



MEDIENINFORMATION

Kalabrien – eine Region voller Kulinarik, Tradition und bunter Feste

München, 22. Juni 2023 – Zu Ehren der Landwirtschaft reihen sich in Kalabrien, im Süden Italiens, über das ganze Jahr hinweg traditionelle Volksfeste aneinander. Die Veranstaltungen bieten den Gästen der Villa Paola, dem Resort Baia del Sole und dem Capovaticano Resort Thalasso Spa eine Vielfalt an Unternehmungen und kalabrische Küche pur.

Italien ist bekannt für gutes Essen, und Pasta macht ja bekanntlich glücklich, besondere Weine und verschiedene regionale Spezialitäten. In Kalabrien, an der Südspitze Italiens, gibt es ein buntes Potpourri an lokalen Köstlichkeiten. Diese sind wichtig für die Landwirtschaft und bilden die Lebensgrundlage vieler Süditaliener, so dass den Produkten eigene Feste gewidmet werden. Über das ganze Jahr hinweg finden die traditionellen Sagra (dt. Festivals) statt. In den Küstenregionen zelebriert man Fisch und Meeresfrüchte, weiter in Richtung des Landesinneren stehen deftigere Speisen und Produkte auf dem Veranstaltungskalender.

Sagras werden oft von Feuerwerk, einem Umzug und einem Unterhaltungsprogramm begleitet. Zu diesen Festen gehören in Kalabrien der folkloristische Tanz der Giganten von Mata und Grifone, zwei großen Puppen aus Pappmaché. Die Puppen werden von Tänzern auf Schultern getragen und führen eine Art Balztanz zwischen einem muslimischen Prinzen und einem katholischen Mädchen auf. Zum krönenden Abschluss tanzt traditionell der Feuereisel „**Ballu du camejuzzu i focu**“ durch die Lüfte.

In Tropea wird im Juli das „**Sagra della Cipolla**“ gefeiert - das Fest der roten Tropea-Zwiebel. Wer Urlaub in Kalabrien macht, kommt um diese knackige und süß schmeckende Zwiebel nicht herum, denn sie ist in vielen Gerichten zu finden. Eingelegt oder zubereitet zu Mousse und Pasten passt sie unter anderem zu italienischem Pecorino Schafskäse.

Gut mit dem Auto erreichbar, in nur knapp 20 Minuten von allen drei Hotels der [Mediterranean Hospitality Group](#), liegt das Örtchen Caria in der Gemeinde Drapia. Am 06. August dankt man beim „**Sagra Da Sujaca**“ der weißen Bohne, die am Monte Poro in Caria wächst. Traditionell werden die Bohnen mit verschiedenen Soßen vermengt und einen Tag in einem Terracotta Topf, einer sogenannten Pignata, gekocht und auf dem Festival zusammen mit weiteren lokalen Gerichten serviert.

Im Landesinneren in Spilinga, ca. 16 Kilometer vom [Resort Baia del Sole](#) entfernt, findet im August das „**Sagra della 'Nduja**“ zu Ehren der scharfen Chiliwurst statt. Die würzige Salami, mit Peperoncino verfeinert, wird als Brotaufstrich gegessen. Noch feuriger geht es im September in Diamante zu. Die „Perle des Tyrrhenischen Meeres“ liegt an der nördlichen Küste Kalabriens. Das „**Sagra di Peperoncino**“ feiert die scharfe kalabrische Chilischote, die auch als das „Viagra Kalabriens“ verkauft wird.

Sehenswert für Urlauber ist das „**Sagra del Pesce Spada**“, das Schwertfischfest, das im Juli in vielen kalabrischen Küstenorten stattfindet. Knapp eine Stunde vom [Capovaticano Resort](#), im Bagnara Calabria, gibt es frischen Schwertfisch mit Kapern und Tropeazwiebeln an Straßenständen zu kaufen.

Über Mediterranean Hospitality

Unter der Leitung von [Mediterranean Hospitality](#) werden in Kalabrien ein Boutiquehotel, Villa Paola, ein Strand-Resort, das Baia del Sole, und ein Strand-Resort mit Thalasso Spa, das Capovaticano, geführt. Das Boutiquehotel und die beiden Resorts zeichnen sich alle drei durch eine hervorragende Lage aus und sind ideale Orte, an denen man sich erholen und die Region Kalabrien von ihren besten Seiten aus kennenlernen kann. Außerdem lassen sich für einen Urlaub in der südlichsten Region Italiens Aufenthalte in zwei oder auch allen drei Häusern kombinieren.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH
Osterwaldstraße 10 /G19 | 80805 München
Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs | Lisa Kronschnabl
T.: 0049 (0) 89 215 37 93 -82 / -84 / -86
M.: presse.mediterraneanhospitality@gce-agency.com