



Dachpool am Hotel La Palma in Stresa

Übernachten

Am Lago Maggiore finden sich Unterkünfte aller Art – vom herrschaftlichen Grandhotel im Belle-Époque-Stil über die historische Villa mit Seeblick bis zur einfachen Pension im alten Stadthaus, vom schlichten Agriturismo-Betrieb in den Bergen bis zum mondänen Vier-Sterne-Hotel im prächtigen Landschaftsgarten. Direkt am See liegen die Preise im gehobenen Bereich: Für ein DZ mit Frühstück zahlt man im italienischen Teil meist über 120 €, nicht selten über 150 €, im Tessin wird es noch teurer.

In unseren Empfehlungen haben wir versucht, hauptsächlich ruhig gelegene Quartiere zu finden, falls möglich, solche direkt am See oder in Panoramalage. Am viel besuchten **Westufer** ist die Auswahl deutlich größer als an der ruhigen Ostseite, sowohl im Tessiner Gebiet wie auch im südlich benachbarten Piemont.

Die meisten Häuser sind von Ostern bis Oktober geöffnet, einige auch ganzjährig. So gut wie alle kann man auf der hauseigenen Homepage oder über Reiseportale online buchen. Problemmonate für individuell Reisende sind Juli und August. Vor allem im August, dem traditionellen Reisemonat für Familienferien, sind in den Seeorten viele Betten und Stellplätze ausgebucht. Eine frühzeitige Reservierung ist für diese Zeit ratsam. Andererseits gibt es in

besucherarmen Zeiten nicht selten deutliche Rabatte.

Spartipp: Eine Buchung über die gängigen Reiseportale kann oft teurer sein als eine Direktbuchung auf der Website des Hotels, da dort die Provision für das Portal wegfällt. Vergleichen Sie nach Möglichkeit beide Preisangebote!

Hotels und Pensionen

Vielfältig ist das Angebot vor allem am Westufer, so in **Locarno, Ascona, Cannobio, Stresa** und **Baveno**, am viel ruhigeren Ostufer gibt es deutlich weniger Unterkünfte. Die Häuser sind in Kategorien von * (einfach) bis ***** (luxuriös) eingeteilt. Viele der Unterkünfte mit drei und vier Sternen verfügen über Swimmingpools (teils mit

Kinderbecken), die allerdings nur selten beheizt sind. Weitere Qualitätsmerkmale sind Garten/Park, Sat-TV (leider selten mit deutschen Programmen), Klimaanlage, direkte Seelage oder Panoramablick auf den See, Wellnessangebote, Sauna, Solarium, Hallenbad und/oder Tennisplatz. Frühstücksbuffet wird in aller Regel angeboten.

Preiskategorien im Buch

Die im Buch bei den Hotels, Pensionen usw. angegebenen Preiskategorien beziehen sich auf eine Unterkunft für 2 Personen in der Hauptsaison. Die Angaben beruhen auf Recherchen des Jahres 2024 und sind als Anhaltspunkte zu verstehen.

In der Schweiz

F = unter 90 CHF

FF = 90–150 CHF

FFF = 150–250 CHF

FFFF = 250–400 CHF

FFFFF = über 400 CHF

In Italien

€ = unter 70 Euro

€€ = 70–120 Euro

€€€ = 120–180 Euro

€€€€ = über 180 Euro

Bed & Breakfast (B & B)

Eine gute Alternative zu den großen Seehotels bieten die immer zahlreicher werdenden privaten Vermieter, die oft nur über wenige Zimmer verfügen, aber dementsprechend persönlichen Service bieten, oft ein liebevolles Frühstück zubereiten und auch preislich meist nicht überzogen sind. Infos z. B. bei bed-and-breakfast.it (Italien) oder bnb.ch (Schweiz) und natürlich im praktischen Reiseteil dieses Führers.

Ferienhäuser und -wohnungen

Gibt es zahlreich im ganzen Seegebiet, besonders schön sind die steinernen Rustici im Tessin. Eine umfassende

Auswahl am Lago Maggiore besitzen z. B. lago-reisen.de, lago-maggiore-urlaub.de und reisefuehrer-lago-maggiore.de. Viele Optionen bieten außerdem fewo-direkt.de, interchalet.de, hometogo.de und interhome.de.

