

Pressemitteilung - Berlin, den 25.07.2011

Kürbiszeit in Mantova

**Ab dem 08. September 2011 heißt es in der lombardischen Provinz drei Monate lang
„Di zucca in zucca“**

Die Veranstaltung „Di zucca in zucca“ – also „Von Kürbis zu Kürbis“ – stellt seit nunmehr 15 Jahren eine feste Größe im mantovanischen Eventkalender dar. Unter den vielen italienischen Initiativen rund um den Kürbis hat sie sich zu einer der beliebtesten und erfolgreichsten gemausert. An der diesjährigen Ausgabe partizipieren rund 16 Agriturismi, die über die gesamte Provinz verstreut liegen. Wer im September nicht gleich an Ort und Stelle sein kann, obwohl ihn die Geschichte interessiert, muss sich nicht grämen: erst am 08. Dezember 2011 klingt das Event aus.

Der Kürbis genießt in Mantova einen ganz besonderen Status, zunächst natürlich, weil er für viele der regionaltypischen Spezialitäten – ob süßer oder herzhafter Natur – eine wesentliche, relativ einfach zu handhabende Zutat darstellt. Doch hier, in der Küche, endet sein Einfluss noch lange nicht. Er findet wahrlich in den unterschiedlichsten Bereichen Verwendung, ob in der Kunst, in der Musik, im Einrichtungsgewerbe, in der Kosmetikbranche oder in der Medizin. Die „Liebe“ zum Kürbis geht sogar soweit, dass sich Mantova mit ihm identifiziert: seine bunten Farben versteht man hier als ein Sinnbild für die Mannigfaltigkeit der Provinz, für ihre geschmackliche Vielfalt, ihre (kunst-)historischen Schätze und ihre landschaftliche Einzigartigkeit. Und gerade unter diesen Voraussetzungen ist das Event „Di zucca in zucca“ entstanden, auf dass der Kürbis nach allen Regeln der Kunst gefeiert werde.

Im Prinzip fällt der Startschuss für die Veranstaltung schon vor dem 08. September. Auf dem Bauernmarkt entlang dem Lungorio IV Novembre in Mantua Stadt wird die neue Edition von „Di zucca in zucca“ am Samstag, den 03. vorgestellt. Drei Tage später, am Dienstag, den 06., werden die Besucher der Messe Millenaria in Gonzaga wiederum in die Kunst der Tortelli-Zubereitung mit Kürbisfüllung eingewiesen. Die fleischlose Speise, die seit mehr als 1000 Jahren fest im mantovanischen Kochbuch verankert ist, wird traditionell an Heilig Abend gegessen – und natürlich bei vielen weiteren Gelegenheiten...

Ganz offiziell beginnt die Reise durch die gastronomische Welt des Kürbisses dann am Donnerstag, den 08. September auf dem Agriturismo Corte Vivaio in Pontemerlano südlich der Provinzhauptstadt. Ab 20.30 Uhr können sich die Gäste hier an einem feinen Kürbisessen gütlich tun. Im Laufe der drei Monate stehen viele weitere Verkostungen und thematische Abendessen auf dem Programm, so z.B. „Se una zucca una sera d'autunno“ im Agriturismo Eliodoro oder auch exotische Kürbis-Blüten-Menüs auf dem Agriturismo Corte Dinarella. Andere Agriturismi wie die Cascina Sguazzarina oder der Loghino Sabbioni bieten unterschiedliche Kürbis-Kochkurse an, und auf dem Agriturismo Corte Regina kann man sich mit der Kunst des Kürbisschnittens vertraut machen. Natürlich kann das Fruchtgemüse die ganze Zeit über direkt beim Anbauer gekauft werden, gerne lüftet der Fachmann dann auch die „Geheimnisse“, woran man einen guten Kürbis erkennt. Ein Highlight findet übrigens am Sonntag vor Halloween in der Provinzhauptstadt statt: am Nachmittag des 30. Oktober wird in der Altstadt von Mantova ein Kürbislaternenfest, die „Festa delle lumere“ gefeiert. Die Laternen werden zuvor von Kindern ausgehöhlt und geschnitzt. An zahlreichen Ständen können typische Kürbisprodukte probiert und gekauft werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite des Veranstalters von „Di zucca in zucca“, dem Consorzio Agrituristico Mantovano www.agriturismomantova.it. Das wesentliche Ziel des 1998 gegründeten, sehr engagierten Agrarverbands besteht darin, den Urlaub auf dem Bauernhof in der Provinz zum Qualitätsurlaub zu machen.

Pressekontakt:

Maggioni Tourist Marketing

Dietrich-Bonhoeffer-Str. 3, 10407 Berlin

Tel 030 44044398, Fax 030 42088582

ak.boch@maggioni-tm.de, www.maggioni-tm.de

