

Edoardo Girola, *Journalist*, ANSA Piemont – Foto: Olycom

Mein Piemont – Interview mit

Sophia Loren

Sophia Loren verkörpert die Welt der Schönheit und des italienischen Films. Man sieht ihr das Alter von 70 Jahren wahrlich nicht an. Dieses Jahr ist ein besonderes Feeling zwischen ihr und dem Piemont entstanden: Alba hat sie als Patin für die wichtige Veranstaltung „Fiera del Tartufo“ (Trüffelmesse) auserkoren. Als sie der Präsident der Veranstaltungsbehörde Alberto Cirio darauf ansprach, sagte sie begeistert zu.

Die von der piemontesischen Stadt offerierten, duftenden, kostbaren Knollen waren übrigens Darsteller des Hochzeitsbanketts ihres Sohnes und Dirigenten Carlo, der die Violinistin Andrea Meszaros am 18. September in der Basilika Santo Stefano in Budapest geheiratet hat.

Sophia Loren erhielt aber auch ein weiteres, kostbares und piemontesisch geprägtes Geschenk: Eine Flasche Barolo des Jahrgangs 1934 – ihrem Geburtsjahr.

Sophia, erzählen Sie uns etwas über ihren längsten Aufenthalt im Piemont oder über den wichtigsten Bezugspunkt zur Kultur dieser Region.

„Ich kenne die Region Piemont nicht direkt, weiß aber über deren Geschichte Bescheid, da sie Teil der italienischen Geschichte ist. Ich finde die Kultur dieser Region, die schon immer starke Impulse gegeben hat – sowohl in Bezug auf die materielle als auch höfische Kultur – natürlich faszinierend. Der Weiße Trüffel aus Alba beschwört wunderbare Düfte herauf, aber auch Erzählungen über Pilzsammler, die diese Knollen bei Nacht und Nebel aufspüren.

Eine einzigartige Welt, die ich nur vom Hörensagen kenne, aber in absehbarer Zeit gerne persönlich kennen lernen würde“.

Trinken Sie Wein des Piemonts? Kennen Sie die piemontesische Küche?

„Wein ja, aber in vernünftigen Mengen. Wie kann man den Barolo und vor allem den Barbaresco nicht zu schätzen wissen? Die Weinkarten der besten Restaurants behalten den Mythen der piemontesischen Önologie immer einen gebührenden Platz vor und ich koste diese Tropfen oft und gern. Bagna Cauda, Risottos und Fleisch wie das Fassone-Filet – alle köstlich! Ganz zu schweigen von den Desserts aus Haselnüssen. Der Piemont ist für seine gastronomische Kultur bekannt, Ausdruck von Künstlern der Gaumenfreuden, deren Produkte ich zu meiner Freude auf meinen Reisen rund um die Welt oft antreffe.“

Wann haben Sie zum ersten Mal Trüffel gegessen und was dachten Sie dabei?

„Ich weiß nicht mehr so genau, wo ich Trüffel zum ersten Mal probiert habe. Er hinterließ sicherlich einen tiefen Eindruck, denn ich esse ihn immer noch, wenn sich mir die Gelegenheit bietet. Der Weiße Trüffel von Alba ist der Duft der piemontesischen Küche. Trüffel – vor allem die einzigartige Sorte aus Alba passt zu jedem Gericht – sogar zu Desserts!“

Welche Eigenarten des Piemonts und dessen Bevölkerung beeindruckt und fasziniert Sie am meisten?

„Ich kenne Menschen aus dem Piemont und habe dort auch Freunde. Sie freundlich, anständig und professionell. Ein gewisser savoyischer Stil ist unter dem Schatten der „Mole Antonelliana“ von Turin – aber nicht nur dort – haften geblieben. Es ist immer ein angenehmes Gefühl, dieses Flair anzutreffen.“

Sie werden sich daran erinnern, dass die Filmindustrie ihren Anfang in Turin fand. Heute will man diesen Sektor als Alternative zur Industriekrise neu lancieren: Denken Sie, dass Turin diesbezüglich den Durchbruch schafft?

„Mit Engagement und Professionalität kann man alles erreichen – und mit diesen Eigenschaften kann der Piemont sicherlich aufbieten. Das Filmmuseum ist beispielsweise ein Ansatzpunkt für Turin, um eine weltweit konsolidierte Identität wieder zu finden. In der Kinowelt einen Durchbruch zu erzielen ist nicht einfach, aber die Piemonteser geben nicht so schnell auf und werden ihr Bestes geben.“

Kann der Piemont als Heimat antiker Ortschaften und seiner Hauptstadt die Anziehungskraft aufbieten, die anderen Reisezielen Europas gleichkommen?

„Soweit ich das im Fernsehen mitverfolgen konnte und in Büchern gelesen habe – eindeutig ja. Die Vielfalt der Landschaften, die Qualität der Kunstschatze, die einzigartige Önologastronomie, aber auch die weit verbreitete Unternehmensbranche werden sich auf dem internationalen Tourismusmarkt behaupten können.“