

Berlin, 6. September 2023

Brescia: herbstliche Gaumenfreuden zwischen Alpenrand, Ebene und Seen

In der Region Brescia ist der Herbst nicht einfach nur die Jahreszeit, die auf den Sommer folgt. Der Herbst ist die Zeit der kulinarischen Feste. Herbst – das sind Gaumenfreuden wie Trüffel, Almmilch-Käse und Wein.

Buntes Laub an steilen Hängen, milde Temperaturen an den Ufern der Seen, zarte Nebel über der Bassa Bresciana, der grossen Ebene am Po. Der Herbst ist eine grossartige Jahreszeit in der Provinz Brescia. Dafür sorgen neben den Reizen der abwechslungsreichen Landschaft die kulinarischen Schätze. Von September bis in den November hinein werden in diesem Teil der Lombardei genussvolle Feste zu Ehren von Trüffel, Käse, Franciacorta-Schaumwein und anderen edlen Tropfen gefeiert. Trüffelhochburg ist Tignale - ein Dorf wie eine Aussichtsterrasse hoch über dem Gardasee. Tignale lädt an den Wochenenden 30. September/1. Oktober und 7./8. Oktober zur *Sagra del Tartufo*, dem Trüffel fest. Dann dreht sich hier alles um den Edelpilz, der in den Wäldern des Naturparks Alto Garda Bresciano aufgespürt wird. Marktstände bieten die frische Ware aus dem Wald zum Schauen, Probieren und Kaufen an und in den Restaurants wird der frische *tartufo* zum Superstar. Wer selbst einmal auf die Suche gehen möchte, kann mit lokalen Guides in die Wälder ziehen und Interessantes aus dem Reich der Trüffel erfahren. (Mehr über Tignale www.tignale.org).

Weinentdeckungen und „Geschichtsbücher“ der Jungsteinzeit

Im rund 100 Kilometer langen Camonica-Tal, das sich nördlich von Brescia zwischen Tonalepass und Iseosee erstreckt, werden Kühe und Schafe am 23. und 24. September von den Almen talwärts in ihre Winterquartiere ziehen. Dabei bietet sich vielerorts Gelegenheit, sich am Käse aus der würzigen Sommermilch zu laben. Zwei Wochen später (7./8. Oktober) macht das Tal bei *Sciör de Torcol* mit seinen Weinen bekannt. In der Ortschaft Loisine geben sich dann Winzer mit Valcamonica-Weinenein Stelldichein. Weil *vino* und *formaggio* eine perfekte Kombi sind, fehlen beim *Sciör de Torcol* auch Silter, Casoncello und Rosa Camuna, die lokalen Käsespezialitäten, nicht. (Mehr zum Event www.altorcol.it). Eine besondere Gelegenheit, das Tal und seine Schätze kennenzulernen, bietet sich vom 27. bis 29. Oktober beim *Valle dei Segni (Tal der Zeichen) Wine Trail*. Denn nicht nur mit Weinbau in Steillagen hat sich das Camonica-Tal einen Namen gemacht. Hier, am Südrand der Alpen, finden sich Zehntausende Felsritzungen aus der Jungsteinzeit. Diese prähistorischen „Geschichtsbücher“ gehören längst zum Welterbe der UNESCO. (Informationen zur Veranstaltung www.valledeisegniwinetrail.it).

Perlen im Glas und Kunst im Keller

So wie andere Regionen Italiens ihre Tortellini oder Ravioli lieben, schwören die Menschen in der Provinz Brescia auf die Casoncelli. Vom 21. bis zum 24. September feiert der kleine Ort Barbariga in der *Bassa Bresciana*, der grossen Ebene südlich der Stadt, die *Fiera del Casoncello*, ein Fest zu Ehren der köstlich gefüllten Teigtäschchen. Pasta-Fans werden dabei vielleicht eine neue Lieblingsspeise entdecken. (Mehr dazu www.fieradelcasoncello.it). Franciacorta heisst die saftig hügelige Gegend zwischen Brescia und dem Südufer des Iseosees. Hier gedeihen die Trauben für die feinperlenden Schaumweine, die sich als Franciacorta Pas-dosè, Extra-brut, Brut, Extra-Dry, Demi-sec und Saten längst auch international einen Namen gemacht haben. Am Wochenende 16./17. September öffnen mehr als 60 Weinkeller ihre Tore für

Besucher. Bei Kellerführungen und Degustationen werden sie mit den prickelnden Produkten bekannt gemacht. Während der Weinlese lädt die Franciacorta auch zu zahlreichen Kultur- und Gastronomie-Events – zum Beispiel *Arte in Cantina* (Kunst im Keller), Aperitif im Weingarten oder zum hippen Spektakel „Taste around the Party“. (Mehr dazu www.festivalfranciacorta.wine).

Kulinarische Verführungen entlang der Langobarden-Hügel

Genuss in Hülle und Fülle verspricht die *Strada del Vino e dei Sapori Colli dei Colli Langobardi*, eine gastronomische Route, die in Brescia startet, durch anmutige Weinhügellandschaften und durch die kleinen Orte Botticino, Capriano del Colle, Castenedolo, Flero, Montichiari, Montirone, Poncarale und Rezzato führt. Ab Oktober und bis in den November wird in dieser Gegend *Autunno Langobardo* gefeiert, der „Herbst der Langobarden“. Weine aus den Reben Barbera, Incrocio Terzi, Marzemino, Merlot, Sangiovese, Schiava Gentile und Trebbiano Lugana warten dabei ebenso auf Geniesserinnen und Geniesser wie Salamispezialitäten und Honig aus der Region. Mit dem „Herbst der Langobarden“ erinnert die Provinz auch an ein spannendes Kapitel ihrer Geschichte. Vor mehr als 1000 Jahren war Brescia ein wichtiges Machtzentrum im Reich der Langobarden, der „langbärtigen“ Eindringlinge, die an 568 weite Teile Italiens eroberten. (Weitere Informationen www.stradadelvinocollilangobardi.it). Kulinarische Reisen in der Provinz Brescia lassen sich in den kommenden Monaten auch mit zahlreichen ausserordentlichen Kulturevents kombinieren. Noch bis Ende 2023 ist Brescia, gemeinsam mit dem benachbarten Bergamo, italienische Kulturhauptstadt. (mehr dazu www.bergamobrescia2023.it).