COMUNICATO STAMPA

Autunno gourmet nei quattro Paesi sul Lago di Costanza

"Settimane della Mela", feste della vendemmia e menù d'eccezione tra Germania, Svizzera, Austria e il Principato del Liechtenstein - dal Deutsche Bodensee al Thurgau, da San Gallo all'Alta Svevia, passando per il Vorarlberg e Vaduz

Fare colazione con un eccellente müsli svizzero, concedersi un assaggio dei freschissimi formaggi di malga a pranzo e provare il delicato pesce di lago a cena, scoprendo le sorprendentemente varie tradizioni gastronomiche della regione internazionale del Lago di Costanza (*Bodensee* in tedesco) grazie a un viaggio d'autunno, quando i cieli si fanno tersi e le giornate scorrono tranquille. Tra settembre e ottobre i paesaggi qui si colorano di verde, rosso e giallo: è il tempo della raccolta delle mele, che trovano il clima ideale per crescere e diventano le vere protagoniste della stagione, con un susseguirsi di proposte gourmet, feste e itinerari a tema. Signora dell'autunno sul Bodensee è naturalmente anche l'uva, utilizzata per produrre vini eccellenti – in primis Müller-Thurgau e Pinot Nero – e spunto per attività e momenti conviviali per tutto il periodo della vendemmia, quando si celebrano anche gli altri prodotti di stagione – dalla cipolla alla zucca, dal pesce di lago ai formaggi. E chi in terra germanica cerca la birra non rimarrà deluso: nella regione del Lago di Costanza e in particolare in Alta Svevia, non mancano il luppolo e i birrifici artigianali – per esempio a Tettnang, nella regione Bodensee-Oberschwaben, il cui prezioso "oro verde" è esportato con successo in tutto il mondo.

Rossa o dorata, dolce o croccante: la mela, regina del Bodensee

Altnau, nel Thurgau, è la località dove i festeggiamenti legati alla mela si tengono per primi: dal 5 al 19 settembre gastronomie, ristoranti e negozi del villaggio svizzero si sbizzarriscono sul tema, offrendo ad ogni cliente un frutto saporito; le manifestazioni culminano con il mercatino autunnale del 19 settembre, nella Oberdorfplatz (www.thurgau-tourismus.ch). Il **Deutsche Bodensee**, sponda tedesca del lago, celebra le sue **Settimane della Mela** (*Apfelwochen* in tedesco) **dal 26 settembre al 18 ottobre** con un programma che comprende tour in bici o in

carrozza tra i meleti, degustazioni di liquori alla frutta, assaggi di specialità regionali e – per i più volenterosi – la partecipazione alla raccolta della frutta (www.apfelwochen-bodensee.de – informazioni dettagliate presso gli enti turistici locali). Il 26 settembre, in particolare, saranno i più piccoli a divertirsi all'*Apfeltag* (giorno della mela in tedesco) sull'isola di **Mainau**, che prevede corsi di cucina, fabbricazione del succo di mela e giochi nei frutteti (www.mainau.de). Zuppa di cavolo e mela alle cipolle rosse, filetto di persico aromatizzato al Calvados e deliziosi *crumble aux pommes*: sono **46** i **ristoranti** del Deutsche Bodensee che durante le *Apfelwochen* offrono sfiziosi e vari menù tutti improntati alla mela, dall'antipasto al dolce, nella splendida cornice del lago. A chi vuole rilassarsi a tema, dopo una giornata di degustazioni e passeggiate, il *Wellness Hotel Golf Panorama* di Lipperswil, in Svizzera, propone invece **trattamenti**, bagni e impacchi con prodotti a base di estratti di mela (www.golfpanorama.ch) .

Feste della vendemmia, antichi torchi, cantine principesche e notti in botte: il vino del Lago di Costanza

