

Das andere Sardinien: Dorffeste bringen auf den Geschmack

Bern, 25.11.2022. Dass Sardinien mit Top-Stränden und tadelloser Wasserqualität auftrumpfen kann, ist weithin bekannt. Anders sieht es mit den Schätzen aus, die es im Inneren der zweitgrössten Mittelmeerinsel zu entdecken gibt. Kulinarische Spezialitäten und ein reiches kulturelles Erbe, das selbst viele Sarden nicht mehr kennen. Das soll sich nun ändern – durch vielseitige Festwochen im ländlichen Raum.

Derzeit und noch bis in die dritte Dezemberwoche hinein laden die nördlich der Hauptstadt Cagliari gelegene Region Trexenta und die zentralsardische Hochebene Sarcidano ein, Dörfer und ihre Bewohner, kulinarische Produkte und ihre Produzenten, fest in der bäuerlich-religiösen Welt verwurzelte Traditionen und Rituale kennenzulernen. Saboris Antigus nennt sich die Veranstaltungsreihe. Von Generation zu Generation weitergegebene Rezepte der lokalen Hirten- und Bauernküche stehen dabei im Mittelpunkt. Reihum lassen die teilnehmenden Dörfer historische Häuser und Höfe für ein Wochenende zu Pop-Up-Restaurants werden. An Tischchen oder Tafeln können Besucher in Gaumenfreuden schwelgen. Die Wertschätzung für lokale Produkte zu fördern, ist eines der Anliegen der Veranstalter. Gäste von nah und fern sind daher eingeladen, auf Bauernhöfen bei der Herstellung von Käse, Brot, typischer lokaler Pasta-Sorten oder traditionellem Süssgebäck zuzuschauen – und hier und dort auch mitzumachen.

Dass in vielen ländlichen, vom Tourismus bislang kaum berührten Inneren der Insel Sardinien bäuerliche Rituale aus einer fernen Zeit noch heute mit Leidenschaft gepflegt werden, dürfte für viele Besucher ebenfalls eine Überraschung sein. So bietet sich Gelegenheit, ein „Sa mullidura“ mitzerleben, ein Frühstück mit der frisch gemolkenen Milch, wie es sich die Hirten am frühen Morgen unter freiem Himmel zubereitet haben. In Gergei, einer 1000-Einwohner-Gemeinde in der Trexenta-Region, wird „Su Sessineddu“ begangen. Mit diesem religiösen Zeremoniell erbitten die Bewohner von Gergei, das sich auch als „Dorf des guten Öls“ einen Namen gemacht hat, den Heiligen Biagio um Schutz vor der Unbill der kalten Jahreszeit. In Siurgus Donigala, einem der Fest-Dörfer, eine knappe Autostunde nördlich von Cagliari gelegen, lässt sich hingegen Bekanntschaft mit „Is Scruzzonis“ machen. So heissen die dämonischen, aus Wildbirnenholz geschnitzten Masken, die Böses von der kleinen Gemeinde fernhalten sollen.

Gesänge und Tänze, auf den Launeddas, nach uralten Vorbildern gebauten Blasinstrumenten, gespielte Weisen – all das fehlt nie, wenn Sarden traditionelle Feste feiern. Da machen die Saboris Antigus-Feste keine Ausnahme. In jedem der einladenden Dörfer werden Plätze zu Bühnen und Strassen zu Konzertsälen. Kunstvolle Trachten, melancholische Melodien und mitreissende Rhythmen machen jeden Auftritt zu einem sinnlichen Erlebnis. Dass ihre Heimat auch ausserhalb der Dörfer so manches Juwel zu bieten hat, wollen die Veranstalter der Festwochen mit ihrem Ausflugsangebot zeigen. Fachkundig geführte Exkursionen durch die weit vor unserer Zeitrechnung entstandenen Nuraghen-Siedlungen gehören dabei zu den spannenden Höhepunkten. Hier wandeln Besucher auf den Spuren einer bronzezeitlichen Kultur, die mit ihren steinernen Hinterlassenschaften auch heute noch eine starke Präsenz auch und gerade hier, im Herzen der Insel, hat.

Weitere Informationen: www.sardegnaturismo.it/de

Für mehr Informationen (Media) :

Laura Fabbris, Medienstelle Sardegna Turismo,
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,
Telefon 031 300 30 70, E-Mail: info@gretzcom.ch
Internet: <https://gretzcom.ch/>