Agriturismo

Die immer populärer werdenden Bauernhöfe mit Unterkunft und Essen kann man im Internet abfragen und buchen, z. B. über agriturismo.farm/de, agriturismo.com oder agriturist.it. Die Zimmer sind meist funktional ausgestattet, bestechen aber häufig durch die schöne Lage und Aussicht – und die hauseigene Küche ist fast immer erfreulich.

Camping

Besonders zahlreich sind Zeltplätze bei **Tenero** östlich von Locarno (Tessin), um **Cannobio** im Nordwesten des Lago, in der westlichen Seemitte bei **Fondotoce** (zwischen Verbania und Stresa) und im Südwesten, südlich von **Arona**. Geöffnet sind sie in der Regel etwa April bis September/Oktober, gelegentlich auch ganzjährig. Speziell die 5-Sterne-Plätze bei Tenero gehören zu den besten Europas.

Achtung: Leider sind viele Plätze von Dauercampern belegt. Vor allem im Hochsommer sind die Plätze häufig restlos ausgebucht, eine frühzeitige Vorbuchung ist dann unbedingt notwendig.

Wohnmobile

Nicht wenige Orte am See besitzen ausgewiesene Stellplätze, allerdings oft ohne Ver- und Entsorgungsmöglichkeiten. Hilfe bietet web.camping-app.eu.

Jugendherbergen

Fast direkt am Lago liegen die Hostels von **Locarno** und **Verbania Pallanza** (Westufer), weitere Jugendherbergen befinden sich in Lugano und Mailand. Infos unter den jeweiligen Orten.



Gemütliche Osteria in Luino

Essen und Trinken

Der Lago Maggiore ist eine kulinarische Schnittstelle zwischen dem Tessin (nördliches Seegebiet), der Lombardei (Ostufer) und dem Piemont (Westufer). Doch ob im Norden, im Osten oder im Westen – verbindendes Element ist immer der Fisch.

Für die traditionell armen Alpentäler der Region bildete der Lago über viele Jahrhunderte die Grundlage ihrer Ernährung. Im Zeitalter des Massentourismus ist die Seefischerei allerdings fast völlig ausgestorben, denn wegen der hohen Nachfrage werden die Fische schon lange in großen Anlagen rund um den See gezüchtet oder importiert.

Während die Tessiner sehr viel lieber Kartoffeln als Teigwaren essen, erhält man auf italienischer Seite vielfältige Pasta, die in guten Restaurants noch häufig hausgemacht ist. Die „Polenta“ begegnet einem dafür überall, der gelbe Maisbrei bzw. -kuchen ist sowohl im Tessin wie auch in Oberitalien heimisch. Ansonsten ist Reis ein Kennzeichen der lombardischen wie auch der piemontesischen Küche, die Reisfelder

am Po sorgen in beiden Regionen für Nachschub, was sich in den variantenreichen Risotti niederschlägt.

Auch im Tessin wird Risotto geschätzt, dort ist während des Carnevals die „Risottata di Carnevale“ beliebt: In großen Kesseln werden im Freien Risotto, Gnocchi oder Polenta mit Würsten gekocht. Auch die „Castagne“ (Kastanien), das einstige „Brot der Armen“, haben in der Tessiner Küche wieder an Bedeutung gewonnen und stehen im Mittelpunkt mancher Gerichte.

Doch so gut das klingen mag: Der deutschsprachige (Massen-)Tourismus verleitet viele Wirte am See dazu, das „Essen von der Stange“ zu perfektionieren – vor allem in der Hochsaison sind überschaubare Portionen, fehlende Kreativität, mäßige Qualität und hohe Preise

nicht unüblich. Alles beherrschend deswegen fast überall: Pizza und Pasta. Dazu kommt, dass sich das Personal oft aus Aushilfen zusammensetzt, die nur über die Sommersaison am See arbeiten und entsprechend unerfahren sind.