Dai meleti ai vigneti: insieme al frutto del Paradiso, la vite è protagonista dell'autunno sul Bodensee, terra di **vini eccellenti** – dalle sponde svizzere patria del Müller-Thurgau a Sciaffusa, dal Deutsche Bodensee al Vorarlberg e alla regione di San Gallo, fino alle valli del Liechtenstein. In tutta la regione, nei mesi di settembre e ottobre, si susseguono degustazioni nelle cantine private, tour di tenute e vigneti e assaggi di specialità locali, accompagnate da ottime etichette (http://www.weinregion-bodensee.com/events/) . Tra le feste del vino da non perdere vi sono quella di **Meersburg**, che dal 1974 presenta nella piazza del castello cittadino la migliore produzione locale, accompagnata da specialità gourmet (**11 – 13 settembre**) e la festa del vino di **Birnau**, giunta alla 45ma edizione, di fronte alla famosissima chiesa omonima (**2-4 ottobre**). Sul Bodensee gli appassionati di cultura del vino potranno scoprire antichi e magnificamente conservati **torchi in legno** per la pigiatura dell'uva, ad esempio presso lo *Schlossgut Bachtobel*, che ne custodisce uno risalente alla fine del XVI secolo, ancora utilizzato per produrre il "Pinot Noir Nr. 3" della casa (www.bachtobel.ch/en/), oppure a *Nonnenhorn*, dove il torchio risalente al 1591 nel cuore del paese è rimasto in funzione fino alla metà degli anni '50 (www.nonnenhorn.eu) . A Berneck invece, nella regione di San Gallo, il museo civico che custodisce attrezzi, oggetti di lavoro e un torchio del 1682 testimonia l'importanza della produzione vinicola, per secoli primaria fonte di sostentamento di questo e di molti altri villaggi (*Ortsmuseum Torkel Berneck*, www.berneck.ch). Lasciando le sponde del lago, il **Principato del Liechtenstein** si rivela, a sorpresa, dal tempo dei romani terreno fertile per la produzione del vino grazie al caldo vento di Föhn. Qui, oltre a diverse aziende vinicole, si può visitare la cantina del Principe del Liechtenstein, proprietà di famiglia dal 1436 (www.hofkellerei.li). Per chi viaggia con i bambini, invece, non mancano gli appuntamenti alcohol-free: presso la tenuta *Sunnehalde* nel Thurgau, ad esempio, tutta la famiglia può partecipare alla raccolta dei grappoli e fabbricare con i proprietari un freschissimo

succo d'uva, da gustare a merenda (www.sunnehalde.ch) . Per pernottare, il Bodensee offre diverse soluzioni a tema vitivinicolo: presso la tenuta *Rüdi*, presso Sciaffusa, ad esempio, si riposa in graziosissime camere di legno a forma di botte, come il filosofo Diogene (www.rueedi-ferien.ch) , mentre nella maggior parte degli hotel della regione vengono offerti pacchetti comprensivi di *wine-tasting* e tour dei vicini vigneti (www.weinregion-bodensee.com/angebote) .

Pesce, frutta, cipolle e formaggi

Accompagnano i vini del Bodensee piatti e specialità regionali, eccezionalmente vari e saporiti, in particolare in questo periodo dell'anno. Dal **14 settembre all'11 ottobre** 19 chef dell'Untersee, tra Germania e Svizzera, propongono eleganti menù a base di pesce di lago, come – ma non solo – il coregone al prezzo fisso di 26€ o 35 CHF (*Felchenwochen*, www.tourismus-untersee.eu). Un'ottima cucina è, del resto, una tradizione in questo tratto di lago: qui si adagia l'isola di Reichenau, famosa – oltre che per il suo sito monastico patrimonio UNESCO – per i frutteti, i vigneti e il pesce squisito; a Moos sull'Untersee, la prima domenica di ottobre si festeggia un'altra specialità del luogo - la cipolla - con degustazioni e sfilate. Chi vuole mettersi in gioco in prima persona, invece, durante i weekend può accompagnare il professionista Rolf Meier nelle sue uscite all'alba, per vivere da vicino l'esperienza della pesca (www.thurgau-bodensee.ch/fischer , 100 CHF a persona, inclusa la colazione, o 190 CHF incluso anche il pernottamento) . Spostandosi verso est, San Gallo festeggia i sapori dell'autunno con la **Giornata del Gusto**, dedicata ai prodotti ecologici e regionali: in programma un mercatino con le eccellenze del luogo e corsi di cucina per i bambini (www.stgaller-genusstag.ch, sabato, 19 settembre) . **Dal 10 al 24 ottobre** le località tedesche del Lindauer Bodensee - Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg e Bodolz - offrono ai visitatori un viaggio nel gusto con assaggi, corsi di cucina e barbecue, gourmet-safari e intermezzi musicali alla scoperta delle specialità regionali – come vini, piatti di pesce, zucche e formaggi. In aggiunta, i ristoranti del comprensorio propongono menù a base di prodotti di stagione, rigorosamente locali (www.lindauerbodensee.de). Un tour in nave è un'occasione perfetta per un piacevole pasto: le imbarcazioni della Bodensee Schifffahrt attraversano il lago e propongono pranzi, aperitivi al tramonto e colazioni musicali (www.bsb.de). A bordo dell''elegantissima nave a vapore *Raddampfer Hohentwiel*, appartenuta all'ultimo imperatore tedesco, invece, si pasteggia in grande stile, per cene da veri gourmet (www.dampfschiff-hohentwiel.de). Dalle malghe del Vorarlberg alle fattorie dell'Alta Svevia, passando per il Liechtenstein, l'area del Bodensee ha nella produzione casearia un altro tratto di eccellenza; in autunno i prodotti degli alpeggi danno il loro meglio, mentre per i più appassionati non mancano le strade del formaggio, per esempio fra gli idilliaci paesaggi del Württembergisches Allgäu, percorrendo un tratto dell'*Allgäuerkäsestrasse,* attraverso fattorie, malghe e formaggerie (www.allgäuer-käsestrasse.de) ; o nel Bodensee-Vorarlberg, con la

