



IM TEST

- KONDITION
- GENUSS
- LANDSCHAFT
- VERKEHR
- KULINARIK

Reisedaktor Thomas Compagno beim Castello di Torrechiara aus dem 15. Jahrhundert, das heute Museum und Restaurant ist.



**WEEKEND**  
**UNTERWÄGS**

# Mit dem Velo durch die Wiege der Essenskultur

Die Emilia-Romagna ist die Heimat des guten Essens. Ihre Sehenswürdigkeiten liegen so nah beieinander, dass sich die Gegend hervorragend mit dem Velo erkunden lässt.

Text **Thomas Compagno** Fotos **Roberta Dall'Alba**

**D**as Castello di Torrechiara thront auf sanften, von Weinbergen umgebenen Hügeln südlich von Parma. Die weithin sichtbare Burg aus der Mitte des 15. Jahrhunderts ist heute ein Museum mit gut erhaltenen Wand- und Deckenmalereien. Daneben beherbergt sie ein Restaurant, das mit lokaler Küche punktet. Es ist eines von vielen Schlössern in der Region um Parma. «Es gibt hier ein ganzes Netz von Burgen und Schlössern», erklärt Bike-Guide Sabrina Fontanini (51) auf der Fahrt über die weitgehend flache Poebene. «Etwa 40 Schlösser befinden sich im Umkreis von 150 Quadratkilometern.» Sie sind Zeugen der wechselvollen Geschichte einer wohlhabenden Gegend. Noch heute strahlt Parma diesen Hauch von Luxus aus und verwandelt sich zur Weltstadt, wenn das alljährliche Verdi-Festival oder das Parma-Street-Food-Festival stattfindet.

**Guter Schinken braucht die Liebe des Metzgers**  
Wenig erstaunlich, dass sich in einer solchen Region eine hochstehende Essenskultur entwickeln konnte. Die Emilia ist das Land des Parmaschinkens und des Culatello, des edelsten unter den Rohschinken, die vom besonderen Klima mit feuchten, nebligen Wintern und heißen Sommern profitieren. Amerio Giuberti beherrscht das Handwerk der Schinkenproduktion, seit er 15 war. Der über 80-Jährige – genauer will er sein Alter nicht verraten, man halte ihn sonst für verrückt, sagt er mit einem Augenzwinkern – steht noch heute täglich im Betrieb. Sorgfältig, fast andächtig, reibt Giuberti die offenen Teile des Parmaschinkens mit → Seite 81

ANZEIGE

**Marken in Aktion bei Coop.**  
Donnerstag, 21. August, bis Mittwoch, 27. August 2025, solange Vorrat

**Dettol Hygiene-Seife –  
Sanft zur Haut,  
stark gegen Bakterien**

**40%**  
**9.55**  
statt 15.95

Dettol No-Touch automatischer Seifenspender, 1 Stück

Erstklassige Entdeckungsreise auf See - mit exklusiven Vorteilen

- ✓ Seven Seas Navigator - nur 249 Suiten
- ✓ All-Inclusive an Bord, Trinkgelder & bis zu 34 inkludierte Landausflüge
- ✓ Nur buchbar bei MCCM Master Cruises

Vom Ende der Welt ins Inselfparadies  
Business Class Flüge geschenkt\*  
Alles Inklusive an Bord & bis zu 34 Landausflüge



**Einladung**  
Wo Fernweh & Eleganz sich treffen  
DO-SA, 11.-13.09.2025 in Engelberg  
Jetzt anmelden  
[mccm.ch/events](http://mccm.ch/events)

Regent Seven Seas Cruises - Reisen auf höchstem Niveau

Die kleine elegante Seven Seas Navigator bietet ein unvergleichliches All-Inclusive-Konzept. Exquisite Gourmetküche, exklusive Landausflüge (im Reisepreis inbegriffen) und grosszügige Suiten - bereits die kleinste Kategorie umfasst 28m<sup>2</sup> - garantieren maximalen Komfort.



Neuseeland, Australien & Indonesien  
Auckland nach Benoa (Bali) | 27.03. - 19.04.2026  
24 Tage ab/bis Zürich ab CHF 11590\* pro Person

Tag	Ihre Reiseroute
1-5	Anreise Zürich - Auckland via Hongkong & 2 Hotelübernachtungen
6	Bay of Islands
9	Sydney
11	Melbourne
14	Esperance
15	Albany
16	Busselton
17	Fremantle
21	Komodo
22/23	Benoa (Bali) - Rückflug nach Zürich via Singapur
24	Ankunft am Morgen in Zürich

- Ihre MCCM-Vorteile/-Leistungen\***
- ✓ Seit über 35 Jahren führend in Erstklass- & Expeditionsschiffsreisen und luxuriösem Reisen
  - ✓ Limousinentransfer Wohnort-Flughafen (bis 80 km)
  - ✓ Pauschalreise inkl. Business Class-Flüge, Transfers, 2 Hotelnächte, All-Inclusive an Bord & Landausflüge



\*In Deluxe Windows Suite, Kat. H. Alle Details & Bedingungen im QR Code. Preise & Verfügbarkeiten unter Vorbehalt. Flug-Buchungsklasse "Z/D", andere Klassen oder Flüge gegen Zuschlag. Bordsprache Englisch.



