

## Veranstaltungen

### Holzmesse

26./27. APRIL, VANZONE (VB)

In diesen Tagen geht in der Gemeinde Vanzone und den Ortsteilen San Carlo und Ceppo Morelli die *Fiera della Valle Anzasca* zum Thema Holz über die Bühne. Holzhandwerker stellen ihre Erzeugnisse aus, und man kann an Holzworkshops teilnehmen. Auch werden Vorträge, Ausstellungen, Spiele und geführte Spaziergänge angeboten. Informationen können per E-Mail oder telefonisch erfragt werden: nonsololegno.anzasca@gmail.com, Tel. +39 347 948 8359.

### Kunst für alle

27. APRIL, ARONA (NO)

Mit *CulturalMente Insieme: L'arte è per Tutti* findet auf der Piazza del Popolo 33 in Arona (neben dem Hotel Florida) zum dritten Mal die Kollektivausstellung "Art Arona 2019" statt, bei der elf Künstler ihre Werke präsentieren. Die Vernissage ist morgen Samstag um 16.30 Uhr, die Ausstellung bleibt bis zum 12. Mai geöffnet, und zwar von Dienstag bis Freitag von 15.30 bis 18.30 Uhr und am Wochenende von 10.30 bis 12.30 Uhr sowie von 15.30 bis 18.30 Uhr. Info: +39 0322 243601.

### Handwerker- und andere Märkte

27. APRIL, COMO

Malerische Marktstände mit Einzelstücken und handwerklich hergestellten Schnäppchen, Antiquitätsstücken und typischen Produkten finden sich morgen Samstag am *Mercatino dell'Artigianato*, dem Handwerkermarkt auf der Piazza San Fedele. Typische Erzeugnisse aus Como indes sind beim Mercato Coperto an der Via Mentana zu finden, und den Stadtmauern entlang, vom Viale Battisti zum Viale Varese, gibt es Kurzwaren. Lokale und Bio-Produkte indes finden sich beim Mercato Corto-Bio an der Via Salvadonica 3 in Rebbio. Informationen: www.visitcomo.eu.

### Schirmmuseum neu eröffnet

27. APRIL, GIGNESE (VB)

Morgen Samstag um 10.00 Uhr öffnet das Schirmmuseum in Gignese nach einer Umbauzeit seine Pforten wieder (freier Eintritt). Die Messe um 10.30 Uhr in der Kirche San Maurizio wird vom Musikkorps Mottarone umrahmt. Um 12.00 Uhr folgt die feierliche Museumseröffnung mit Benefizmittagesen um 12.30 Uhr (der Anmeldeschluss ist eigentlich schon vorbei, aber man kann nachfragen, ob es noch freie Plätze hat: Tel. +39 347 44 57 160). Eine Folkloregruppe tritt um 21.00 Uhr im Museum auf. Infos: www.gignese.it, Tel. +39 0323 89622.

### Theatertour mit Aperitif

27. APRIL, COMO

Einen Blick hinter die Kulissen werfen, das kann man morgen im Teatro Sociale in Como (Piazza Verdi) tun. Die geführte Tour gelangt zu jenen versteckten Ecken des Theaters, die sonst im Verborgenen bleiben. Wer möchte, kann anschließend einen önologischen Aperitif im Caffè Teatro geniessen. Die Führung dauert 45 Minuten und ist in italienischer und englischer Sprache. Kosten: 10 Euro pro Person (5 Euro ohne Aperitif). Keine Voranmeldung erforderlich, Treffpunkt ist ab 10.00 Uhr beim Billettschalter (die Führung startet um 11.00 Uhr). Für Infos: biglietteria@teatrosocialecomo.it, www.teatrosocialecomo.it.

### ACI Como Ecogreen

27./28. APRIL, COMO

Der erste Sportwettbewerb für elektrische und Hybridautos findet dieses Wochenende in Como statt. Die Autos werden in vier Etappen à 2,5 Stunden 390 Kilometer zurücklegen, und zwar in und um Como. Nach technischen und administrativen Prüfungen am Samstag um 7.00 Uhr fällt der erste Startschuss um 9.00 Uhr. Die Veranstaltung findet bei der Area Tempio Voltiano (Via Marconi) und der Piazza Cavour statt. Detaillierte Informationen finden sich unter www.acicomoeogreen.it.