Tipp: Setzen Sie sich ins Auto und fahren Sie in die Umgebung, dort erhält man bessere Qualität in größerer Men-

ge für weniger Geld, zudem sind die regionalen Kochtraditionen in den Tälern um den See eher bodenständig und authentisch geblieben. Einen Versuch wert sind auch die ländlichen Lokale, die unter dem Stichwort „Agriturismo“ firmieren – diese besitzen durchgängig ein recht hohes Qualitätsniveau bei relativ kulanten Preisen.

Kulinarisches Erlebnis: Fisch vom See

Im Mittelpunkt der typischen Gerichte stehen am Lago Maggiore natürlich die Fische. Eine besonders beliebte Zubereitungsart ist „Pesce in carpione“, dabei wird der Fisch in eine mit fein gehacktem Gemüse und Kräutern aromatisierte Essigmarinade eingelegt – je länger die Verweildauer, desto zarter und köstlicher mundet er.

Der aus Amerika eingeführte **pesce persico** (Flussbarsch) stammt aus der Familie der Lachse und wird wegen seines feinen, weißen Fleisches sehr geschätzt. Er wird gerne in Butter gegart und mit Risotto serviert. Der **lavarello** (Blaufelchen/Renke), in manchen Gebieten auch als **coregone** bekannt, ein Süßwasserfisch mit festem weißem Fleisch und wenig Gräten, wurde erst Anfang des 19. Jh. vom Bodensee importiert, ist aber heute einer der meistverlangten Fische am See, besonders lecker z. B. als „lavarello al cartoccio“ (in Folie), aber auch als Tatar oder gegrillt. Weit verbreitet sind Forellen, z. B. die **trota fario** (Bachforelle), die **trota iridea**

(Regenbogenforelle), die große **trota marmorata alpina** (Marmorataforelle) und die begehrte **trota salmonata** (Lachsforelle), ein typischer Zuchtfisch, den man an der rötlichen Farbe des Fleisches erkennt, hervorgerufen durch den von einer Alge produzierten Futterzusatzstoff Astaxanthin. **Luccio** (Hecht) wird gerne als Vorspeise mit Polenta gereicht, ebenso die gesalzenen und an der Luft getrockneten **aole** (kleine Süßwassersardinen) sowie die **agone** (Finten), die man sonnengetrocknet und gepresst als „Missoltini“ genießen kann. Die karpfenartige und grätenreiche **alborella** (Ukelei, auch Laube genannt) wird in Mehl gewendet und in Öl frittiert. Nur noch selten zu finden ist wegen der hohen Ansprüche an die Wasserqualität der zu den Lachsfischen zählende **salmerino** (Bachsaibling).



Traditioneller Fischfang

Preiskalkulation: In Italien werden bei jeder Mahlzeit pro Person zwischen 1,50 und 3 € für „Pane e Coperto“ (Brot und Gedeck) aufgeschlagen. „Servizio“ (Bedienung) ist dagegen meist im Preis enthalten – jedoch nicht immer, vor allem in gehobeneren Lokalen muss man dafür noch oft 10–15 % Aufpreis in Kauf nehmen.

Trinkgeld: Aufrunden bei der Rechnungsstellung ist unüblich. Man lässt sich das Wechselgeld komplett zurückgeben und lässt etwas liegen.

Hochsaison: In beliebten Restaurants am See sind abends oft alle Tische vorreserviert. Diesem Trend muss man sich leider manchmal anpassen oder man nimmt Wartezeiten in Kauf.

Bezahlen: Immer häufiger wird erwartet, dass man nach dem Essen direkt an der Kasse des Restaurants zahlt und nicht auf den Ober wartet! Fragen Sie im Zweifelsfall nach.

Küche im Tessin

Die traditionelle Tessiner Küche, die „cucina nostrana“, ist eine typische Arme-Leute-Küche. Tessiner Bauernfamilien ernährten sich früher von Milchprodukten, Hirse, Buchweizen und Gerste, im Herbst kamen Pilze und Kastanien hinzu. Fleisch und Fisch gab es nur zu besonderen Anlässen.

