

Veranstaltungen

Zeit für Wein und Bier

17./18. OKTOBER,
ORTA SAN GIULIO (NO)

Das *Wine & Beer Festival* am Ortasee (Piazza Mario Motta) startet in die zweite Runde: An diesem Wochenende kann man sich zwischen 11.00 und 21.00 Uhr durch das Angebot degustieren und schlemmen. Mehr als 25 Weinkellereien sind vor Ort, und mehr als 100 Wein- und Biersorten stehen zum Degustieren bereit. Für 15 Euro darf man fünf davon probieren. Umrahmt wird der Anlass von einem DJ-Set. Für Kinder gibt es ebenfalls Attraktionen. Vom Bahnhof zum Veranstaltungsort gibt es ein kostenloses Shuttle-Bähnchen. distrettolaghi.it

Zeit zum Velofahren

18. OKTOBER, VALSASSINA (LC)

Lust auf eine herbstliche Fahrradtour mit Mountainbike oder E-Bike? Das ist am Sonntag möglich: Treffpunkt ist um 8.30 Uhr an der Via Provinciale 14A auf dem Parkplatz von Carozzi Formaggi. Um 9.00 Uhr wird gestartet – die Tour dauert rund vier Stunden, der Schwierigkeitsgrad ist mittel. Sie führt am Fuss des Grigna-Massivs entlang. Anmeldungen werden bis heute entgegengenommen. giraingirobike.it

Zeit für Herbstaktivitäten

18. OKTOBER, ARONA (NO)

Einen Sonntag in Arona verbringen, das ist eine gute Idee: Diesen Sonntag findet im Park der Rocca Borromea (Via alla Rocca 22) von 10.00 bis 17.00 Uhr ein Polentaessen mit Ragout und Gorgonzola statt. Dazu werden Führungen angeboten. Bei Regen wird der Anlass auf den 25. Oktober verschoben. Parallel dazu findet am Seeufer Nassiyya von 9.00 bis 19.00 Uhr ein Kreativmarkt mit einem Fest für Kinder statt. visitarona.it

Zeit für Orgelmusik

18. OKTOBER, NOVARA

In der Basilika San Gaudenzio von Novara (Via San Gaudenzio 22), jener mit der mächtigen Kuppel, werden "Konzerte unter der Kuppel" veranstaltet. Morgen Samstag um 17.00 Uhr spielt der stellvertretende Musikdirektor der Kathedrale von Salisbury, John Challenger, auf der Orgel Werke von Bach, Alcock, Elgar, Whitlock und Widor. igaudenziani.it

Zeit zum Wandern

20. OKTOBER, MENAGGIO (CO)

Im Rahmen der Wanderreihe *Due passi in compagnia* – ein paar Schritte in Gemeinschaft – wandert man am Dienstag, 20. Oktober, von Domaso nach Caino. Treffpunkt ist wie gewohnt um 13.30 Uhr auf dem Parkplatz am Seeufer von Menaggio (Via Roma). Die Wanderung dauert drei Stunden und ist mittelschwer. mylakecomo.co

Zeit für Fotografie

BIS 25. OKTOBER, VARESE

Das dezentrale *Insight Foto Festival* wird heute in Varese zum sechsten Mal eröffnet. Es widmet sich der zeitgenössischen Fotografie und ist kostenlos zugänglich. Während zehn Tagen werden Ausstellungen, ortsspezifische Installationen, sowie Begegnungen mit Kunstschaffenden, Präsentationen, Performances und geführte Besichtigungen geboten. Die Ausstellungen sind jeweils freitags bis sonntags von 10.00 bis 19.00 Uhr zugänglich. Die Veranstaltungsorte sind unter anderem die Villa Mirabello (Piazza della Motta 4) und die Villa Recalcati (Piazzale Libertà 1). vareseturismo.it

Zeit für Genuss

BIS 15. DEZEMBER,
VALSASSINA UND LARIO

Rund um den Comer See finden die *Weekend dei Sapori d'Autunno*, die Wochenenden der Herbstgenüsse, wieder statt. Jedes Wochenende wird in den Restaurants, Alpküthen und Agriturismi ein Themenmenü angeboten, und zwar bis Mitte Dezember. Was jeweils auf der Speisekarte steht und wie viel die Menüs kosten, ist unter montagnelagodicomo.it/weekend-sapori-autunno ersichtlich.

