

Berlin, den 28. September 2021

So feiert man den Herbst am Lago Maggiore

Wenn morgens zarte Nebelschwaden über dem See hängen, Promenaden und Inseln geheimnisvoll verhüllen, wenn Wälder rotgolden leuchten, wenn Kastanien, Pilze und Kürbisse Einzug in die Küchen halten – dann feiert man am Lago Maggiore den Herbst.

Nach dem Sommertrubel kehrt wieder Ruhe ein. Der Alltag schaltet einen Gang runter. In den Gärten, Weingärten und Wäldern kann geerntet werden. Äpfel, Granatäpfel, Trauben, Kürbisse, Pilze – hier, am Südrand der Alpen, ist die Natur großzügig und beschert gute Gaben in Hülle und Fülle. Manches wird direkt verzehrt, anderes erst in Kellern und Küchen veredelt, bevor sich der Gaumen daran erfreuen darf.

Eine kulinarische Hauptrolle in der Region spielen jetzt Esskastanien. Abende, an denen sich Familie und Freunde um den Kamin versammeln, um Kastanien zu rösten und sie sich bei einem Glas Wein munden zu lassen, gehören zu den Traditionen, die man auch heute noch gerne pflegt. In Restaurants und Agriturismo-Betrieben verwöhnen die Chefs ihre Gäste jetzt mit Kastanien-Gnocchi, Kastanien-Eintopf und anderen Kreationen, bei denen die nahrhaften Früchte aus der Stachelschale zum Einsatz kommen. Wer knusprig gebratenes Geflügel mag, sollte es jetzt mal mit Kastanienfüllung und Granatapfelsauce probieren.

Zeit für Schlemmerfeste

Herbst in der Region Lago Maggiore - das ist auch die Zeit der „Sagre“. Vor allem im bergigen Hinterland werden die kulinarischen Volksfeste gefeiert, bei denen Saisonprodukte wie Kürbisse, Kastanien, Kartoffeln oder Pilze im Mittelpunkt stehen. Für kleines Geld kann man sich die Schmankerln an langen Tischen unter freiem Himmel schmecken lassen. Die Corona-Pandemie hat die Planung nicht leicht gemacht und so ist der Schlemmerfestkalender in diesem Jahr dünner als sonst. Mancherorts aber haben die Veranstalter noch rechtzeitig auf die sich entspannende Situation reagiert.

So feiert die Gemeinde Formazza im Gebiet der Ossola-Täler im nordwestlichen Hinterland des Lago Maggiore Anfang Oktober das **Walser Hüpfla Fest**. Dabei dreht sich alles um die ausgezeichneten Kartoffeln dieses bergigen Landstrichs. In unterschiedlichsten Variationen können Besucher die „Hüpfla“ probieren. Gnocchi dürfen dabei ebenso wenig fehlen wie Prata Häfla (Rösti) und süße Speisen aus Kartoffelmehl. Den Walsern ist das Fest deshalb gewidmet, weil sie es waren, die sich hier vor Jahrhunderten niederließen und Siedlungen gründeten. Uralte Walserhäuser lassen sich in dieser Gegend noch heute bewundern.

Highlight in der Höhe

Alpenvieh verschiedener Rassen gibt sich am 3. Oktober im benachbarten Vigezzotal ein Stelldichein. Gleichzeitig findet in dem Tal, das sich von der italienisch-schweizerischen Grenze bis hinunter ins piemontesische Domodossola erstreckt, ein großer Bauernmarkt statt. Um Kürbisse dreht sich alles

visit-lakemaggiore.com



am **dritten Oktoberwochenende**. Dann lädt die Gemeinde Santa Maria Maggiore zu ihrem **Kürbisfest Fuori di Zucca ein**. Kulinarik geht dabei Hand in Hand mit Kultur. Regionale Künstler präsentieren ihre Werke in kleinen Ausstellungen.

Musikalisch feiern Talbewohner und Gäste den Herbst am 10. Oktober. Bei schönem Wetter lassen Fabrizio Bosso und Alberto Gurrisi **Trompete und Hammond-Orgel** auf der **Piana di Vigizzo** – einer 1700 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Ebene mit grandiosem Panorama – erklingen. Bei Regen findet das Konzert, das alle gratis, aber nur mit vorheriger Registrierung besuchen können, in der Kirche von Santa Maria Maggiore statt.

Herbstzauber im Panoramazug

Ebenso bequem wie spektakulär lassen sich die bunten Wälder der Region an Bord des „**treno del foliage**“ erleben. Der Panoramazug verkehrt auf der Bahnstrecke der Eisenbahn Vigezzina-Centovalli zwischen dem italienischen Domodossola und dem schweizerischen Locarno. Eine der Stationen, an denen Passagiere die Fahrt unterbrechen können, ist Santa Maria Maggiore – eine stimmungsvollere Anreise zum Kürbisfest oder zum Herbstkonzert gibt es nicht.

Zur Herbstküche gehört selbstverständlich guter Wein. Die **Provinz Novara**, die sich am Südende des Sees erstreckt, gehört zu den bekanntesten Weinbaugebieten Italiens. In den Hügeln von Novara werden zahlreiche **DOC-Weine** produziert, darunter der würzige, rubinrote Spanna aus Nebbiolo-, Vespolina- und Uva Rara-Trauben. Ihren Charakter verdanken die Weine den besonderen klimatischen Bedingungen. Die Luftströmungen zwischen Alpen und Lago sorgen für natürliche Ventilation, die häufig überfluteten Reisfelder der Provinz Novara für hohe Luftfeuchtigkeit. Zentrum des Weingebiets ist das mittelalterlich geprägte Städtchen **Ghemme**. Der Ortsname deutet auf einen keltischen Volksstamm hin, der hier schon Jahrhunderte vor christlicher Zeitrechnung Weinbau betrieben hat.

Weitere Informationen:

Häpfla-Fest: www.sagreossola.it, Herbstkonzert auf der Piana di Vigizzo: www.musicainquota.it/registrazioni (Das Konzert ist kostenlos, Besucher müssen sich aber vorab registrieren)

visit-lakemaggiore.com