### Terra & Laghi

3. MAI, BELLINZAGO NOVARESE (NO)

Das Terra & Laghi Festival tourt wieder durch Norditalien und hält einige kulturelle Leckerbissen auf Lager: Am Freitag, 3. Mai, um 21.00 Uhr findet die Aufführung "Food" in der Gemeindebibliothek in Bellinzago Novarese (Via De Medici 4) statt. Weitere Informationen: www.teatroblu.it, Tel. +39 0332 590592.

## Italien

# OFFENE WEINKELLER IN DEN OSSOLATÄLERN

von Sarah Coppola-Weber

Wussten Sie, dass es in den Ossolatälern Rebberge gibt? Wenn nicht, dann ist es höchste Zeit, den dortigen Weinanbau kennenzulernen. Am Sonntag, 5. Mai, öffnen die Weinkellereien ihre Pforten, denn die erste Ausgabe von *Ossola in Cantina* steht an. Ziel ist, die Weine an die Öffentlichkeit zu bringen und sie wiederzuentdecken, denn die ossolanische Weinkultur wurde erstmals in einem Dokument von 1309 erwähnt. Es zitierte allen voran den Wein "Prüment", der in die Schweiz und ins Herzogtum Mailand gesandt wurde. Von den 400 Hektaren Reben, die in den letzten Jahrhunderten gehegt wurden, sind seit der Nachkriegszeit noch 30 bis 50 übrig geblieben. Doch dank junger Weinbauern, die sich mit Elan und Leidenschaft ihrer Berufung widmen, den neuen Rebenetzlingen und der Wiedergewinnung von