Manches davon hat bis heute überlebt, freilich in verfeinerter Form und gepaart mit der Pfliffigkeit der italienischen und den Besonderheiten der soliden Schweizer Küche. Überbleibsel der bäuerlichen Küche sind z. B. Gemüsesuppen und Eintöpfe: **Minestrone** ist nichts anderes als sommerliche Resteverwertung – Saisongemüse, Kartoffeln und Teigwaren sowie als Würze geriebener Tessiner Käse gehören dazu. Im Winter kommen Kutteln in die Suppe, die dann **busecca** heißt. Ein eher deftiger Eintopf aus Wurstresten, Wirsing und Kartoffeln ist die **cazöla**, auf der lombardischen Seite des Sees als „ca-

soeula“ bekannt (s. u.). Traditionelle Fleischgerichte sind **costine**, gegrillte Schweins-Spareribs (leider nur noch selten anzutreffen), **capretto**, im Backofen zubereitetes Zicklein, und seltener auch das Fohlenfleisch **puledro**. Ab Herbst bieten die jagdverliebten Tessiner Gams-, Reh- oder Hirschpfeffer an. Ein Hauptnahrungsmittel waren früher die **castagne** (Kastanien). Sie wurden in den Wäldern geerntet, dann getrocknet, gemahlen und anschließend zu Pasta, Brot und auch Kuchen verarbeitet. In den Zeiten des Wirtschaftsbooms nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das so genannte „Brot der Armen“ dann vernachlässigt und findet erst heute wieder Verwendung, z. B. in Süßspeisen oder als **gnocchi di castagne**.

Küche in der Lombardei

Vor allem in den bergigen Regionen ist die Küche recht „fleischlastig“, in den Ebenen spielt dagegen Reis eine große Rolle.

Eins der bekanntesten Gerichte der Lombardei ist **ossobuco** bzw. **stinco di vitello** – Kalbshaxen mit Knochen, meist in Brühe, **aceto balsamico** (Balsamessig) oder Wein geschmort und mit Reis serviert. Das berühmte **costoletta alla milanese** entspricht in etwa dem Wiener Schnitzel, allerdings wurde das Rezept nicht aus Österreich importiert, sondern gerade umgekehrt – der Feldmarschall Radetzky war es angeblich, der das Gericht in Mailand entdeckte und nach Hause mitbrachte. **Bollito misto** ist in ganz Oberitalien verbreitet und meint verschiedene gekochte Fleischsorten wie Rind, Huhn und Kalb, die zusammen mit Gemüse geschmort und zubereitet werden. Als besondere Spezialität gelten außerdem Spießgerichte, z. B. die **spiedini di vitello** (Kalbfleischspießchen) sowie **agnello** (Lamm) und **porchetta** (Spanferkel). Weiterhin gibt es **vitello tonnato**, dünn aufgeschnittenes, mit Weißwein und Gemüse gekochtes Kalbsfleisch, das

mit einer Thunfischsauce überzogen als Antipasto serviert wird, die Kuttel-suppe **busecca** und schließlich den **zampone alla milanese**, ein vollständig entbeinter Schweinsfuß, gefüllt mit dem Haxenfleisch selbst, Wurstbrät und anderen zerkleinerten Schweine-teilen sowie verschiedenen Gewürzen. Ein fester Bestandteil der lombardi-schen Hausmannskost ist schließlich die **casoeula**, ein Eintopf aus Würst-chen, verschiedenen Stücken vom Schwein (Rippchen, Schwarten, Füße, Ohren), Wirsing, Karotten, Sellerie und Zwiebeln, dessen Ursprung bis in die Zeit der spanischen Besetzung der Lombardei zurückreichen soll.

Der berühmte **risotto alla milanese** ist mit Safran gewürzt bzw. gefärbt – die Entstehungslegende erzählt von einem Glaserlehrling, der bei der Res-taurierung der Glasfenster des Mailän-der Doms stets Safran in die Farben mischte und dies dann auch bei einer Hochzeitstafel seines Meisters auspro-bierte. **Minestrone alla milanese**, eine Gemüsesuppe nach Mailänder Art, wird ebenfalls mit Reiseinlage (anstatt

der üblichen Pasta) gereicht und das **risotto alla luganiga** besitzt eine kräf-tige Wursteinlage.

