

# Tessin.

Medienmitteilung August 2017

## Tessiner Herbst – ein Volksfest für alle Sinne

**Kastanien, Polenta, Käse, Salumi, Merlot: Im Tessin kommt man auf den Geschmack! Besonders attraktiv ist die Sonnenstube der Schweiz im Herbst, wenn Feinschmecker nach Herzenslust schlemmen können. Zahlreiche Volksfeste bieten Gelegenheit dazu.**

### PerBacco! Ein Hoch auf Bacchus!

Bellinzona, Herbstfest | 31.08. – 03.09.2017



Am ersten September-Wochenende huldigt Bellinzona Bacchus, dem Gott des Weins und des Rausches in der griechischen Mythologie. Beim Winzerfest PerBacco bieten im Tessiner Kantonshauptort die lokalen Weinproduzenten ihre besten Tropfen feil, während zwei Dutzend Musikgruppen und Bands für Unterhaltung sorgen. Das Winzerfest findet in der malerischen Altstadt von Bellinzona statt, am Fuss der drei Burgen, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören.

[www.perbaccobellinzona.ch](http://www.perbaccobellinzona.ch)

### «Palio degli asini» - Eselrennen in Mendrisio

Mendrisio, Palio degli asini | 08.09. – 09.09.2017

Der *Palio* von Siena in Italien ist eines der härtesten Pferderennen der Welt. Aus Jux und Tollerei beschlossen 1983 Palio-Gründer Giancarlo Bernasconi und seine beiden Freunde Adriano Molteni und Egidio Croci in Mendrisio ebenfalls einen *Palio* zu organisieren. Die Vertreter der verschiedenen Stadtteile traten aber nicht mit Pferden, sondern mit Eseln zum Wettkampf an. Das Rennen mit den bisweilen störrischen Tieren wurde ein riesiges Gaudi. Mittlerweile hat sich der *Palio degli asini di Mendrisio*, der am 8. und 9. September 2017 bereits zum 35. Mal stattfindet, zu einem Volksfest mit Musik, Tanz und gastronomischem Angebot entwickelt, das aus dem Veranstaltungskalender der Stadt nicht mehr wegzudenken ist.



[www.paliomendrisio.ch](http://www.paliomendrisio.ch) / [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)

## Festa della farina bóna im Onsernonetal

**Loco, Maisfest | 10.09.2017**

Farina bóna heisst die Spezialität aus dem Onsernonetal, die immer mehr auch Feinschmecker ausserhalb der Region zum Schwärmen bringt. Gewonnen wird das Produkt durch das Mahlen von geröstetem Mais. Früher wurde es nur mit Wasser, Milch oder Heidelbeeren vermischt und gegessen. Heute wird die Farina bóna zur Herstellung von zahlreichen Gerichten verwendet, vom Teig für Mürbekuchen bis hin zum Glacé. Probieren kann man



diese Gerichte am traditionellen Maisfest, dem „Festa della farina bona“ das Mitte September in Loco stattfindet. In dem malerischen Dorf, oberhalb eines spektakulären Wasserfalls, befindet sich auch eine Mühle aus dem 18. Jahrhundert, wo noch heute Mais zu Polentamehl und Farina bóna gemahlen wird. Das imposante Gebäude bildet ein lebendiges Zeugnis der Müllereitradition des Tales: Ende des 19. Jahrhunderts waren im Onsernonetal 27 Mühlen in Betrieb. [www.aimulini.com](http://www.aimulini.com)

## Grottini, Gnocchi und Gourmet

**Lugano, Festa d'autunno | 29.09. – 01.10.2017**

Mit der Festa d'autunno („Herbstfest“) Anfang Oktober setzt Lugano traditionellerweise einen Schlusspunkt unter die lange Open-Air-Saison. Auf zahlreichen Plätzen in der autofreien Innenstadt mit ihren malerischen Gassen können Geniesser in typischen Grottini probieren, was die Tessiner Küche zu bieten hat: regionale Spezialitäten, zum Beispiel Büsecca (Tessiner Kuttelsuppe mit Gemüse), Alpkäse, Luganiga oder Salami, ergänzt durch Weine aus der Region. Auf dem Markt des Herbstfestes finden Besucher lokale Erzeugnisse wie Käse- und Salamispezialitäten, Marmeladen, Süssigkeiten, Weine und Liköre. In einer kleinen Destillerie wird demonstriert, wie Grappa produziert wird. Um die Stadt vom Wasser aus zu erkunden, können Gäste des Herbstfestes auch Bootsfahrten auf dem Luganer See unternehmen.



