

LAGO MAGGIORE: viel mehr als nur ein See!



Auf den Spuren des Geschmacks

Kulinarische Feste am Lago Maggiore

Wenn die Badesaison beendet ist – so könnte man meinen – wird es ruhig um den Lago Maggiore herum. Doch damit weit gefehlt: Zahlreiche kulinarische Veranstaltungen locken auch im Herbst an den oberitalienischen See.

Castagnate – so heißen die in diesem Zusammenhang als erstes zu erwähnenden Kastanien- und Maronenfeste, die den ganzen Oktober über bis weit in den November hinein im gesamten Verbano-Cusio-Ossola-Gebiet ausgerichtet werden. Ob in Cannobio, Stresa oder Arona, ob in Gignese, Pettenasco oder auf der Spitze des Mottarone-Hügels – von wo aus man im Übrigen einen wunderschönen Blick auf den Lago Maggiore erhascht – überall kann man an mindestens einem Tag der Saison, vorwiegend an den Wochenenden, geröstete Kastanien mit einem Gläschen Glühwein genießen.

Apropos: Die Kastanie ist eine Baumart, die auf italienischem Boden vor allem in den Alpen sowie im Apennin auf einer Höhe zwischen 300 und 1000 Metern zu finden ist. Anfangs nimmt sich ihre Entwicklung recht zögerlich aus, erst nach 50 Jahren erreicht sie ihre Hochzeit. Früchte trägt die Kastanie dagegen schon nach 15 Jahren.

Äpfel, Honig, Pilze oder Kürbisse stehen ebenfalls während der Herbstzeit ganz hoch im Kurs und werden mit eigens für sie arrangierten Festen gewürdigt. Ganz in diesem Sinne trägt die Veranstaltung, die am 17. und 18. Oktober 2009 am Lago d'Orta, genauer in Omegna stattfindet den Titel **Mele in piazza**. An dem besagten Wochenende dreht sich alles um den Apfel: An zahlreichen Ständen können Dolci und Delikatessen auf „Apfelbasis“ gekostet und gekauft werden. Am Sonntag, den 18. Oktober wird sogar Livemusik gespielt.

Zur selben Zeit, allerdings nicht am selben Ort, sondern in Santa Maria Maggiore in den Ossola-Tälern, steht ein weiteres önologisches Event namens **Fuori di... zucca** auf dem Programm. Protagonist dieser Veranstaltung ist la zucca, der Kürbis. Dank der vielen Köstlichkeiten auf seiner Grundlage kann hier so mancher Feinschmecker seinen Gaumen verwöhnen.

Am darauf folgenden Wochenende, am 24. und 25. Oktober 2009, schenkt man den Kürbissen abermals große Aufmerksamkeit: Ganz Omegna feiert die **Sagra della zucca**. Während der zweitägigen Veranstaltung kann man auf zahlreichen Plätzen die unterschiedlichsten Gerichte kosten. Darüber hinaus sind viele Stände aufgebaut, an denen Landwirte ihre Produkte, darunter Weine, verschiedene Wurst- und Käsesorten oder Süßwaren, auf dem direkten Weg anbieten.

Im Rahmen der **Sagra Mele e Miele** sind es schließlich die beiden Protagonisten Äpfel und Honig, die in Baceno das Geschehen Ende Oktober, Anfang November dominieren (30. Oktober bis 02. November 2009). Beide sind sie typisch für die Provinz Verbano-Cusio-Ossola, in der man das natürliche Wachsen und Reifen der Äpfel bevorzugt und den Honig typischerweise in den Sorten Linde, Kastanie, Rhododendron oder Bergblüte anbietet. Neben den beiden Stars sind noch viele weitere charakteristische Produkte der Umgebung auf dem Fest vertreten: Herzhafte Käsesorten, duftende Wurstwaren, süffige Weine, ofenfrisches Brot sowie feine Heilkräuter, aus denen man die besten Tees zubereiten kann.

Na dann: Viel Spaß und guten Appetit!

Pressekontakt:

MAGGIONI Tourist Marketing

Dietrich-Bonhoeffer-Str. 3 - 10407 Berlin

Tel: 030 44044398

Fax: 030 42088582

info@maggioni-tm.de

www.maggioni-tm.de