Küche im Piemont

Die piemontesische Küche ist entspre-chend der meist bergigen Landesnatur alpenländisch herzhaft, wurde aber durch französische Einflüsse und die lange aristokratische Tradition der Tu-riner Savoyen-Herrscher immer wieder verfeinert.

Getreide wird in großen Mengen an-gebaut. Die **grissini** genannten kleinen Brotstangen werden zu jeder Mahlzeit gereicht und sind mittlerweile in ganz Italien verbreitet. Neben **risotto** und anderen Reisgerichten gibt es zahlrei-che Pasta-Varianten, dazu zählen etwa die mit Fleisch gefüllten Nudeltäschen **agnolotti** und die Bandnudeln namens **tajarin**. Am See werden die Teigtaschen natürlich gerne mit Fisch gefüllt, bekannt z. B. als **ravioli al profumo di pesce con pomodoro**.

Von den piemontesischen Fleischge-richten sollte man einmal **finanziera**

Grotto – das typische Tessiner Lokal

Ursprünglich waren die **grotti** Felsenkeller und Höhlen, in denen ein findiger Bauer seine „Besenwirtschaft“ am Wochenende öffne-te – ein paar einfache Stühle um den klobigen Tisch. Mit dem Sie-geszug des Tourismus sind die Grotti zu stimmungsvollen Frei-luft-Gaststätten geworden, meist von April bis Oktober in Betrieb, meistens außerhalb der Ortskerne am Waldrand oder Felshang. Traditionelle Grotti sind keine Feinschmeckerlokale, eine Polenta ist das Minimalangebot an warmer Küche, kalte Platten und tro-ckene Weine kommen immer auf den Tisch. Der Wein wird oft aus einem Steingutbecher mit Henkel und Schnabel geschlürft, dem „boccalino“, in dem 0,2 l Wein Platz haben. Kehrseite der schönen Grotto-Tradition: Längst nicht alles, was Grotto heißt, ist Grotto. Kneipenwirte wollen am Trend verdienen und nennen ihre Res-posal-Osteria kurzerhand Grotto. Wir haben uns bemüht, bei unse-ren gastronomischen Empfehlungen solche Trend-Gewinnler zu übersehen: Haben Sie jedoch Nachsicht, wenn die Trennungslinie nicht immer klar verläuft.

versuchen, ein Ragout aus verschiedenen Fleischstücken, hauptsächlich aber aus Innereien. Genannt wird das Gericht so, weil es angeblich früher die Finanzbeamten besonders gerne aßen. Nach einer anderen Version bezieht sich der Name auf den Zehnten, den die Bauern in Naturalien an den Stadttore abgeben mussten, wenn sie ihre Waren auf dem städtischen Markt verkaufen wollten. Dafür wählten sie in erster Linie die weniger wertvollen Innereien aus. Ein weiterer piemontesischer Leckerbissen ist **brasato al Barolo**, Schmorbraten in Barolo-Wein. **Petto d'anatra all'aceto balsamico**, Entenbrust mit Balsamessig, sollte man ebenfalls einmal kosten. **Bagna caôda** schließlich, ein Allerlei aus rohem und gekochtem Gemüse, getunkt in eine Sardellen-Knoblauch-Soße, wird vor allem in der kalten Jahreszeit zubereitet.

Die bekannteste und teuerste Spezialität Piemonts sind jedoch die begehrten **tartufi** (Trüffeln). Diese Pilze wachsen unterirdisch im Wurzelgeflecht von Bäumen. Speziell abgerichtete Hunde oder Schweine können diese Stellen aufspüren – die vom Besitzer streng geheim gehalten werden, da dort immer wieder neue Trüffeln wachsen. Zur Erntezeit im Herbst kommen Kenner von weither. Trüffeln werden, meist geschnitten oder gerieben, als Geschmacksanreger für viele Gerichte verwendet. Die Preise sind allerdings in der Regel hoch bis astronomisch.