Auf dem Markt des Herbstfestes finden Besucher lokale Erzeugnisse wie Käse- und Salamispezialitäten, Marmeladen, Süssigkeiten, Weine und Liköre. In einer kleinen Destillerie wird demonstriert, wie Grappa produziert wird. Um die Stadt vom Wasser aus zu erkunden, können Gäste des Herbstfestes auch Bootsfahrten auf dem Luganer See unternehmen.

[www.luganoturismo.ch](http://www.luganoturismo.ch)

## „Sagra del Borgo“ – Das Weinfest in Mendrisio

Mendrisio, Sagra del Borgo | 22.09. – 24.09.2017



Gut drei Viertel der Tessiner Merlot-Trauben werden im Mendrisiotto angebaut. Kein Wunder, feiert man im Südzipfel der Schweiz die Traubenernte im grossen Stil. Aus dem ehemals bäuerlichen Fest, auf dem Bauern und Winzer der Region ihre Produkte ausstellen, ist mittlerweile ein Volksfest geworden, das Menschen aus der ganzen Umgebung anzieht. Jeweils am letzten Wochenende im September beleben sich für das Traubenfest «Sagra del Borgo» traditionsgemäss die Strassen der Altstadt von Mendrisio. In zahlreichen Festzelten und Innenhöfen im Magnifico Borgo („prächtiger Ort“), wie die Einheimischen ihr Städtchen stolz nennen, werden den Besuchern bei musikalischer Unterhaltung lokale Delikatessen aufgetischt. Dass dazu mit einem Glas Merlot angestossen wird, versteht sich von selbst. [www.sagradelborgo.ch](http://www.sagradelborgo.ch)

## Der Süden bittet zu Tisch

Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto | 01.10. – 05.11.2017

„Eine Tradition, die sich jedes Jahr erneuert“, lautet die Devise der Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio, des kulinarischen Monats, der vom 1. Oktober bis 5. November 2017 stattfindet. Bei diesem Kulinarik-Festival im Südzipfel der Schweiz machen rund 50 Restaurants und Grotti mit. Diese bieten ein äusserst vielfältiges kulinarisches Angebot mit traditionellen Gerichten aus der Region sowie klassische und neuinterpretierte saisonale Spezialitäten an. Zu einem guten Mahl gehört natürlich auch ein guter Wein. Passend dazu ist das Geschenk, das jeder Gast der Rassegna erhält: ein elegantes Weinglas. [www.rassegnagastronomica.ch](http://www.rassegnagastronomica.ch)



## Kastanienfest auf der Piazza

Ascona, festa della castagna e sagra d'autunnale | 7.10. & 14.10.2017

Beim Kastanien- und Herbstfest am Seeufer von Ascona, am 7. und 14. Oktober 2017, spielt die Frucht eine unbestrittene Hauptrolle. Wie anno dazumal rösten so genannte *Maronatt* über 2000 Kilogramm Kastanien zu heissen Marroni unter der milden Tessiner Herbstsonne und an den Marktständen an der Piazza werden verschiedene, aus der Kastanie hergestellte Köstlichkeiten wie Marmelade, Honig oder Kastanienkuchen feil geboten. Neben einem typischen Mittagessen mit Polenta und Mortadella oder Gorgonzola gibt es darüber hinaus verschiedene musikalische Unterhaltungen. Weitere kleine Kastanienfeste gibt es auch in den umliegenden Dörfern, u.a. am in Brione sopra Minusio sowie in Muralto, Ronco sopra Ascona, Indemini, Arcegno, Intragna und Losone.



[www.ascona-locarno.com](http://www.ascona-locarno.com)

## Gelebte Traditionen im Tal

Valle di Muggio, Sagra della castagna | 15.10.2017



Auch im Muggiotal kann man die Kastanie in ihrer ganzen Vielfalt entdecken. Denn alljährlich findet hier Mitte Oktober, jeweils in einem anderen Dorf, die „Sagra della Castagna“ statt. Gefeiert wird in diesem Jahr am 15. Oktober 2017 im Dorf Vacallo. An diesem Volksfest können sich die Besucher ein Bild von der Vielfalt der Produkte machen, die mittlerweile aus der Kastanie hergestellt werden. Wer sich über die Tradition der stacheligen Frucht in dem einst von Armut geprägten südlichsten Tal der Schweiz informieren will, für den lohnt

ein Besuch im Museo etnografico della Valle di Muggio, im Dorf Cabbio.  
[www.mendrisiottoturismo.ch](http://www.mendrisiottoturismo.ch)

Weitere Informationen:

### TICINO TURISMO

Jutta Ulrich,  
Leitung Kommunikation  
Tel: +41 (0)91 8215334  
e-mail: [jutta.ulrich@ticino.ch](mailto:jutta.ulrich@ticino.ch)  
Via C. Ghiringhelli 7  
CH – 6500 Bellinzona