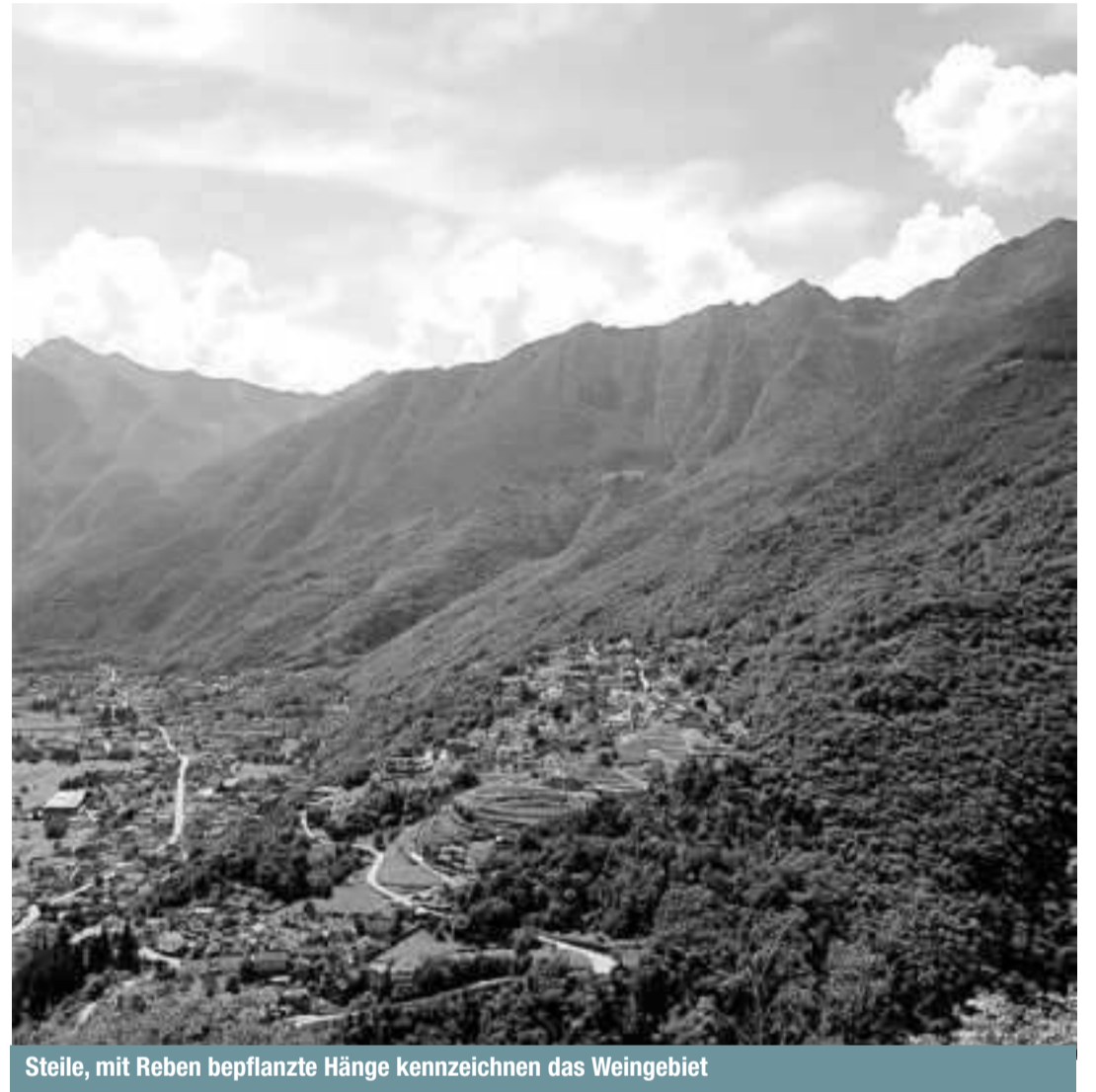


Foto Chimbo

altem Holz, wird das kultivierte Land rasch ausgeweitet. Die wichtigsten Erzeugnisse sind der Nebbiolo, der 90 Prozent der Gesamtproduktion ausmacht, der Croatina und der Merlot. Als einziger Weisswein hält der Chardonnay die Stellung. Steile Hänge und sonnenverwöhnte Terrassen (im Dialekt *Sustin* genannt) zeichnen den Anbau aus – der "Prüment" ist immer noch das Aushängeschild par excellence; sein Name deutet einerseits auf den zwetschgenähnlichen Geschmack *prugna*, andererseits auf den Herbstnebel

*pruina* hin, denn diese Trauben werden erst im Spätherbst geerntet. Seit 2009 dürfen sich die Weine nun auch "DOC" nennen, denn das Gebiet bringt kleine und grosse önologische Schätze hervor, die sich rigoros "KM 0", also regionaler Anbau, auf die Fahne schreiben. Die Gesamtproduktion beträgt 50'000 DOC-Flaschen und ebenso viele ohne Bezeichnung.

Die Idee, einen Verkostungstag auf die Beine zu stellen, kam von Seiten der Condotta Slow Food



Steile, mit Reben bepflanzte Hänge kennzeichnen das Weingebiet

Valle Ossola und des Landwirtschaftsproduzentenverbandes. Unterstützung bekamen sie von der italienischen Sommeliervereinigung VCO, und somit war der Pakt geschlossen. Am 5. Mai darf man sich zwischen 11.00 und 18.00 Uhr auf eine önologische Entdeckungsreise zu acht Weinkellereien begeben und deren Erzeugnisse kosten. Tickets für 15 Euro gibt es im Vorverkauf unter [www.ossolaincantina.eventbrite.it](http://www.ossolaincantina.eventbrite.it) oder direkt am Veranstaltungstag für 20 Euro. Jede Kellerei

schenkt einen anderen feinen Tropfen aus – vom frischen Chardonnay über den antiken und raren Prüment, vom Nebbiolo zum Merlot, vorbei an einem überraschenden Passito. Die Besucher können frei entscheiden, welcher Cantina sie zuerst einen Besuch abstatten, denn sie bekommen eine Karte und ein Carnet in die Hand gedrückt, und los geht's. Wer am 5. Mai nicht in die Ossolatäler reisen kann, darf auf Voranmeldung auch während des Jahres die Weinkellereien besuchen.