Sonstige Spezialitäten

Käse: Die Region um den Lago Maggiore ist vor allem auch für ihre Käsespezialitäten bekannt, die hauptsächlich von der intensiven Rinderwirtschaft herrühren. Viele davon sind mit DOP-Siegel ausgezeichnet (vergleichbar mit DOC bei Weinen), z. B. der Hartkäse **Grana padano**, der lombardische Weichkäse **taleggio**, der mild-süßliche **ossolano** aus Val d'Ossola und Val Vigezzo und der berühmte **toma**, der in



Café am Lago d'Orta

zahlreichen Orten um den See hergestellt wird, z. B. als „Toma del Mottarone“. Eine begehrte Rarität ist der Bergkäse **Bettelmatt DOP** aus der Valle Antigorio und dem Val Formazza nördlich von Domodossola, der nur von Juli bis September hergestellt wird, wenn die Herden das frische Futter der hoch gelegenen Almweiden fressen. Weiter gibt es den fetten und intensiv schmeckenden Schimmelkäse **Gorgonzola DOP** aus dem südlichen Seebereich, der gerne mit Polenta gereicht wird, den **crodo** aus dem gleichnamigen Ort im Valle Antigorio und den schmackhaften Ziegenweichkäse **formagella di Luino**. Auch Schmelzkäse steht als **fontina** oder **fondue alla valdostana** gerne auf der Speisekarte, gelegentlich sogar mit Trüffeln angereichert. Im Tessin wird aus Ziegenmilch der **büscion** gemacht, der Bergkäse wiederum ist Käse aus Kuhmilch, und im Käse des Maggiatals kommen Ziege und Kuh zusammen.

Wurst und Schinken: Ihre Herstellung hat in den Tälern um den See eine jahrhundertealte Tradition. Im Tessin wird die Mortadella mit Leber vermischt, beliebt sind auch die Schweinswürste namens **luganighe**. Ein besonderes Vorzeigeprodukt auf piemontesischer Seite ist der 40 Tage lang in einer Salzlake konservierte und anschließend mit

Wacholder geräucherte **Vigezzino-Schinken**. Geschätzt werden zudem Salami und Mortadella aus dem Val d'Ossola, die aus Rinderkeulen hergestellte **mocetta ossolana**, **Duja-Salami** aus Novara und Gänsealami vom Ortasee. Weit verbreitet ist außerdem die **bresola delle valli dell'Ossola**, eine Variante des Bündner Fleisches. Einen Höhepunkt der Gaumenfreuden stellt schließlich der **violino di capra** dar, ein luftgetrockneter Schinken aus der Keule der Ziege, der fein aufgeschnitten mit Roggenbrot oder Pilzen serviert wird.

Süßspeisen: Eine typische Tessiner Nachspeise ist **torta di pane**, ein Brotkuchen aus altbackenem Brot mit Milch, Kakao, Amaretto und Sultaninen. Den berühmten Mailänder **panettone**, einen Kuchen mit kandierten Früchten und Rosinen, isst man vor allem zur Weihnachtszeit, traditionell wird er mit einem eingeritzten Kreuz gesegnet. Eine besondere Spezialität von Stresa am Westufer sind die mit Puderzucker bestäubten Butterteigkekse namens **margheritine di Stresa**, die erstmals für Königin Margherita von Savoyen zubereitet wurden. Zahlreiche weitere Köstlichkeiten stammen aus der Region um den See, darunter das süße, mit Äpfeln und Nüssen zubereitete und mit Zucker bestäubte Brot na-

mens **Cradenzin** (auch: **Crescenza**) aus dem Val d'Ossola, die **fügascina**, eine süße Focaccia-Variante aus Mergozzo, und der Buchweizenkuchen **stinchett** aus Santa Maria Maggiore im Val Vigezzo.

Die Weine der Seeregion

Jeder größere Ort besitzt mindestens eine Weinstube, „Cantina“, „Osteria“ oder „Enoteca“ genannt. Dort können Sie in meist angenehmer Atmosphäre die besten Weine der Region kennen lernen, dazu oft auch die traditionelle örtliche Küche.

