

Mergozzo statt Maggiore

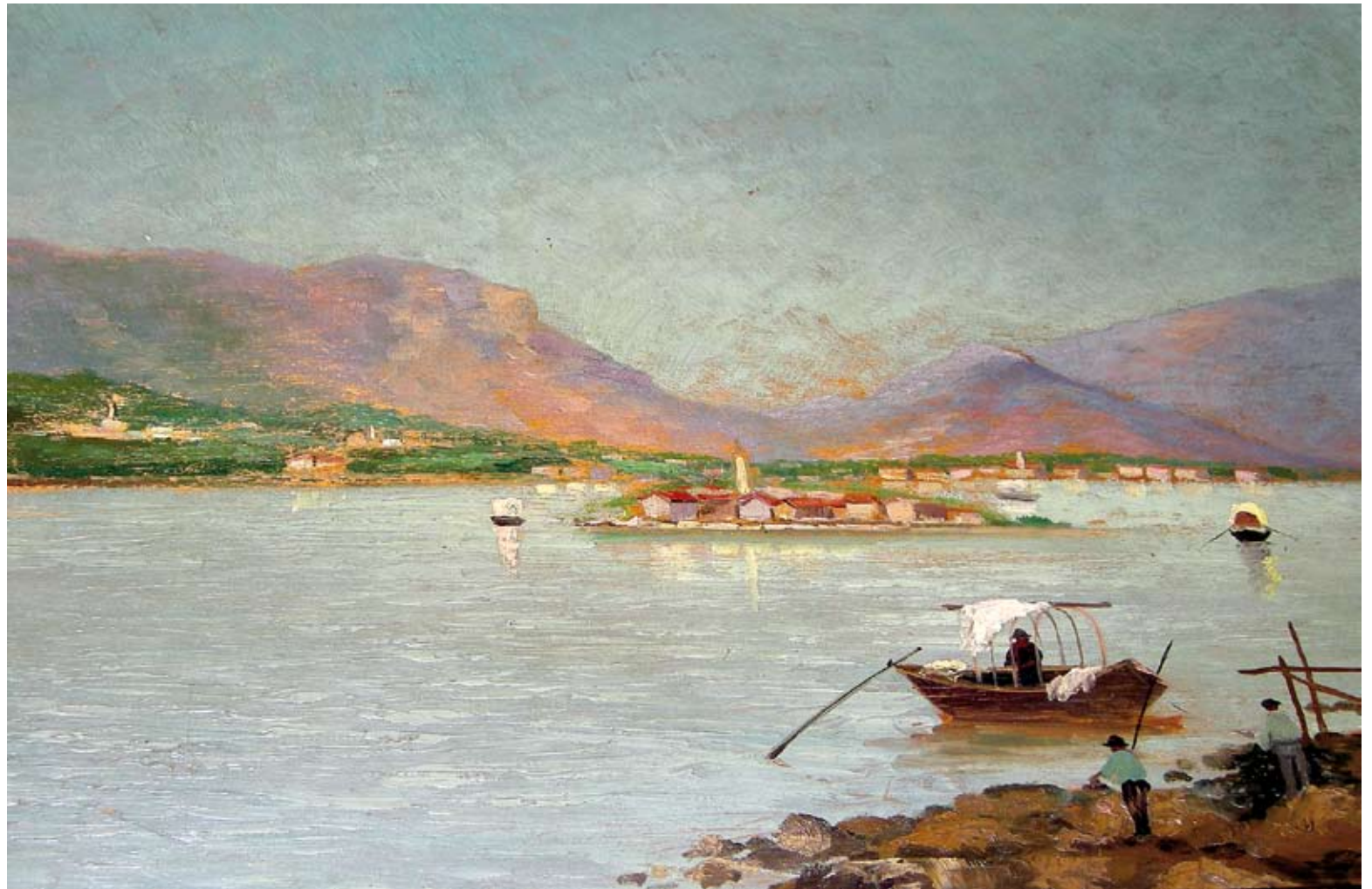
Kleiner ist manchmal feiner: Kulinarische Entdeckungen am Lago di Mergozzo Von Wolfgang Abel

Der kleine Bruder des Lago Maggiore ist nur zweieinhalb Kilometer lang. Westlich Verbania, wo die dramatische Kulisse des Lago Maggiore etwas verflacht, liegt der Mergozzo See, gerahmt von ruhiger Mittelgebirgslandschaft. Auf einer Südländfahrt via Simplonpass wäre die Hafensperrade eine lässige Haltestelle für den ersten Café mit Seeblick. Dabei ist Mergozzo kein Verlegenheitsziel, vielmehr wartet hier noch etwas von jener gelassenen Idylle, die weiter vorne am großen Ufer vom hochtourigen Betrieb bedrängt wird.

