

Tessin. Hier kommt man auf den Geschmack.

Medienmitteilung. Herbst-Neuigkeiten 2014.



Kastanien, Polenta, Käse, Salumi, Merlot: Im Tessin kommt man auf den Geschmack! Besonders attraktiv ist die Sonnenstube der Schweiz im Herbst, wenn Feinschmecker nach Herzenslust schlemmen können. Zahlreiche Volksfeste bieten Gelegenheit dazu.

PerBacco! Ein Hoch auf Bacchus!

Bellinzona, Herbstfest | 04.09. – 07.09.2014

Am ersten September-Wochenende huldigt Bellinzona Bacchus, dem Gott des Weins und des Rausches in der griechischen Mythologie. Beim Winzerfest *PerBacco* bieten im Tessiner Kantonshauptort die lokalen Weinproduzenten ihre besten Tropfen feil, während zwei Dutzend Musikgruppen und Bands für Unterhaltung sorgen. Das Winzerfest findet in der malerischen Altstadt von Bellinzona statt, am Fuss der drei Burgen, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören.

www.perbaccobellinzona.ch



Unter die Räder gekommen.

Loco, Maisfest | 14.09.2014

Farina bóna heisst die Spezialität aus dem Onsernone-Tal, die immer mehr auch Feinschmecker ausserhalb der Region zum Schwärmen bringt. Gewonnen wird das Produkt durch das Mahlen von geröstetem Mais. Früher wurde es nur mit Wasser, Milch oder Heidelbeeren vermischt und gegessen. Heute wird die *Farina bóna* zur Herstellung von zahlreichen Gerichten verwendet, vom Teig für Mürbekuchen bis hin zum Glacé.

Degustieren kann man diese Gerichte am traditionellen Maisfest, das am 14. September in Loco stattfindet. In dem malerischen Dorf, oberhalb eines spektakulären Wasserfalls, befindet sich auch eine Mühle aus dem 18. Jahrhundert, wo noch heute Mais zu Polentamehl und *Farina bóna* gemahlen wird. Das imposante Gebäude bildet ein lebendiges Zeugnis der Müllereitradition des Tales: Ende des 19. Jahrhunderts waren im Onsernone-Tal 27 Mühlen in Betrieb.

www.farinabona.ch



Prosit auf einen guten Jahrgang.

Mendrisio, Sagra dell'uva | 26.09. – 28.09.2014

Gut drei Viertel der Tessiner Merlot-Trauben werden im Mendrisiotto angebaut. Kein Wunder, feiert man im Südzipfel der Schweiz die Traubenernte im grossen Stil. Vom 26. bis 28. September 2014 herrscht im Bezirkshauptort Mendrisio Ausnahmezustand.

Während des Traubenfestes *Sagra dell'uva* gibt es im *Magnifico Borgo* („prächtiger Ort“), wie die Einheimischen ihr Städtchen stolz nennen, zahlreiche Festzelte und Innenhöfe, wo den Besuchern bei musikalischer Unterhaltung lokale Delikatessen aufgetischt werden. Dass dazu mit einem Glas Merlot angestossen wird, versteht sich von selbst.

www.sagradelluva.ch



Grottini, Gnocchi und Gourmet.

Lugano, Festa d'autunno | 03.10. – 05.10.2014

Mit der *Festa d'autunno* („Herbstfest“) Anfang Oktober setzt die Stadt Lugano traditionellerweise einen Schlusspunkt unter seine lange Open-Air-Saison. Auf zahlreichen Plätzen in der autofreien Innenstadt mit ihren malerischen Gassen können Geniesser in typischen Grottini probieren, was die Tessiner Küche zu bieten hat: regionale Spezialitäten, zum Beispiel Büsecca (Tessiner Kuttelsuppe mit Gemüse), Alpkäse, Luganiga oder Salami, ergänzt durch Weine aus der Region.

Auf dem Markt des Herbstfestes finden Besucher lokale Erzeugnisse wie Käse- und Salamispezialitäten, Marmeladen, Süssigkeiten, Weine und Liköre. In einer kleinen Destillerie wird demonstriert, wie Grappa produziert wird. Um die Stadt vom Wasser aus zu erkunden, können Gäste des Herbstfestes auch Bootsfahrten auf dem Luganer See unternehmen.

www.luganoturismo.ch



Vom Hungertöter zur Delikatesse.

Ascona, Festa delle castagne | 04.10. - 05.10.2014

Die Kastanie war in den armen Tessiner Tälern einst der Hungertöter par excellence. Die Faustregel lautete: 500 Kilogramm mussten gesammelt werden, um einen Erwachsenen durch den Winter zu bringen. Noch heute ist jeder fünfte Baum im Tessin ein Kastanienbaum.

Kulinarisch hat die Frucht eine Renaissance erlebt: Es gibt mittlerweile kaum ein Produkt, das nicht aus Kastanien hergestellt wird. Die Palette reicht von Marmelade über Torten und Teigwaren bis hin zu Bier und der Süssspeise *Marrons glacés*. An den Volksfesten im Herbst wie etwa der *Festa delle castagne* in Ascona ist die Kastanie denn auch der unbestrittene Star. Am Seeufer rösten so genannte *Maronatt* am 4. und 5. Oktober wie anno dazumal über 2000 Kilogramm Kastanien zu heissen Marroni.

www.ascona-locarno.com



Eine lebendige Tradition.

Muggio, Sagra della castagna | 19.10.2014

Am 19. Oktober 2014 steht während des Kastanienfestes *Sagra della castagna* auch das 200-Einwohner-Dorf Muggio im gleichnamigen Tal ganz im Zeichen der stacheligen Frucht. Im Muggio-Tal ist noch ein *Graa* in Betrieb. In diesen Dörrhäusern wurden früher die Kastanien



tagelang auf einem Rost getrocknet. Danach füllte man sie in Hanfsäcke und schlug sie gegen einen geschliffenen Klotz aus Kastanienholz, damit sich die Rinde löste. In diesem Zustand waren die Kastanien über ein Jahr haltbar. Auch konnte man die Kastanie mahlen und das so gewonnene Mehl für die Brotproduktion verwenden.

Über diese und andere Traditionen in dem einst von Armut geprägten südlichsten Tal der Schweiz informiert das *Museo etnografico della Valle di Muggio*, dessen Sitz sich in Cabbio, einem Nachbarort von Muggio, befindet. An der *Sagra* wiederum können sich die Besucher ein Bild von der Vielfalt der Produkte machen, die mittlerweile aus der Kastanie hergestellt werden.



www.mendrisiottoturismo.ch

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

TICINO TURISMO

Media Relations, Omar Gisler

Tel: +41 (0)91 825 70 56

E-Mail: omar.gisler@ticino.ch

Via Lugano 12 – 6500 Bellinzona