Wer einen guten Tropfen kosten will, muss auswählen. Achten Sie auf die Ursprungsbezeichnung eines Weines: Qualitätsweine werden ausgezeichnet mit DOC („denominazione di origine controllata“ = kontrollierte Ursprungsbezeichnung, die allerbesten mit DOCG („denominazione di origine controllata e garantita“ = kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung). Weine, die mit „Indicazione geografica tipica“ (IGT) ausgezeichnet sind, stammen ebenfalls aus einer bestimmten Herkunftsregion. Den einfachen Tafelwein nennt man „Vino da tavola“.

Am Lago Maggiore steht eine breite Palette norditalienischer Weine zur Auswahl, darunter natürlich die renommierten Rotweine Barolo und Barbaresco. In vielen Restaurants kann man einen offenen „vino della casa“ (Wein des Hauses) bestellen, dieser ist preiswerter als Flaschenwein und in der Regel gut – gerne wird der leichte rote Barbera angeboten, der weiße Tischwein kommt dagegen häufig aus Venetien.

Tessin: Im Tessin wird die rote Merlot-Traube angebaut, die durchaus beachtliche Weine hervorbringen kann. Am häufigsten wird der **Merlot del Ticino** serviert, der aus einer roten Bordeaux-Traube gewonnen wird. Aber auch **Mer-**



Frisch und vielfältig: Verkauf aus dem Marktwagen

lot rosato, ein kühl getrunkenener Rosé-Wein, und seltener der ebenfalls aus der roten Traube gewonnene weiße **Merlot bianco** gehören durchaus zur europäischen Spitzenklasse. Vom herben Landwein, dem einfachen **Nostrano**, der aus den einheimischen Trauben Bondola und Freisa oder aus der Uva americana gewonnen wird, kann man das nicht unbedingt behaupten.

Piemont: Das Piemont ist eine der führenden Weinbauregionen Italiens, allerdings stammen die besten Weine aus den südlich von Turin gelegenen Anbaugebieten Monferrato und Langhe um Asti und Alba. Man hat die Wahl zwischen den hochklassigen, aus der Nebiolotraube gewonnenen Rotweinen **Barolo** und **Barbaresco**, dem etwas süffigeren „Allerweltswein“ **Barbera**, von dem es aber auch exzellente, im Barrique (Eichenfass) ausgebaute Varianten gibt, dem fruchtig-frischen **Dolcetto** und dem leichten trockenen **Nebio** mit seinem typischen Veilchenaroma. Im Gebiet des Lago Maggiore selber wird vor allem südwestlich des Sees Wein produziert, außerdem in den Ossola-Tälern westlich des Sees. Einige dieser Weine besitzen sogar ein DOC-Siegel, z. B. die aus Ghemme, Boca, Sizzano und Fara Novarese, ca. 20 km südwestlich von Arona.

Lombardei: Die lombardischen Weine genießen bisher keinen sonderlich hohen Bekanntheitsgrad. Zu den besten



In der Osteria
und in der Enoteca



Anbaugebieten zählen die **Valtellina** östlich vom Comer See und die **Franciacorta** südlich vom Iseo-See – letztere Region ist bekannt für ihren Spumante, z. T. mit DOCG-Klassifizierung. Am Lago Maggiore produzieren lediglich einige Weingüter um Angera im Südosten Rot- und Weißweine unter dem Namen „Ronchi Varesini“, die eine „Indicazione Geografica Tipica“ besitzen, also keine DOC-Weine sind.

Die Magie des ratafià

Die Nüsse für den weltweit berühmten Tessiner Nusslikör – **nocino** oder **ratafià** genannt – müssen in der Nacht vom 24. auf den 25. Juni noch grün gesammelt werden. So will es die Tradition. Ansonsten gibt es so viele Rezepte wie Produzenten: Die Nüsse werden mit **grappa nostrana** begossen, dazu kommen Vanille, Zimt und Nelken; alles in der Sonne stehen lassen und nach vier Monaten absieben. Oder doch ein, zwei Jahre ruhen lassen und Muskat statt Nelken verwenden? Oder lieber rühren und Zucker hinzufügen? Oder vielleicht doch ...