Typischen Seitengassen-Charme bietet etwa die Osteria Pagul in Mergozzo. Ein familiär geführtes Haus mit tatsächlich mediterraner Küche: Salat von Sepia, Zucchini und Borlotti-Bohnen, gute hausgemachte Pasta, Grigliata mista al Mare, eigene Desserts, dazu das hervorragende Gebäck aus der Pasticceria gleich um's Eck. Nach einer vergleichbaren Leistung müsste man am Lago Maggiore lange suchen. Behagliche piemonteser Wirtsstuben Parterre und im ersten Stock, zwei Tischlein-deck-dich auf der Gass'. Ein bekömmlicher Flecken!

Bed & Breakfast Il Picchio: Privatunterkünfte werden auch in Italien immer beliebter, was angesichts der strammen Hotelpreise kaum wundert. Il Picchio, der Specht, wartet im heiteren Gartenland zwei Kilometer oberhalb von Mergozzo. Das frei gelegene Landhaus bietet drei modern und wohnlich eingerichtete Zimmer, dazu einen Garten mit Blick über Lago di Mergozzo und Lago Maggiore. Maurizia, die Tochter des Hauses, spricht auch deutsch. Leistung und Stimmung sind voll befriedigend; man fühlt sich aufgehoben.

Die Gourmetstation Hotel Ristorante Piccolo Lago thront in Alleinlage direkt über dem Ufer des Mergozzo-Sees, die offene Architektur des Zweisternrestaurants erlaubt befreiten Seeblick. So pendelt der Stil im Haus zwischen eleganter Panoramagondel und heimeligem Luxuschalet, weniger spektakulär auf der anderen Straßenseite liegt ein moderner Hotelkomplex, der als Fortsetzung der Menükarte gedacht ist und eine Bleibe auf kurzem Weg bietet. Mit dem freundlichen Empfang und seiner gediegenen Bar wirkt das Restaurant – bei allem Luxus – offen und gefühlsecht. Nichts erinnert an kulinarische Verspannungen, wie sie einem nördlich der Alpen in Häusern vergleichbaren Niveaus öfter begegnen. Eine burgunderrote, historische Schinkenschneide von Berkel und der offene Grill mit fingerdicken Metallstäben (unter denen schon am Vormittag die Holzkohle glüht) passen ins Bild eines Hauses, das Sub-



Mergozzo See, Haltestelle für den ersten Café mit Seeblick (Wandbild im Ristorante Piccolo Lago)

stanz statt Inszenierung bietet. Man könnte jetzt das übliche Stroh von saisonaler Küche und hoher Sensibilität für lokale Produkte dreschen, zur Einstimmung nur soviel: die Küche hat Klasse, die Preise sind hoch, aber gerecht (Menüs um 70 Euro). Wer nur mal reinschmecken möchte, beginnt vielleicht mit einer kleinen Mittagsrast und zwei, drei leichten Tellern, die sich um einen verträdelten Nachmittag am hoteleigenen Poolstrand erweitern ließen. Ein Seebad ist ja oft das bessere Dessert. Weitere Optionen lassen sich dann schwimmend besprechen.

- Osteria La Pagul, 28802 Mergozzo, Vicolo XI, Tel. 0039-0323-800949. RT: Di, Mi-mittag. In der Seitengasse Via Frattini 6 die sehr gute Bäckerei Al Vecchio Fornaio, (Foccacia, Pizza, Handwerks-Brot, hervorragendes Süßgebäck; vormittags geöffnet).

- Il Picchio, Via Tarì 9, 28802 Mergozzo, Zufahrt über die Straße nach Bracchio, www.ilpicchio.eu. Tel./Fax: 0039-0323-80 200.

- Ristorante-Hotel Piccolo Lago, 28924 Fondotoce, Via Filippo Turati 87, Tel. 0039-0323-586792, www.piccololago.it. RT: So-abend, Mo, Di.