Fast andächtig bearbeitet Amerio Giuberti seine Schinken (Bild links). Die Gegend um Parma ist ideales Velogegebiet (Bild oben). Im Hintergrund das Castello di Montechiarugolo.

→ Schweinefett ein. Parmaschinken wird mit der Haut gelagert. Die nicht von Haut bedeckten Teile des Hinterlaufs erhalten eine dünne Schicht Schweinefett, die den Schinken während der Reifung schützt, aber auch einzieht und ihm zusammen mit Salz und Pfeffer den charakteristischen Geschmack verleiht. 14 bis 24 oder gar 30 Monate reift das Fleisch in Kühlräumen, bis es in den Verkauf gelangt. «Früher erfolgte dieser Prozess im Jahreszyklus», erklärt Giuberti. Im Januar wurden die Schweine geschlachtet, somit erfolgte die erste Reifephase in der Kälte. Später wurde es im Lager wärmer. «Heute steuern wir die Temperatur gezielt.»

**Im Land des Culatello**  
Von Parma führen diverse Radwege Richtung Norden und Nordwesten, meist auf befestigten, → Seite B2

**SLOW FOOD PRESIDI**

**Ein Gütesiegel für Genuss**

Seit 2007 arbeitet Coop mit dem Verein Slow Food Schweiz zusammen. Gemeinsam wurden über 20 Schweizer Presidi (Förderkreis-Projekte) aufgebaut. Dabei schliessen sich Produzentinnen und Produzenten zusammen, um handwerkliche Herstellungsmethoden zu pflegen und regionale, traditionelle Produkte anzubieten. Sie leisten so einen nachhaltigen Beitrag zur Biodiversität. Inzwischen führt Coop eine Auswahl von rund 40 Presidi-Produkten aus dem In- und Ausland im Sortiment.

[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)

**Marken in Aktion bei Coop.**  
Donnerstag, 21. August, bis Mittwoch, 27. August 2025, solange Vorrat

**25% ab 2 Stück**  
auf das ganze Durex Sortiment nach Wahl oder im Duo

**25% ab 2 Stück**  
auf das ganze Veet Sortiment nach Wahl oder im Duo

**25% ab 2 Stück**  
auf das ganze Dettol Seifen- und Handdesinfektionsmittel\*\* Sortiment nach Wahl oder im Duo

Marken sind untereinander nicht kombinierbar.  
\*Erhältlich in Coop Megastores und Coop City Warenhäusern.  
\*\*Biozide vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



In der Käserei Rosola wird Parmigiano Reggiano hergestellt (Bild oben). Der italienische Spitzenkoch Massimo Spigaroli in seinem Culatello-Keller.



Die 1454 gebaute Burg der Familie Sanvitale gehört zu den Sehenswürdigkeiten der Gemeinde Sala Baganza.

FOTO THOMAS COMPAGNO, PAOLO GEPRI, ZVG

Parmesan, hergestellt, wie Gästebetreuerin Chiara Cariani (51) betont.

Die Bezeichnung Parmigiano Reggiano leitet sich von den beiden Städten Parma und Reggio Emilia ab. Die Milch für diesen edlen Käse darf denn auch nur von Kühen eines genau definierten Gebietes in der Emilia stammen, sonst erhält der Parmigiano Reggiano sein Zertifikat nicht. Deshalb nimmt man es in der Caseificio Rosola sehr genau. Dort wird sogar unterschieden, von welchen Kühen die Milch stammt. Den teuersten, aber geschmacklich geschmeidigsten Parmigiano Reggiano gibt es aus der leicht fettigeren Milch der weissen Kuh, der Vacca bianca. Auch diesen Parmesan führt Coop im Sortiment unter dem Gütesiegel Slow Food Presidio.

Bloss: Warum ist das so wichtig? «Wir haben viele Regeln in Italien, aber wir halten sie nicht ein», sagt Chiara Cariani. Wenn es jedoch um Essen gehe, seien sie pingelig, unsere südlichen Nachbarn. Auch das sagt Chiara Cariani, und sie muss es wissen, schliesslich ist sie Italienerin: «Zum Beispiel Cappuccino, den trinken wir nicht mehr nach elf Uhr. Oder Pizza: Da gehören keine Ananas drauf. Nie! Und der Parmigiano Reggiano muss aus der Emilia stammen.» ■

VON SLOW FOOD



**Parmigiano Reggiano da Latte di Vacca Bianca Modenese,** Fr. 5.15/100 g, in ausgewählten Coop-Supermärkten.



**Spalla Cruda,** Rohschinken von der Schulter, Fr. 16.20/100 g, in ausgewählten Coop-Supermärkten.



**Culatello,** Fr. 19.50/100 g, erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten während der Promotionswoche vom 30. Oktober bis 12. November 2025.