Italien



CRODO, HEIMAT DES APERITIFS CRODINO

von Sarah Coppola-Weber

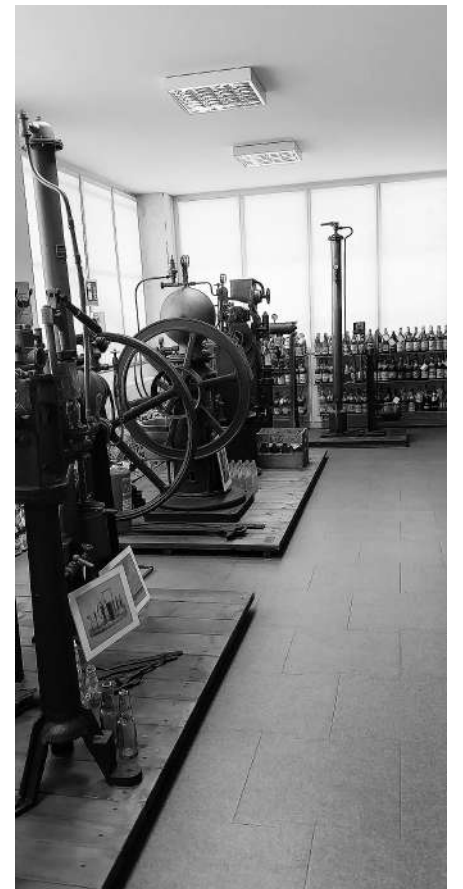
Crodo ist der Hauptort des Antigorio-ales und liegt als Bergdorf rund 16 Kilometer nördlich von Domodossola und rund 54 Kilometer von der Provinzhauptstadt Verbania entfernt, im letzten Zipfel des nördlichen Piemonts, umgeben von Schweizer Terrain. Wer nun meint, Crodo sei, wie es sich für ein Bergdorf gehört, nur für Käse- und Milchprodukte bekannt, irrt sich: Das Dorf ist berühmt für sein Heilwasser und den weltweit bekannten alkoholfreien Aperitif Crodino.

Hand aufs Herz: Wer wusste, dass das bekannte alkoholfreie Aperitifgetränk Crodino im kleinen Bergdorf Crodo hergestellt wurde? Vermutlich niemand. Denn klar – in den Bergen werden meistens schmackhafte Bergkäsesorten hergestellt. So auch in Crodo, wie unter anderem das Festival *Biancolatte*, das den Erzeugnissen aus Milch gewidmet ist, bezeugt. Doch nicht nur. Wie kam es dazu, dass Crodo auch für seine heilenden Wässerchen und die Produktion des Aperitifgetränks Crodino bekannt wurde? Am Anfang von unterhaltsamen Geschichten steht oft eine Legende. Diese besagt, dass ein mittelalterlicher Kreuzritter todkrank in Crodo ankam, von den dortigen Mineralquellen trank und auf wundersame Weise geheilt wurde. Die ersten Berichte über Besucherströme stehen im Zusammenhang mit der Eröffnung der Thermalanlagen im Jahr 1834: Viele wohlhabende Europäer reisten nach Crodo, um das dortige Wasser zu trinken, das aus drei Hauptquellen floss. Das Wasser hat eine anerkannte therapeutische Wirkung, vor allem bei Beschwerden des Magen-Darm-Trakts. Ein schön gepflegter Themenpark erinnert noch heute an den einstigen Glanz des Kurortes. Die Quellen wurden zu Produktionsstätten für Mineralwasser, das über die regionalen Grenzen hinaus transportiert wurde. Bis Piero Ginocchi, ein aus Parma stammender Unternehmer, nach Crodo gelangte. Mit einer Idee, die wegweisend sein sollte. Damals, im Jahr 1965, wollte er ein Getränk erfinden, das dem Campari, dem Symbol von Mailand, ähnelte. Er mischte also Quellwasser, Zucker sowie Extrakte aus Kräutern, Gewürzen und Wurzeln zu einem alkoholfreien Aperitif und vertraute das Rezept dem Önologen Maurizio Gozzelino aus Cuneo an. Das Rezept wird bis heute streng geheim gehalten. Was man



