lontani durante la costruzione e potevamo contribuire poco ai progressi. Poi, poco dopo l'inizio dei lavori, nel maggio del '95, arrivò la terribile notizia: mentre si scavava una trincea lungo la casa per stabilizzarla verso la strada forestale, la maggior parte di essa era crollata! Quella che all'inizio sembrava una catastrofe si è rivelata, a posteriori, un grande colpo di fortuna: i

muri antichi, estremamente spessi, avrebbero occupato molto spazio e l'interno è diventato molto più grande di quanto si pensasse. Siamo stati contenti di averlo scoperto solo giorni dopo, quando l'architetto aveva già realizzato un progetto modificato. Siamo potuti venire a San Martino solo tre volte per vedere l'avanzamento dei lavori, ma grazie agli esperti muratori, carpentieri, falegnami e altri artigiani che ovviamente hanno fatto del loro meglio, la casa dei nostri sogni è stata costruita entro la fine di ottobre del 1995. E sembrava esattamente come se fosse sempre stata lì.

Avevamo avuto tutto il tempo per pensare all'aspetto della casa e per cercare i mobili giusti. Per fortuna mia nonna aveva un intero magazzino di mobili antichi nella sua grande casa tradizionale del 1773, alcuni ancora dei miei bisnonni. Insieme ai caratteristici mobili da cucina di Valter Morre e a tutti i tipi di aggiunte del negozio di mobili svedese, oggi si adatta magnificamente. Abbiamo caricato tutto in un furgone a noleggio e siamo partiti per San Martino nel novembre 1995, pieni di aspettative. Finalmente, dopo quasi 1000 chilometri, siamo arrivati alle 2 del mattino al parcheggio di Inferiore, da dove avremmo proseguito per tutta la notte lungo una strada sterrata. Purtroppo non avevamo tenuto conto del fatto che c'erano due case così vicine che il passaggio era troppo stretto per un camion.

Alla fine siamo riusciti a passare, anche nell'oscurità, avanzando centimetro per centimetro. Dopo ho dovuto cambiarmi perché ero fradicio di sudore. Qualche giorno dopo, tutto era stato messo via, il fuoco nel camino era acceso e il riscaldamento era in funzione. È

stata una sensazione meravigliosa sedersi finalmente al nostro vecchio tavolo della nonna, che mostrava ancora l'impronta del suo ferro da stirio che aveva dimenticato su di esso. Intorno a noi le vecchie pietre e poi, quando al mattino splendeva il sole, potevamo godere del bellissimo panorama e del silenzio. Abbiamo imparato presto cosa significa ascoltare il volo di un uccello, un suono che è stato inghiottito dal rumore della nostra città. Ben presto anche i dintorni della casa si sono arricchiti di piante che avevamo semplicemente dissotterrato lungo la strada. Armando, suo fratello Giorgio o Zozo ci hanno portato la legna cresciuta a pochi metri di distanza per il nostro cammino. Qui in città bisogna ottenere un permesso ufficiale per tagliare il proprio albero. Così abbiamo conosciuto anche nuove libertà.

Tutto questo è successo 27 anni fa. Molti dei vecchi vicini ci hanno lasciato. Nuovi si sono uniti a noi. È bello vedere che ancora oggi i giovani sono attratti da questa zona remota. Chi viene da fuori può solo ammirarlo. Qui non è facile vivere, ma questo è compensato da tanti momenti unici, da una maggiore libertà e soprattutto dall'assenza della frenesia di una normale vita professionale in città. Naturalmente, una certa frugalità fa parte di questa decisione e si dovrebbe essere in grado di aiutarci.

Ma per me la vita a San Martino ha qualcosa in più: il silenzio qui ti permette di entrare in te stesso, e per me

scatta sempre il desiderio di lavorare in modo creativo. Qui ho ricominciato a dipingere e, con tutto quel legno in giro, non potevo fare a meno di creare sculture con esso. Che bello poter vendere i quadri e le sculture nella galleria della Borgata San Martino! Così le tante cose trovano qualcuno a cui piacciono e io posso iniziare qualcosa di nuovo. Nel frattempo ho già fatto 4 mostre lì e anche alcune persone della valle hanno comprato i miei quadri. Al mattino faccio una colazione tedesca con il buon pane che Tiana prepara nel vecchio forno del villaggio e poi inizio a lavorare. Mi godo ogni giorno questo posto meraviglioso e spero che rimanga così per molto tempo.

Naturalmente i più giovani devono poter scendere a valle con le loro mountain bike e chi può biasimare i tanti motociclisti che vogliono godersi questa zona a modo loro? Tuttavia, ritengo che l'aura unica di questa valle debba essere protetta e forse dovrebbero essere fissati dei limiti per non perdere ciò che la rende così attraente: la Val Maira è lontana da tutto ciò che è rumoroso e frenetico, un luogo in cui si viene da soli. Questa è la grande attrazione per i turisti che sono venuti qui finora. Non bisogna lasciare che questo venga rovinato dalla follia di fotografarsi esattamente nel punto in cui molti altri si sono fotografati prima o di guidare esattamente il percorso che altri hanno raccomandato su Internet, perché questo produce molta adrenalina.

Dieter Schloesser (fine)

UNA PAROLA AL MESE

Vini Piemontesi

Questa volta faremo una breve „passeggiata“ tra i più famosi vini rossi piemontesi, prodotti soprattutto nella Provincia cuneese. Si tratta evidentemente del Barolo, del Barbaresco e del Barbera.

Una prossima volta parleremo degli altri vini piemontesi, forse meno famosi ma non per questo meno interessanti da conoscere.