→ aber wenig befahrenen Nebenstrassen – ideal für eine Veloreise durch die Emilia-Romagna. Die Schilder «Food Valley Bike» führen die Velofahrenden durch eine kulinarisch und historisch spannende Gegend. Es geht ins Zentrum des Culatello-Landes, von wo der berühmte Culatello di Zibello stammt. Die geschützte Herkunftsbezeichnung zeichnet die oberste Liga des Culatello aus. Er darf nur in der Gemeinde Zibello produziert und in genau definierten Nachbarorten zur Reifung gelagert werden.

Zu den Produzenten des Culatello gehört auch der italienische Spitzenkoch Massimo Spigaroli (67). Auf seinem Gut Antica Corte Pallavicina in Polesine Parmense hängen rund 5000 Stück des edlen Schinkens in einem Naturkeller aus dem Jahr 1320. «Temperatur und Feuchtigkeit steuern wir lediglich über ein Kellerfenster, wir benötigen keinen Strom», erklärt Spigaroli stolz. Zu seinen Kunden gehören Prominente wie Fürst Albert von Monaco (67) und zahlreiche Chefköche aus aller Welt, die ihre eigenen Culatellos dort reifen lassen, aber auch die Detailhändlerin Coop. Coop verkauft Culatello und Spalla Cruda aus Spigarolis Keller unter dem Gütesiegel Slow Food Presidio (s. Box rechts).

**Parmesan aus Milch von weissen Kühen**

Wer mit einem E-Bike in der Emilia-Romagna unterwegs ist, kann sich auch in den Apennin wagen, den Gebirgszug, der Italien von Norden nach Süden durchquert. Auf knapp 800 Metern Meereshöhe liegt der Ort Zocca: ein hübsches Dorf, Heimat von gegen 5000 Menschen, Ausgangspunkt für viele Wanderungen und Radtouren, mehrere Kirchen, Überreste einer Burg – und eine Käserei, die Caseificio Rosola. Dort wird der Parmigiano Reggiano, der «richtige»

**Mit dem Service von RESTCLEAN ist kein WC-Ersatz nötig**

Spült das WC zu schwach oder sind bereits Kalkablagerungen sichtbar, empfiehlt der Handwerker häufig den Austausch der WC-Schüssel oder gar der ganzen WC-Anlage. Dies löst das Problem jedoch nur halbwegs, kostet sehr viel und verbraucht unnötig Umwelt-Ressourcen.

**Eine Schweizer Erfindung schafft es mit ihrem Vor-Ort-Service, dass jede WC-Anlage wieder wie neu aussieht und funktioniert wie am ersten Tag. Die Firma ist in der ganzen Schweiz unterwegs.**

Ist die WC-Spülung zu schwach, sind nicht verstopfte Ablaufleitungen die Ursache, sondern ein verkalkter Spülkanal von oben.

Lebensdauer und Funktionalität einer neuwertigen Toilette gleichkommt. Die Firma entkalkt und revidiert sämtliche Typen von WC-Anlagen und Spülkästen. Ihre Kompetenz überzeugt und die Firma steht mit **vierfacher Garantie** zu ihrer Arbeit.

**Spült das WC richtig?**

Zunächst die Spülung mit der grossen Spültaste betätigen und das gesamte Spülwasser ausfliessen lassen. Dauert die WC-Spülung länger als vier Sekunden, ist die Spülung zu schwach. Danach beobachten, ob das Spülwasser bis unter den vorderen Spülrand gespült wird und sich kräftig in den Siphon überschlägt. Wenn nicht, ist ein Service notwendig.

**REST CLEAN®**

Schweizer Erfindig

Telefon Mittelland-Ost  
056 634 51 85  
Telefon Bern  
031 301 22 11  
Telefon Villeneuve  
021 944 22 33

info@restclean.ch  
restclean.ch

Und der Kalk im WC ist gespült



Abb.) Servicetechniker mit kompletter Ausrüstung.



In der ganzen Schweiz zu den gleichen pauschalen Preisen ab CHF 345.–

Da die Verkalkung in den nicht sichtbaren Kanälen der WC-Schüssel und des Spülkastens stattfindet, kann dies nur fachmännisch gelöst werden. Die Pionierfirma RESTCLEAN hat bereits 100'000 WC-Anlagen revidiert und wird von führenden Herstellern, Sanitär- und Kanalreinigungsfirmen empfohlen. Die Kundschaft ist begeistert vom Auftritt und Resultat des Service.

**Neuwertige WC-Anlage**

Das Resultat ist eine strahlende und restlos saubere Toilette, welche wieder die Original-Spülleistung erreicht und deren



Ungenügendes Spülbild. Mehr auf unserer Website:

[www.restclean.ch/wc-test](http://www.restclean.ch/wc-test)

ANZEIGE

Nur bis 24.8.2025!

52%

11.95

statt 24.90/Mt. fürs Start Abo

coop mobile



Hier profitieren:

0800 361 361

Inter Discount Fust coopmobile.ch

ANZEIGE