

COMUNICATO STAMPA

La tradizione eno-gastronomica del Lago di Costanza

Fare colazione con un eccellente Müesli svizzero, concedersi un assaggio dei freschissimi formaggi delle malghe austriache a pranzo e provare il delicato pesce di lago a cena, magari in uno dei tanti ristoranti e taverne con vista sull'acqua – il tutto accompagnato dagli eccellenti vini di una delle grandi regioni vitivinicole europee: la tradizione enologica e gastronomica della Regione Internazionale del Lago di Costanza è varia e a tratti sofisticata. Ovunque, però, il denominatore comune sono la freschezza e la genuinità dei prodotti, dal pesce alle carni, dai frutti alle verdure – come già insegnavano i monaci dell'Isola di Reichenau, più di un millennio fa.

Il vino del Bodensee: una lunga storia d'eccellenza

La brezza del lago e l'influsso delle Alpi, un terreno fertile e vario – in composizione ed altitudine – rendono i vini del lago di Costanza speciali. La vite, giunta qui per la prima volta 1.200 anni fa, viene coltivata in distinte regioni vinicole: l'armonioso **Deutscher Bodensee**, tra Baden, Württemberg e Baviera, con le sue dolci colline e campi di mele; il **Vorarlberg** e il **St. Gallen Rheintal**, dove lo sguardo spazia dai vigneti alle valli alpine e il **Principato del Liechtenstein**, il cui vino ha nobili tradizioni. Nella regione i viticoltori coltivano diverse tipologie di vitigni, come ad esempio Sauvignon Blanc, Chardonnay o Dornfelder, anche se gli indiscussi protagonisti della scena vinicola del Lago di Costanza sono sicuramente il **Müller-Thurgau** e lo **Spätburgunder**, o Pinot Nero. Non tutti sanno, infatti, che il Müller-Thurgau è nato proprio nell'area, grazie agli esperimenti del botanico ed enologo Hermann Müller, circa 130 anni fa. Oggi il Müller-Thurgau – un incrocio tra Riesling e Madeleine Royal – è fra i vitigni più coltivati in assoluto in Germania ed uno degli incroci moderni che riscuotono più successo in tutto il mondo. Il vitigno Spätburgunder – che in Svizzera viene chiamato Blauburgunder – fu importato dall'Imperatore Carlo III (839 – 888) dalla Borgogna alle terre carolingie sul Bodensee affinché fosse coltivato nelle "vigne dell'Imperatore". Oggi lo Spätburgunder è uno dei vini più richiesti sul lago. E se nella regione internazionale del Lago di Costanza la coltivazione della vite ha una tradizione antichissima, è vero anche che negli ultimi decenni i viticoltori hanno investito in maniera importante in ricerca e qualità, portando la loro produzione a nuovi standard. I percorsi legati al vino della regione conducono appassionati e curiosi attraverso paesaggi idilliaci, costellati da campi coltivati a vino e frutta, villaggi sospesi nel tempo, giardini e

castelli. Presso le cantine e i viticoltori ci si può fermare per una pausa, una degustazione e un tour delle proprietà, per proposte eno-gastronomiche che vanno dalle più semplici a quelle più ricercate. Nei diversi periodi dell'anno, infine, sono moltissime le feste e gli eventi dedicati al vino e alla sua degustazione, in genere abbinata alle specialità di stagione (www.weinregion-bodensee.eu).

Freschezza, genuinità, varietà: gli ingredienti della cucina sul Lago di Costanza

Se il panorama dei vini della regione è composito, decisamente diversificate sono le sue proposte culinarie, frutto delle tradizioni gastronomiche di quattro Paesi. Sul Lago di Costanza la passione austriaca per i dolci – come lo strudel dalla pasta finissima – incontra la raffinatezza del cioccolato svizzero, e le specialità del Baden-Württemberg come le *Maultaschen* (ravioli ripieni) si accompagnano ai celebri *Kartoffelrösti* svizzeri e ai *Käsknöpfle* (gnocchetti di formaggio) del Liechtenstein. Oltre alle specialità regionali, grande importanza viene attribuita alla freschezza e alla provenienza locale degli ingredienti. Del resto, qui non manca proprio nulla: vigne, ortaggi ed erbe aromatiche sono stati coltivati per centinaia d'anni nei monasteri attorno al lago, mentre frutteti di mele, ciliegi e pere fanno da cornice al paesaggio lacustre. Circa 200 pescatori percorrono con le loro barche il lago ogni giorno, e la cacciagione si trova nelle foreste circostanti. Ingrediente imprescindibile della cucina regionale è il pesce di lago, in particolare il lavarello, il pesce persico e la luccioperca, serviti spesso con patate, spuma di barbabietola rossa e porri. Al formaggio freschissimo, che si può assaggiare nelle fattorie del Vorarlberg, dell'Appenzell e del Liechtenstein, è dedicata anche una strada gastronomica, mentre la frutta diventa ingrediente primario di diverse tipologie di dolci e delle grappe locali. La *Dünnele* è una variante regionale della pizza sottile, servita con speck e cipolle o, nella sua versione dolce, con mele e cannella. Oltre al vino, le pietanze della tradizione possono essere accompagnate dalla birra, anch'essa prodotta localmente: nell'entroterra e in tutta la regione del Lago di Costanza si trovano numerosi birrifici e produzioni di birra artigianale. Gustare la cucina locale non deve per forza essere costoso: sono moltissime le fattorie, le *Gasthäuser* e le taverne che offrono i piatti della tradizione, accompagnati da un buon calice di vino o da una birra fresca, spesso su terrazze o giardini con idilliaco panorama sul lago. È vero però che la regione vanta un buon numero di ristoranti e chef ai quali sono state riconosciute le prestigiose stelle Michelin o i cappelli della guida Gault Millau. Sul Lago di Costanza, i veri gourmet non possono sottrarsi al piacere di una crociera gastronomica sulle acque del lago, per esempio a bordo dell'elegantissima nave a vapore *Dampfschiff Hohentwiel* (www.hs-bodensee.eu); o sulla *Schweizerische Bodensee Schifffahrt*, che propone tour lungo il lago dedicati a temi diversi, come le cene di cacciagione al tramonto, le crociere invernali a base di fonduta e i tour con le specialità dell'Avvento (www.sbsag.ch). Un'ulteriore occasione per scoprire le tradizioni eno-gastronomiche della regione sono le feste

