

### 30. Velowoche des Veloclubs Cerberus

In der heutigen schnelllebigen Zeit ein 30-jähriges Jubiläum feiern zu dürfen ist etwas Ausserordentliches. Insbesondere wenn man bedenkt, dass sich an dieser Veranstaltung Jahr für Jahr Arbeitskollegen, auch über das Pensionsalter hinaus, zusammenfinden, um gemeinsam sportliche und kulturelle Höhepunkte zu erleben.

So haben sich dieses Jahr am Samstag 25. Mai 2019 zwanzig motivierte Velofans in San Quirico d' Orcia in der Toskana eingefunden. Am weitesten reiste Darrel, wie jedes Jahr aus Vancouver an.

Mit viel Arbeit und Herzblut und einer Menge Erfahrung ist es Tony erneut gelungen eine perfekt organisierte Woche zu gestalten, was ihm mit grossem Applaus am Schlussapéro verdankt wurde.

Der erste Abend begann mit einer Überraschung. Beim Apéro führte uns Mirko sein Video «30 Jahre Velowoche» vor. Mit viel Engagement hat er die wichtigsten Ereignisse zusammengefasst und uns an mehrmals zum Schmunzeln gebracht. Das Video kann [hier](#) eingesehen werden.

In den ersten Tagen war das Wetter so regnerisch, dass es die weniger geübten Velofahrer von längeren Ausfahrten abhielt. Zum Ausgleich wurden wir mit einem Sonderprogramm zur Jubiläums-Velowoche entschädigt. Dank der finanziellen Unterstützung des Siemens Sport- und Freizeit Clubs konnte uns das Jubiläums-Komitee mit Tony, Fredi und Mirko, zwei ganz besondere Leckerbissen anbieten.

Am Dienstagmittag besuchten wir das **Mulina Val d'Orcia**, einen kleinen Familienbetrieb, wo Vater und Sohn mit 3 Angestellten Pasta herstellen. Mit einer Steinmühle mahlen sie pro Tag ein bis zwei Tonnen Hartweizenmehl aus eigenem biologischem Anbau und verarbeiten das Mehl zu Teigwaren. Von Amedeo wurden wir mit vielen interessanten Informationen



versorgt. So erfuhren wir, dass gemäss des italienischen Lebensmittelgesetzes, Pasta 92% Hartweizenmehl enthalten muss. Pizzateig hingegen wird mit «normalem» Weizen hergestellt, damit er schön weich und geschmeidig bleibt und der Pizzaiolo den Fladen elegant in der Luft drehen kann. Weiter erfuhren wir, dass sie beim manuellen Herstellen der Pasta Extruder aus Bronze und nicht Teflon (!) verwenden. Dadurch wird die Oberfläche der Pasta rauer und der Sugo haftet besser.



Dass dies stimmt, konnten wir anschliessend beim Mittagessen gleich feststellen. Nach einem ausgezeichneten «Antipasto locale» durften wir die «Pici», eine lokale Pasta Spezialität, deren Herstellung wir 30 Minuten vorher bewundert hatten, mit Sugo Toscano degustieren. Dazu gab es einen feinen «Rosso Biologico della Casa» aus dem betriebseigenen Rebberg.

Beim Dolce, wurden dann die E-Renn-Velos von Otto und Darell bewundert. Diese Bikes sehen nicht nur gut aus, sondern sind natürlich praktisch, wenn es bergauf geht. Die beiden haben bewiesen, dass sich auch e-Biker problemlos in unserer Runde einfügen können.

Das Wetter besserte zusehends und wir konnten die eine oder andere Tour unternehmen. Das nächste Highlight wartete bereits am Mittwochnachmittag auf uns.

Es führte uns in die **Azienda Poggio Grande** zur Famiglia Zamperini. Der Familienbetrieb, welcher seit 1907 Wein aus den eigenen Rebhängen und Olivenöl aus seinen Oliveti produziert, liegt auf der anderen Talseite gegenüber den berühmten Rebbergen von Montalcino.

Seit 19 Jahren ist auch das Val d' Orcia eine eigene DOC und die Zamperini's produzieren fünf Rot- und je einen Rosé- und Weisswein. Wie viele Weine in der Toskana wird ihr Spitzenwein, der «Sesterzo», aus 100% Sangiovese Trauben gekeltert und in französischen Eichenfässern ausgebaut. Daneben offerieren sie ausgezeichnete Assemblage-Spezialitäten, welche neben

Sangiovese auch Syrah und Merlot enthalten. Eine Besonderheit ist der Weisswein «Tagete», welcher aus Marsanne Roussane Trauben mit einer speziellen Methode gekeltert wird.

Daneben produziert Famiglia Zamperini Olivenöl, welches aus fünf Olivensorten besteht und von relativ jungen Bäumen stammt, weil im Winter 1985 fast alle Olivenbäume erfroren sind und ersetzt werden mussten.





Das alles haben wir bei einer Degustation, angereichert mit einheimischem Antipasto und lokalem Käse, erfahren. Wir erlebten eine gelungene Veranstaltung bei einer sympathischen Familie. Der Beweis dafür waren die zahlreichen Wein- und Olivenölkäufe.

Das Wetter besserte weiter, so dass die weniger geübten Ciclisti und auch die Kulturgruppe zum Velofahren animiert wurden. Der Freitag war der krönende Abschluss, als bei schönstem Wetter, nach

dem Erinnerungsfoto mit den passenden Sonnenbrillen, alle sportlich auf ihre Kosten kamen.

Die Eindrücke der Jubiläums-Velowoche waren bei allen Teilnehmern trotz der am Anfang trüben Wetterverhältnisse durchwegs positiv. Einerseits waren da die täglichen kurzen oder langen Ausfahrten in einer wunderschönen Landschaft, das angenehme Hotelambiente, die gemütlichen Apéros vor dem Essen - vielen Dank den Spendern – und andererseits die reichhaltigen Abendessen mit abwechslungsreich zusammengestellten Menüs. Das Wichtigste aber waren die unfallfreien Velotouren und dass alle heil und mit wenig Stau nach Hause gekommen sind.



Nun freuen wir uns auf die 31. Velowoche in Massa Marittima, vom 16. bis 23. Mai 2020, welche bereits in Planung ist. Hoffen wir, dass uns das Wetterglück hold sein wird und viele «Cicloamatori» teilnehmen können.

*Bericht von Enzo Peduzzi*