Im Museo delle Acque in Crodo wird veranschaulicht, wie Getränke damals abgefüllt wurden. Links: alte Crodino-Fläschchen

weiss: Unter den bekannten Zutaten befinden sich Vanille, Orangenschale, Wermut, Ingwer, Nelken und Koriander. Nach dem Mixen reift das Getränk sechs Monate in Eichenfässern, was ihm den bitteren Geschmack verleiht. Bei der ersten Produktion wurden mehr als 50'000 Fläschchen hergestellt, und der Erfolg stellte sich praktisch unmittelbar ein, nicht zuletzt dank eines Werbespots, in dem die international bekannte Schauspielerin Brigitte Bardot mitwirkte. Der Slogan lautete denn auch *l'aperitivo biondo che fa impazzire il mondo* – "der blonde Aperitif, der die Welt verrückt macht". Wie es bei Erfolgsgeschichten so ist, werden Kassenschlager oft von grösseren Unternehmen aufgekauft: Im Jahr 1995 erfolgte die Übernahme des Crodino durch den Konzern Campari. Heute wird der Crodino nicht mehr in Crodo produziert, sondern in Novi Ligure. Das Rezept ist aber immer noch originalgetreu. Die Sprudelgetränke Lemonsoda und Oransoda hingegen werden immer noch im piemontesischen Bergdorf hergestellt.



Wer in die Geschichte des Crodinos eintauchen möchte, reist am besten zum *Centro Studi*, dem 1982 vom Industriellen Piero Ginocchi ins Leben gerufene Forschungszentrum und Sitz des gleichnamigen Vereins. Ziel ist, kulturelle Aktivitäten für die Bevölkerung auf die Beine zu stellen und weiter zu forschen. Im Jahr 2006 wurde das *Museo delle acque* eröffnet. Es liegt fast unscheinbar beim Thermalpark und wird von Freiwilligen geführt. Mit dem Eintritt von fünf Euro kommt man auch gleich in den Genuss einer Führung. Hunderte von Wasserflaschen aus der ganzen Welt stehen dort in Reih und Glied sowie die Werkzeuge und Maschinen, die es brauchte, um das Wasser und andere Getränke abzufüllen. Hier sieht man, wie der Crodino im Laufe der Zeit seinen Namen und seine Etikette wechselte (er trug einmal den Namen Biondino und Picador, aber nur für kurze Zeit) und kann die Geschichte anhand dieser Zeitzeugen nachvollziehen. Jedes Jahr am 28. Juli wird der Geburtstag des Crodino gefeiert, dann werden verschiedene kulturelle Aktivitäten organisiert.

Um die heilsamen Wässerchen in Crodo zu ehren und in den Fokus zu rücken, wird zudem jedes Jahr in der Adventszeit die Freilichtausstellung *presepi sull'acqua* – Krippen am Wasser – auf die Beine gestellt. Dutzende von handgemachten Krippen befinden sich an Wasserläufen, Brunnen und Waschrögen, um zu zeigen, dass hier das Wasser den Ton angibt. Wer ins Antigorio- und Formazzatal reist, sieht auch die grossen, architektonisch schön gebauten Wasserkraftwerke am Strassenrand. Diese werden mehrmals jährlich auf Voranmeldung zur Besichtigung geöffnet. Wie wäre es also, mal eine Wasserstatt eine Käsetour zu unternehmen? Diese führt einen nach Crodo ins *Museo delle acque*, dann für eine Verschnaufpause in den Thermalpark, bei Gelegenheit ins Wasserkraftwerk und dann, warum nicht, ins vor zehn Jahren eröffnete Thermalbad Premia. Das ist aber eine andere Geschichte. Und der Käse? Dieser lässt sich in der Latteria Sociale Antigoriana von Crodo (Via Maglioggio 18) immer noch mit ins Gepäck packen.

