



AUSGELÖFFELT

# Altavilla, Bianzone

Im «Altavilla» in Bianzone ob Tirano geht das halbe Veltlin ein und aus. Und immer mehr Auswärtige. Anna Bertola setzt alles daran, diesen das Veltlin in allen Facetten schmackhaft zu machen. Dafür lieben sie alle. Von Barbara Wülser

Das Herz des Veltlins schlägt unweit der Schweizer Grenze. Im «Altavilla» in Bianzone, genau gesagt. Anna Bertolas Herz schlägt für das Veltlin; für Sciatt, für Pizzoccheri, für Bitto, für Braulio. Für Veltliner Weine. Und für die Menschen, die hier leben.

«Ciao, sono Anna.» Ihr Händedruck wird von einem herzlichen Lächeln begleitet. Die Wirtin ist es gewohnt, für sich einzustehen, wie es scheint, und selber anzupacken. Mit ihrer direkten Art hat Anna, die im oberen Stock des Gasthauses geboren wurde und den Betrieb von ihrer Mutter übernommen hat, nicht nur die Herzen der Veltliner erobert, sondern auch die Gäste für sich eingenommen.

Mittlerweile hat auch die Presse das Lokal entdeckt. Die einfache Trattoria mit den 14 Gästezimmern, die zuoberst im Weiler mit Blick über das mittlere Veltlin thront, ist kein Ge-

heimtipp mehr – auch wenn die umständliche Anreise durch die engen Gässchen und die unpräzise Art der Gastgeberin darauf schliessen lassen würden. Die norditalienische Tageszeitung «La stampa» ist auf Anna Bertola aufmerksam geworden, im Magazin des «Corriere della Sera» wird die «Signora degli Sciatt» in den höchsten Tönen gelobt, und Slow Food hebt im Restaurantführer «Osterie d'Italia» Bertolas Gastlichkeit und das reiche und qualifizierte Weinangebot besonders hervor.

#### Weinschwere Karte

Die Wirtin mag es üppig. Das Lokal ist bevölkert von allerlei Nippes: Körbchen, Trockenblumengestecke, Fotos, Bücher, Wein- und Grappaflaschen und eine komplette Jazzband im Kleinformat auf dem Klavier. Die Speisekarte, die Bertolas rechte Hand, Susi Zeier, einem in die Hand drückt, ist ebenfalls üppig. Sie wiegt schwer, nicht nur des hölzernen Einbandes, sondern auch des Umfangs wegen. Sie ist ein Buch.

Das Buch erzählt vom Veltlin. Von dem, was die Menschen auf den steilen Terrassen und dem topfebenen Talboden seit Jahrhunderten anbauen, von den Tieren, die sie halten, von den Pilzen und Früchten, die sie sammeln. Es erzählt von der harten Arbeit, die nach einer kalorienreichen Küche verlangt. Diese wiederum verlangt nach Weinen als Essensbegleiter, die den üppigen Gerichten standhalten. Zum Beispiel nach Veltliner Weinen. Jenen ist der grösste Teil des Buches gewidmet. Und den Veltliner Weinproduzenten, die alle



Anna Bertola (links) und Susi Zeier empfangen ihre Gäste im «Altavilla» mit Herzlichkeit.

persönlich mit Foto vorgestellt werden.

Bertolas Berühmtheit gründet auf ihren Sciatt, im Öl gebackenen Käsestücken im Buchweizenmantel. Sie reicht dazu fein geschnittenen Cicoréesalat, fünf verschiedene Olivenöle und drei verschiedene Essige. Natürlich fehlen auch traditionelle Gerichte wie Bresaola, Pizzoccheri, Polenta Taragna oder Taroz nicht. Und auch nicht – da gerade Saison – Steinpilze in allen Variationen. Für das viel gelobte Braulio-Sorbet bleibt leider kein Platz übrig.

Anna Bertola wird von den Einheimischen nicht nur geschätzt, weil sie den Gästen das Veltlin kulinarisch näher bringt, sondern auch, weil sie mit Verve die Werte des Tals verkörpert in einer Zeit der selbstkritischen Auseinandersetzung. Möglich, dass sie eines Tages zur Botschafterin des Veltlins gekürt wird.

**Trattoria «Altavilla»**, Anna Bertola,  
Via ai Monti 46, I-Bianzone  
Telefon +39 0342 720355  
www.altavilla.info;  
bienvenuti@altavilla.info



Das «Altavilla» ist berühmt für Sciatt, gebackene Käsestücke im Buchweizenmantel. Dazu gibts Cicoréesalat.