



Pressemitteilung

Berlin, 13. Juni 2024

Bormio: Liebe geht durch den Magen

Kulinarische Feste im Juli und August bieten reichlich Gelegenheit, den Bergsportort Bormio im Valtellina auch mit den Geschmacksnerven zu erkunden. Bergkäse, Bresaola, Teigwaren, roter und weißer Veltliner – wer authentische Alpenküche mag, wird Bormio lieben.

Bike- und Ski-Pisten für alle Levels, ein Wanderwegenetz, das keine Wünsche offen lässt, Thermalquellen und eine Gebirgskulisse vom Feinsten – der Ferienort Bormio auf dem Territorium des Stilsferjoch-Nationalparks gelegen, kann mit vielen Qualitäten auftrumpfen. Dafür wird er von Urlaubern aus dem In- und Ausland geschätzt. Doch was wäre ein Urlaub ohne unverwechselbare Gaumenkitzel? Schließlich geht auch die Liebe zur Ferienregion durch den Magen.

Die Menschen hier, in der italienisch-schweizerischen Grenzregion, der Valtellina (Veltlin), haben aus den Produkten, die ihnen alpine Land- und Viehwirtschaft sowie die Wälder und Wiesen bieten, Spezialitäten mit unverwechselbarem Charakter gemacht. Typisch für die Valtellina sind *Malfatti*, Nocken aus Ricotta, Mehl, Grieß und Eiern. Ebenso beliebt: *Pizzoccheri*, Teigwaren aus Buchweizen- und Weizenmehl. In den Küchen der Valtellina werden sie mit Wirsing und Kartoffeln gemischt. Würziger Bergkäse verleiht den *Pizzoccheri* – wie auch vielen anderen Speisen dieser Region – ein authentisches Aroma. Käse sorgt hier ohnehin für kulinarischen Hochgenuss. Denn ihm verleiht die Milch glücklicher Kühe, die sich von duftendem Heu und von den Wildkräutern der Sommerwiesen ernähren, unvergleichliche Aromen. Selbstverständlich schmeckt Bergkäse auch solo - oder von Bauernbrot mit knuspriger Kruste und pikanten Marmeladen begleitet.

Die roten „Könige“ der Valtellina

Auch die Wurstwaren der Valtellina haben einen ausgezeichneten Ruf. Hier beheimatet ist *Bresaola*, magerer, luftgetrockneter Rinderschinken. *Slinziga*, luftgetrocknetes, in feine Scheiben geschnittenes Fleisch, wird in der Valtellina ebenfalls schon seit vielen Generationen nach traditioneller Art hergestellt. Zu den deftigen Spezialitäten passen die weißen und roten Veltliner Weine oder auch ein Bergkräuterlikör, der hier unter dem Namen Braulio Karriere gemacht hat. Mit einfachen, aber qualitativ hochwertigen Zutaten wie Mehl, Eier, Sahne und Hefe werden in Bormio die sogenannten *Cornat* hergestellt – Fladenbrote, die praktisch zu jeder Tageszeit schmecken. Auf ihre Spezialitäten sind Bormios Bewohner stolz und präsentieren sie gerne. Beste Gelegenheit dafür bieten kulinarische



Pressemitteilung

Feste, bei denen gleich mehrere gastronomische Betriebe zum Probieren und Schlemmen einladen. So wird am 6. Juli die *Sagra del Cornat* gefeiert, das Fest der Hefeteigfladenbrote – und dazu wird auch Musik „serviert“. Am 13. Juli lädt der Ort zur *Serata dei Saor*, einem Fest, bei dem sich die Innenhöfe im historischen Ortskern öffnen und zu önologischen Entdeckungen animieren. Die Höfe sorgen auch für urgemütliches Flair, wenn Bormio am 27. Juli die *Serata dei Vini*, den Abend der Weine, feiert. Weinliebhabern bietet sich dann reichlich Gelegenheit, die drei „Könige“ der Veltliner Rotweine kennenzulernen – den Grumello, den Sassella und den Sforzato.

Saor de Rezel heißt eine ganz besondere Veranstaltung am 18. August. Auf alten Maultierpfaden können Genussmenschen dann durch die Val di Rezzalo wandern. An allen Etappenzielen werden stärkende Köstlichkeiten kredenzt, mit denen sich der Charakter dieser mit Naturschönheiten reich gesegneten Alpenregion auch mit dem Geschmacksinn erfassen lässt. Am 8. September feiert Bormio seine *Pizzoccheri* – mit der längsten *Pizzoccherata* Italiens. An einer 800 Meter langen Tafel, die sich durch die Straßen der Altstadt schlängelt, können dann 1800 Menschen Platz nehmen und die Teigwaren in verschiedenen Rezeptvarianten genießen. Wer sich dazugesellt, wird genussvolle Momente mit Gleichgesinnten teilen, wird Teil des großen Ganzen und fühlt sich vielleicht für Augenblicke wie in einem Kinofilm, wie er im Grunde doch nur in Italien spielen kann.

Weitere Informationen unter www.bormio.eu