



PRESSEMITTEILUNG

Berlin, den 5.9.2022

So gut schmeckt der sardische Herbst

Von Anfang September bis weit in den Dezember wird im Herzen Sardiniens der Herbst gefeiert. Beim „Autunno in Barbagia“ laden winzige Ortschaften rund um das Bergmassiv Gennargentu ein, das „echte“ Sardinien mit seinen kulinarischen und kulturellen Schätzen zu entdecken.

Wenn 32 Dörfer ein genussvolles Herbstfest feiern und reihum an 16 Wochenende zum Schauen, Staunen und Schlemmen einladen, – dann kann das nur „Autunno in Barbagia“, der „Herbst in der Barbagia“, sein. Barbagia – so heißt die von engen Tälern und Schluchten durchzogene Hochebene in der östlichen Mitte Sardiniens südlich der Provinzhauptstadt Nuoro. Mitte der 1990er Jahre wurde das Herbstfest ins Leben gerufen, um vor allem den Sardinnen und Sarden dieses einst so schwer zugängliche Herz ihrer Insel, das Land der Hirten, Schafe und Ziegen rund um das Bergmassiv Gennargentu, näherzubringen. Heute ist „Autunno in Barbagia“ ein Besuchermagnet, der nicht nur Einheimische, sondern Touristen aus dem In- und Ausland anzieht. Längst hat sich rumgesprochen, dass es hier, im Hinterland der sardischen Traumstrände, ein anderes Sardinien zu entdecken gibt – Dörfer mit mittelalterlichem Charme, beeindruckende, von Macchia, Edelkastanien- und Steineichenwäldern sowie schroffen Bergen geprägte Natur, in die sich selten gewordene Tiere zurückgezogen haben und wo geheimnisvolle Menhire und Nuraghensiedlungen an prähistorische Kulturen erinnern.

Höfe und Gärten werden zu Läden und Restaurants

Beim „Autunno in Barbagia“ öffnen die Einheimischen Höfe und Gärten. Scheunen und Garagen werden zu improvisierten Restaurants und Ladenlokalen, in denen Schaf- und Ziegenkäse, getrocknete Früchte, Nüsse, traditionelle Süßigkeiten, geröstete Maroni, luftgetrocknete Schinken und natürlich lokale Weine angeboten werden. Authentische Gerichte aus der Bauernküche, die in Restaurants selten zu finden sind, lassen sich bei dieser Gelegenheit probieren. Zum Beispiel „pane frattau“ und „pane lentu con formaggio“ – typische Gerichte der lokalen Hirtenküche mit hauchdünnem Brot, Käse und deftigem Sugo. Gut gestärkt können sich Gäste von der ausgelassenen Volksfestatmosphäre anstecken lassen und das Treiben auf den improvisierten Bühnen verfolgen. Zu den Darbietungen gehören fast immer die „Canti a Tenore“, mehrstimmige Hirtengesänge. Noch heute pflegen Sarden diese Gesangstechnik, mit der ihre Vorfahren seit Menschengedenken der Einsamkeit des Hirtenlebens die Gemeinschaft stiftende Kraft ihrer Stimme entgegengesetzt haben.

Auch handwerkliches Know-how wurde und wird in der Barbagia seit Jahrhunderten von einer Generation an die nächste weitergegeben. Hochwertige Messer, filigraner Goldschmuck und Keramikwaren gehören zu den Erzeugnissen dieser Region und werden bei den herbstlichen Feierlichkeiten vielerorts präsentiert, ebenso wie kunstvolle Webwaren, Stickereien und Holzschnitzarbeiten. Süße Kunstwerke sind dagegen die Torrone, Mandelnougat mit Orangen-, Wildblumen oder Eukalyptushonig. Mit dieser Spezialität hat sich das Barbagia-Dörfchen Tonara bekannt gemacht.

SARDINIEN

PRESSEMITTEILUNG

Alle Termine und noch viel mehr

„Autunno in Barbagia“ 2022 wird am ersten September-Wochenende im Dörfchen Bitti eröffnet, das nördlich von Nuoro am Rande der Hochebene liegt. Am 10. und 11. September laden gleich zwei Dörfer zum Schauen, Staunen und Schlemmen ein – Sarule und Oliena. Oliena hat sich mit seiner Pflege archaischen Traditionen inselweit einen Namen gemacht und ist, wie auch Sarule, für die Fülle archäologischer Funde aus prähistorischer Epoche bekannt. Wochenende für Wochenende wird in einem oder gleichzeitig in zwei oder drei Dörfern gefeiert, bis die Veranstaltungsreihe am 17./18. Dezember in den Ortschaften Orune und Olzai ihren Ausklang findet. Über alle Termine, Übernachtungsmöglichkeiten und Sehenswertes in allen am „Autunno in Barbagia“ beteiligten Dörfern informiert die Website <https://www.cuoredellasardegna.it>.