Buona lettura.

PIEMONTESCHE WEINE

Diesmal möchten wir einen kurzen „Spaziergang“ durch die meist bekanntesten piemontesischen Rotweine führen, die hauptsächlich in der Provinz Cuneo erzeugt werden. Es handelt sich natürlich um den Barolo, den Barbaresco und den Barbera.

In anderer Mal, werden wir über die restlichen piemontesischen Weine berichten, vielleicht weniger bekannt aber nicht deshalb weniger reizvoll kennen zu lernen.

Viel Spaß beim lesen.

Il Barolo

Definito spesso anche "regale", è il più classico vino italiano per gli arrosti e per la cacciagione, per nulla inferiore ai grandi vini stranieri.

Bene invecchiato, (non meno di 4 / 5 anni), si presenta con colore rosso granato e riflessi aranciati; profumo intenso ma delicato, caratteristico per la violetta e la rosa appassita; sapore asciutto, vellutato, ed armonico.

La bottiglia va stappata qualche ora prima dell'uso, assicurando una temperatura di 18 - 20°C.

Il Barolo si ottiene dal nobile vitigno del Nebbiolo, piuttosto avaro nella sua produttività, alquanto ricettivo alle criticome e di produzione tardiva.

La zona di produzione si estende a Sud-ovest di Alba e comprende per intero i comuni di Barolo, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto e parte dei comuni di Monforte, La Morra, Grinzane Cavour e Diana d'Alba.

Der Barolo

Oft als "königlich" definiert, ist der Barolo der klassische italienische Wein perfekt zum Braten bzw. zum Wild, den bekanntesten ausländischen Weine nie unterlegen.

Richtig gealtert (mindestens 4 - 5 Jahre), zeichnet er sich durch ein Granatrot mit orangefarbigen Reflexen aus, mit seinem delikatem aber charakteristischen Duft, der an Veilchen und vertrocknete Rosen erinnert, und hat einen trockenen, samtartig harmonischen Geschmack.

Die Flasche sollte einige Stunden vor Gebrauch entkorkt und in einer Temperatur von 18 - 20°C aufbewahrt werden.

Der Barolo wird von der edlen "Nebbiolo" Rebsorte gewonnen, die wenig ergiebig, etwas gegen Iodium empfindlich und von späteren Fruchtbarkeit ist.

Sein Produktionsgebiet befindet sich im Süd-Westen von Alba und umfasst die Gemeinde von Barolo, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto und nur teilweise die von Monforte, La Morra, Grinzane Cavour und Diana d'Alba.

Il Barbaresco

Fratello del Barolo, perchè figlio dello stesso vitigno Nebbiolo, il Barbaresco è anche lui uno dei grandi vini italiani uno dei grandi vini rossi superiori da pasto.

Affine dunque al Barolo, il Barbaresco si distingue per una composizione meno generosa (matura infatti in menor tempo), ma non cede il passo all'illustre fratello per delicatezza di profumo e squisita finezza di sapore.

Accompagna i piatti forti e va servito ad una temperatura di ca. 18°C.

Der Barbaresco

Bruder des Barolos, als Sohn der selben Rebe Nebbiolo, der Barbaresco ist selbst einer der großen besseren italienischen Rotweine.

Dem Barolo also ähnlich, zeichnet er sich durch eine weniger generose Zusammensetzung aus - er reift tatsächlich in kürzerer Zeit, zwischen 3 und 4 Jahren -, doch steht er seinem berühmten Bruder nicht an delikaten Duft und an vorzülicher Feinheit des Geschmackes zurück.

Er begleitet alle schweren Fleischgerichte und wird mit einer Temperatur von etwa 18°C serviert.

Il Barbera

Il generoso Barbera è il vitigno più coltivato in Piemonte e costituisce la base della produzione vinicola delle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo, con oltre 3 milioni di ettolitri all'anno.

Solo una parte di tale produzione possiede caratteri di nobiltà e la parte maggiore deriva dai 500 mila ettolitri della provincia di Cuneo e precisamente dagli ottimi vigneti che si sviluppano nella zona del Barolo e del Barbaresco.

Questo vino generoso in corpo ed in gradazione, richiede un invecchiamento non inferiore ai quattro anni per sviluppare appieno le sue elevate doti: di colore rosso-granato carico con sfumature sul rubino, ricco di profumo, con sapore asciutto, robusto, saporito, armonico, "baroleggia" nettamente. Accanto a questo classico vino da arrosto, si produce anche un apprezzato tipo "amabile", spumeggiante da dessert.

Der Barbera

Die grosszügige Barbera Weinpflanze ist die im Piemont meist angebaute Rebsorte und bildet mit über 3 Millionen Hektolitern im Jahr, die Weinerzeugung in den Provinzen Alessandria, Asti und Cuneo.

Nur ein Teil dieser Produktion hat den edlen Charakter, ein Großteil der 5 hunderttausend Hektoliter aus der Provinz Cuneo kommt, und zwar aus den besten Weingärten, die im Barolo und in der Barbaresco Gegend angebaut sind. Dieser kräftiger im Körper sowohl im Alkohol reiche Wein, verlangt eine nicht unter 4 Jahren liegende Lagerung um alle seine hohe Eigenschaften voll zu entfalten; von tiefroter Granatfarbe mit einigen in rubinrot übergehenden Abschattungen; vollduftend, von trockenem, kräftigen, schmackhaften, harmonischem Geschmack, "barolisiert" eben der beste Barbera.

Neben dem klassischen Wein zum Fleischbraten, wird auch eine geschätzte, milde leicht schäumende Sorte für den Dessert erzeugt.

C.C.