## Turin auf musikalische Art: Jazzige Töne erklingen



Trompeter Enrico Rava wird 80

Heute fällt der Startschuss für die 7. Ausgabe des "Torino Jazz Festival". Während neun Tagen stehen 82 Konzerte auf dem Programm, davon 70 kostenlos. Dabei bevölkern 320 Musiker 24 Bühnen – es gibt ein Jazz-Meeting, einen Workshop sowie eine Ausstellung. Noch nie dauerte das Festival so lange und präsentierte so viele Konzerte. Überhaupt wird die ganze Stadt in die Jazzatmosphäre gehüllt. Viele Konzerte finden auch unter freiem Himmel statt. Dabei werden sämtliche Facetten des Jazz zu hören sein, vom amerikanischen Mainstream bis

zu den besten italienischen und europäischen Talenten – ein Jazz, der auf Rock, Elektromusik und Improvisationen trifft. Die Künstler kommen nicht nur aus Italien, sondern unter anderem auch aus England, Holland, Norwegen, den Vereinigten Staaten und aus der Schweiz angereist. Kulturassessorin Francesca Leon zeigt sich erfreut über den musikalischen Event: "Die Konzerte, Begegnungen und Vorführungen sind für alle, für Liebhaber und Neulinge, für Kinder und Studenten." Sie zitiert den Trompeter Enrico Rava, dessen 80. Ge-

burtstag mit einem Konzert gefeiert wird: "Wenn alles im Jazz gut funktioniert, dann existiert die perfekte Demokratie." Bei *Jazz Blitz* werden in Spitälern, Assistenzzentren und (Senioren-)Heimen zwanzigminütige Konzerte gespielt. Und mit *Black People in a White World* wird morgen Samstag im Jazz Club Torino (Piazzale Valdo Fusi) eine Fotografiereausstellung eröffnet (Eintritt frei, täglich von 19.00 bis 23.00 Uhr offen). Das gesamte (Musik-)Programm ist unter [www.torinojazzfestival.it](http://www.torinojazzfestival.it) ersichtlich.

## In Mailand dreht sich alles um die Gastronomie

Zum 7. Mal geht beim Messengelände in Mailand die Lebensmittelmesse *Tuttofood* über die Bühne. Vom 6. bis 9. Mai wird über sämtliche Facetten der Ernährung und der Qualitätsprodukte gesprochen, mit dabei sind 32 Länder. *Tuttofood* ist die einzige italienische Gastroveranstaltung, die formell vom amerikanischen Landwirtschaftsdepartement ausgezeichnet worden ist. Es gibt Berei-

che für Wein, Süßwaren, Pasta, Fisch und Fleisch, sowie Kosher und Halal für den internationalen Touch. Die neue *Evolution Plaza* indes richtet den Blick auf die technologischen Innovationen in Sachen Gastronomie. Zeitgleich findet die *Milano Food City* in der ganzen Metropole statt: Sie steht heuer unter dem Motto *Genio e creatività* (Genie und Kreativität) und stellt eine Hommage an

Leonardo Da Vinci dar. Es geht dabei um wissenschaftliche Recherchen und die angewandte Technologie im Lebensmittelsektor aus der Optik eines gesunden Lebensstils, der sich an der Gesundheit, am Sport und an der Vorsorge orientiert, nicht zuletzt aber auch an der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Die Foodwelle schwappt über Mailand und zieht sowohl Fachleute als auch Liebhaber in

ihren Bann, mit Talks, Veranstaltungen, Begegnungen, Kunst und kulturell-gastronomischen Erfahrungen. Das Ziel: von der Ernährung und der Lebensmittelkultur berichten und auf die Lebensmittelverschwendung hinweisen. Die Schlüsselwörter dazu: Zugehörigkeit, Solidarität und Wissen, das – natürlich – vertieft wird. Sämtliche Infos finden sich unter [www.tuttofood.it](http://www.tuttofood.it).