COMUNICATO STAMPA

**La tradizione eno-gastronomica del Bodensee**

**Fare colazione con un eccellente müsli svizzero, concedersi un assaggio dei freschissimi formaggi delle malghe svizzere e 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. Perché la tradizione enologica e gastronomica della regione internazionale del Lago di Costanza è sorprendentemente varia e 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 unici e speciali. La vite, giunta qui per la prima volta 1.200 anni fa, viene coltivata in distinte regioni vinicole: il **Thurgau**, a sud del Reno, tra dolci colline e campi di mele; la regione di **Sciaffusa**, dove il fiume si getta nelle cascate più grandi d’Europa; il tranquillo **Deutscher Bodensee**, tra Baden, Württemberg e Baviera; il **Vorarlberg** e il **St. Gallen Rheintal**, dove lo sguardo spazia dai vigneti alle valli alpine e il **Liechtenstein**, il cui vino ha nobili tradizioni. Nella regione i viticoltori coltivano diverse tipologie di vitigni, come ad esempio il Sauvignon Blanc, lo Chardonnay o il 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 qui, grazie agli esperimenti del botanico ed enologo Hermann Müller, originario del cantone di Thurgau, 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, ed è anche all’origine del nome di una zona di produzione: il Blauburgunderland, nel cantone di Sciaffusa. 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. Le “Strade del 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](http://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 sveve 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 il 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 della regione del Lago di Costanza, e in particolare nell’Alta Svevia, si contano circa 23 birrifici. La località di Tettnang, ad esempio, è conosciuta per il suo “oro verde”, o luppolo, considerato uno dei migliori al mondo, a cui è dedicato anche un museo. 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. E’ vero però che la regione vanta un sorprendente 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 *Raddampfer Hohentwiel*, appartenuta all’ultimo imperatore tedesco ([www.dampfschiff-hohentwiel.de](http://www.dampfschiff-hohentwiel.de)); 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](http://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 le *Giornate 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, celebra la cipolla con una festa paesana dove assaggiare pizze, pane e zuppe preparate con il famoso bulbo e accompagnate dal vino del ***Bodensee***.

7.016 caratteri. Riproduzione libera. E' gradita copia della pubblicazione.

**Regione internazionale del Lago di Costanza | Come arrivare**

La regione internazionale del Lago di Costanza è facilmente raggiungibile dall’Italia. In **automobile**, partendo da Milano, si attraversa la frontiera a Chiasso, percorrendo il tunnel del San Bernardino, per seguire il corso del fiume Reno fino a Coira e arrivare al lago nei pressi di Bregenz. Oppure si può attraversare la galleria del San Gottardo, e successivamente si segue la direzione San Gallo/Costanza (4 ore e 30 min.). Comodi **voli** collegano Milano a Zurigo, che dista un’ora di macchina da Costanza. Chi preferisce il **treno** può scegliere la linea Milano – Zurigo – Costanza (5 ore e 30 min.) o la Milano – Zurigo – Bregenz (6 ore e 30 min.). In **pullman**, il Lago di Costanza è raggiungibile sulla linea Milano – Zurigo – Costanza (6 ore e 30 min.) o la Milano – Bregenz (4 ore e 30 min.).

**Per ulteriori informazioni:**

**Ufficio stampa Informazioni sulla regione turistica del**

Markus Böhm **Lago di Costanza**

Internationale Bodensee Tourismus GmbH Internationale Bodensee Tourismus GmbH

Hafenstraße 6, 78462 - Costanza Hafenstraße 6, 78462 - Costanza

Germania Germania

Tel.: +49 7531-9094-10 Tel.: +49 7531-909490
**boehm@bodensee.eu** **info@bodensee.eu**

[**http://presse.bodensee.eu**](http://presse.bodensee.eu) [**www.lagodicostanza.eu**](http://www.lagodicostanza.eu)

***Internationale Bodensee Tourismus GmbH*: chi siamo**

L'*Internationale Bodensee Tourismus GmbH* è l'organizzazione che riunisce enti ed aziende turistiche locali che operano e cooperano nelle varie aree e destinazioni turistiche del Lago di Costanza in Germania, Austria, Svizzera e Liechtenstein.