popolari e gli eventi dedicati al vino e alla cucina, che si tengono prevalentemente in autunno. In settembre a San Gallo, per la *Giornata del Gusto*, le vie del centro storico si animano con stand ed espositori che offrono le specialità locali, mentre Meersburg celebra la stagione del raccolto con la *Meersburger Weinfest*, dedicata al vino e allestita sulla piazza del castello. In ottobre, infine, la cittadina di Moos, sull'Untersee, festeggia la cipolla con una festa paesana dove assaggiare pizze, pane e zuppe preparate con il famoso bulbo e accompagnate dal vino del Bodensee.

Per una panoramica sugli eventi eno-gastronomici della regione: www.bodensee.eu/it/cosa-scoprire/destinazione-gourmande/eventi

La regione internazionale del Lago di Costanza

La regione internazionale del Lago di Costanza è una celebre destinazione turistica nel cuore dell'Europa. Incastonata tra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein – le cui frontiere si susseguono a poca distanza le une dalle altre – e ricca di una natura varia e rigogliosa, il Bodensee è un continuo alternarsi di panorami alpini, colline ricoperte di vigneti e deliziose cittadine rivierasche. Tra i suoi tanti gioielli le città storiche di Costanza e Lindau e il loro comprensorio; la città storica di Ravensburg; San Gallo, la cui cattedrale, biblioteca e complesso monastico sono parte del Patrimonio UNESCO per l'Umanità; Sciaffusa e le cascate più grandi d'Europa; Bregenz e il Vorarlberg, tra vette montane e architetture d'avanguardia e il Principato del Liechtenstein, piccolo Paese alpino ricco di storia e tradizioni, per vivere esperienze principesche. Per ulteriori informazioni: www.lagodicostanza.eu

Come arrivare



*Dalla stazione di Milano Centrale **Trenitalia e Ferrovie Federali Svizzere** offrono diversi collegamenti giornalieri diretti per Zurigo, operati con comodi Eurocity di ultima generazione e prenotabili su www.trenitalia.com in modalità ticketless. Il tempo di percorrenza della tratta, grazie alla nuova galleria di base del Monte Ceneri in Ticino, è ora di 3 ore e 17 minuti. Da Zurigo si raggiungono poi in meno di un'ora diverse mete nella regione del Lago di Costanza. (Svizzera.it/intreno). Per informazioni attuali sui viaggi sulle Ferrovie Federali Svizzere in tempo di Coronavirus, consultare il sito:*

<https://www.sbb.ch/it/tempo-libero-e-vacanze/viaggiare-europa/corona-viaggi-internazionali.html>. La regione internazionale del Lago di Costanza è inoltre facilmente raggiungibile dall'Italia in automobile, o in autobus e in aereo.

Internationale Bodensee Tourismus GmbH

L'IBT GmbH (L'Ente Turistico Internazionale del Lago di Costanza) è l'organizzazione internazionale che raggruppa enti turistici della Regione Internazionale del Lago Costanza, compresa tra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein. I partner di progetto per il posizionamento internazionale della

macroregione sono: Deutsche Bodensee Tourismus GmbH, Landkreis Bodenseekreis, Regio Konstanz-Bodensee-Hegau, Landkreis Lindau, Ravensburg Tourismus, St. Gallen-Bodensee Tourismus, Liechtenstein Marketing e il Bodensee-Vorarlberg Tourismus.

Sito e materiali informativi

Per scaricare online o visionare il materiale informativo della regione in lingua italiana è disponibile il sito: www.lagodicostanza.eu.

Per ricevere materiale informativo sulla regione in italiano:
www.bodensee.eu/it/prenota-servizio/servizi/brochure

Bodensee Card PLUS

La Bodensee Card PLUS permette di acquistare, in una volta sola, il biglietto per più di 160 attrazioni distribuite in tutta la regione internazionale del Lago di Costanza. La Card è disponibile in versione di 3 o 7 giorni, spalmabili lungo tutto l'arco dell'anno. Per ulteriori informazioni: www.bodensee-card.eu

Per consultare la guida in formato PDF in lingua inglese per l'anno 2021:
https://www.bodensee.eu/bcp/erlebnisplaner-2021_en.pdf

L'Ente Turistico del Lago di Costanza:

Internationale Bodensee Tourismus GmbH

Hafenstraße 6

D-78462 Costanza

www.lagodicostanza.eu

Immagini della destinazione possono essere scaricate direttamente al link:

<http://www.bodensee.eu/de/pressebereich/pressebilder>

Per ulteriori informazioni su questo comunicato contattare:

ABC PR CONSULTING

Via Castelvetro 33, 20154 MILANO

Ph. +39 02 83527768 www.abc-prc.com - Chiara Bartoli - c.bartoli@abc-prc.com, Mob. +39 345 4569748