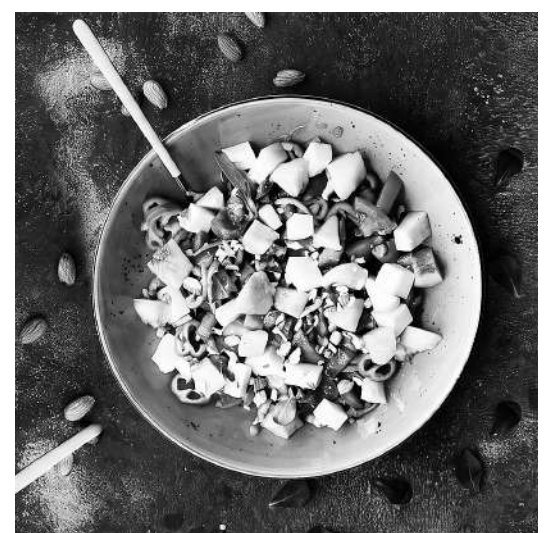
crodoeventi.it, distrettolaghi.it

Food Week: alles dreht sich ums Essen

Gestern wurde in der lombardischen Metropole die *Milano Food Week* eröffnet. Aber Achtung: Es handelt sich dabei weder um eine Messe noch um ein Festival. Sieben Jahre nach der letzten Ausgabe meldet sich die viertägige Veranstaltung zurück, und zwar an verschiedenen Orten der Stadt. Das Programm vereint Gastronomie, Kultur, Recherche, Innovation, Konsum und Unterhaltung. Dabei isst man nicht nur, sondern macht sich auch Gedanken darüber, was täglich auf unseren Tellern landet, oder eben nicht landet. Denn in den letzten Jahren hat sich der Bezug der Italiener zum Essen gewandelt. Es geht um die Entwicklung der gastronomischen Kultur und darum, zu verstehen, wie sich das Essen verändert. Im *Food*

Hub (ein Teil davon wird bei Identità Golose Milano an der Via Romagnosi 3 ausgetragen) treffen Unternehmen, Institutionen, Universitäten sowie Experten aus der Branche aufeinander, um darüber zu diskutieren. So etwa dreht sich morgen Samstag alles ums Wohlbefinden, das Zusammenkommen und neue Konsumgewohnheiten bzw. um den Bezug zwischen Essen, Wohlbefinden und den neuen Lebensstilen. Das Thema ist in drei grosse Bereiche unterteilt: Im ersten werden Themen wie Langlebigkeit und gesundes Altern sowie Ernährung und mentale Gesundheit angegangen, im zweiten dreht sich alles um die *Food Experience* und die Gemeinschaftlichkeit, also das Essen als Unterhaltung und Gelegenheit zur

Begegnung, und im dritten stehen die alkoholfreien Getränke sowie das neue Phänomen des *Mindful Drinking*, bei dem es darum geht, den eigenen Alkoholkonsum bewusst zu hinterfragen und achtsam zu steuern, im Mittelpunkt. Wer es lieber praktisch und genussvoll mag, ist in den *Vie dei Sapori*, den Genussstrassen, bestens aufgehoben: Dies ist kein fester Rundgang, sondern eine Reise durch Lokale, Geschäfte und Quartiere, um die Stadt über ihre gastronomischen Angebote kennenzulernen. Das Essen wird auch mittels fotografischer Kunst erzählt, daher die Photo Art mit modernen Bildern und historischen Zeugnissen. Unter *milanofoodweek.it* findet sich das aktuelle Programm.



Gesund oder nicht gesund? Essen im Fokus