Käsewanderweg che si snoda per otto chilometri tra tappe illustrate, chioschi e piccoli stand (www.bodensee-vorarlberg.com).

Lo sapevate che….a Tettnang nasce "il miglior luppolo del mondo"?
In Alta Svevia si contano circa 25 birrifici artigianali, e circa cento tipologie di birre. Tettnang, nella regione Bodensee-Oberschwaben, in particolare, è conosciuta come "città del luppolo": il suo "oro verde" è famoso in tutto il mondo – e infatti circa l'85% della produzione annuale è esportata verso paesi come gli USA e il Giappone, ma anche in Cina e in Africa. La birra che se ne ricava ha un sapore elegante e un inconfondibile retrogusto dolce-amaro. A Tettnang si può visitare il museo del luppolo e camminare lungo la "via del luppolo", che conduce attraverso campi di luppolo e frutta, tra il verde dei prati e le Alpi sullo sfondo.

La regione internazionale del Lago di Costanza

La regione internazionale del Lago di Costanza è una celebre destinazione turistica nel cuore dell'Europa. Incastonata tra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein – le cui frontiere si susseguono a poca distanza le une dalle altre – e ricco di una natura varia e rigogliosa, il Bodensee è un continuo alternarsi di panorami alpini, colline ricoperte di vigneti e deliziose cittadine rivierasche. Tra i suoi tanti gioielli le città storiche di Costanza e Lindau e il loro comprensorio; la regione dell'Alta Svevia con la Strada del Barocco e i suoi incantevoli villaggi; San Gallo, la cui cattedrale, biblioteca e complesso monastico sono parte del Patrimonio UNESCO per l'Umanità; Sciaffusa e le cascate più grandi d'Europa; Bregenz e il Vorarlberg, tra vette montane e architetture d'avanguardia e il Principato del Liechtenstein, piccolo Paese alpino ricco di storia e tradizioni, per vivere esperienze principesche. Per ulteriori informazioni: www.lagodicostanza.eu

Come arrivare

La regione internazionale del Lago di Costanza è facilmente raggiungibile dall'Italia. In ***automobile****, partendo da Milano, si attraversa la frontiera a Chiasso, percorrendo il tunnel del San Bernardino, per seguire il corso del fiume Reno fino a Coira e arrivare al lago nei pressi di Bregenz. Oppure si può attraversare la galleria del San Gottardo, e successivamente si segue la direzione San Gallo/Costanza (4 ore e 30 min.). Comodi* ***voli*** *collegano Milano a Zurigo, che dista un'ora di macchina da Costanza. Chi preferisce il* ***treno*** *può scegliere la linea Milano – Zurigo – Costanza (5 ore e 30 min.) o la Milano – Zurigo – Bregenz (6 ore e 30 min.). In* ***pullman****,*

il Lago di Costanza è raggiungibile sulla linea Milano – Zurigo – Costanza (6 ore e 30 min.) o la Milano – Bregenz (4 ore e 30 min.).

Per richiedere informazioni e materiale informativo:

L'Ente Turistico del Lago di Costanza:

Internationale Bodensee Tourismus GmbH
Hafenstraße 6
D-78462 Costanza
Telefono: +49 (7531) 9094 - 90
Telefax: +49 (7531) 9094 - 94
E-Mail: info@bodensee.eu

Immagini della destinazione possono essere scaricate direttamente al link:
http://www.bodensee.eu/de/pressebereich/pressebilder

Per ulteriori informazioni su questo comunicato contattare:
ABC PR CONSULTING
Viale Beatrice d'Este 3/A – 20122 MILANO
Ph. +39 02 58325432
www.abc-prc.com
Chiara Bartoli
c.bartoli@abc-prc.com, Mob. +39 345 456974