



## Grado: Die Sonnen- wird zur Weihnachts-Insel – bis zur Ankunft der Meereshexen 100 besondere Krippen vom 5.12.2020 bis 6.1.2021

### Das Rezept für den Panettone al Santonego

Wie kann man den Zauber der Vorweihnachtszeit unter Corona-Bedingungen bewahren? Grado stellt sich dieser besonderen Herausforderung. Auch in diesem Jahr wird die Sonneninsel bis zum 6. Januar 2021 wieder zur Weihnachtsinsel. Dann verzaubern rund 100 Krippen das Städtchen in Friaul – zwischen der Lagune und der Adria. Wer sich kulinarisch mit Grado verbinden möchte, sollte das Rezept für den Panettone al Santonego probieren.

#### Krippen mit Lagunen- und Seefahrts-Symbolen und eine Darstellung als schwimmende Schilfhütte

Es ist mehr als nur ein „Krippenpfad“: Der Weg vorbei an den rund 100 Krippen ist gleichzeitig eine Sightseeing-Tour durch Grado. Er führt vom Hafen Mandracchio, in dem die Fischerboote anlegen, durch kleine Gässchen und über Plätze zum „Castrum“, dem antiken Stadtkern. Vorbei geht es auch an den Schaufenstern des „Cinema Cristallo“ in der Viale Dante Alighieri. Hier sind jene Krippen ausgestellt, die besonders vor Witterungseinflüssen geschützt werden müssen.

Die Aussteller kommen alljährlich aus den verschiedensten Teilen Friauls und sogar aus einigen Ländern Europas. Ihre Krippen unterscheiden sich von den traditionellen Krippen durch Elemente wie Fischernetze und Boote, die ihren typischen Lagunen- und Seefahrtcharakter ausmachen.

Höhepunkt wird auch in diesem Jahr wieder die schwimmende Krippe sein, die von den Trägern der Madonna von Barbana gebaut wurde: Am Kai des Hafens befindet sie sich auf einem sechs Quadratmeter großem Floss. Die Geburt Christi wird hier in einer Casone dargestellt, einer typischen Schilfhütte der Lagune.

#### Panettone al Santonego-Rezept: Eine vorweihnachtliche Kuchenspezialität aus Grado

Eigentlich ist der Panettone eine traditionelle Mailänder Kuchenspezialität. Es gibt allerdings eine Variante des Panettone. In Grado wird er mit Santonego verfeinert, einem Digestif mit Strandbeifuß. Er verleiht durch seinen bitteren Geschmack dem an sich sehr süßen Panettone eine raffinierte Note.

#### Rezept:

Zutaten für den ersten Teig:	Zutaten für den zweiten Teig:
<p>Wasser 200 g Zucker 370 g Eigelb 450 g Natürliche reife Hefe 400g Panettone-Mehl 800g Wasser 140g Butter 82% 300 g Zerlassene Butter 160 g</p>	<p>Panettone-Mehl 300 g Patisserie-Creme 100 g Eigelb 150 g Zucker 100 g Zerlassene Butter 70 g Feines Salz 26 g Vanille 2 g</p>
<p>Zum Schluss hinzufügen: Grappa Santonego 300 g</p>	
<p><b>Zubereitung:</b> Für den ersten Teig die Hefe mit Wasser, Mehl und Zucker vermischen und kneten. Das Eigelb vorsichtig vom Eiklar trennen und beimengen. Fügen Sie die Butter schrittweise hinzu und zum Schluss das Wasser. Der Teig sollte 14 bis 16 Stunden lang bei 28 Grad ruhen, damit er aufgeht. Danach den ersten Teig mit dem Mehl binden, Zucker, Eigelb, Butter, Sahne, Salz und Vanille dazugeben. Bei 28 Grad 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in eine kleine Schüssel geben und bei 28 Grad 8 bis 10 Stunden gehen lassen, bis er aufgeht und den Rand der kleinen Schüssel erreicht. Eine Stunde lang bei 180 Grad backen, aus dem Ofen nehmen und mindestens acht Stunden kopfüber auskühlen lassen. Anschließend den Grappa Santonego hinzufügen.</p>	

### **Im neuen Jahr kommen die Meereshexen**

Die Weihnachtszeit und die Jahreswende sind in Italien mit vielen Traditionen verbunden: Während am Heiligen Dreikönigstag, dem 6. Januar, vielerorts die Hexe „Befana“ kommt, haben in Grado schon einen Tag davor die Varvuole das Sagen. Trotz gewisser äußerlicher Ähnlichkeiten sollte man diese Meereshexen aber unter keinen Umständen mit der Befana verwechseln. Seit Jahren kommen sie regelmäßig am 5. Januar pünktlich bei Sonnenuntergang in Grado an. Sie tauchen aus dem Nebel auf, an Bord der „batele“, der typischen Lagunenboote. Ihre Ankunft ist jedes Mal ein eindrucksvolles Schauspiel. Ihre Mäntel sind aus Netzen, die sie in der Lagune fanden. Sie haben Hüte aus Stacheldraht und laufen auf Holzbeinen. Mit ihren langen spitzen Zähnen und den glühenden Augen, die Feuer spucken können, gehen die Hexen bei entsetzlichem Geschrei und schwindelerregenden Tänzen an Land, um ungezogene Kinder zu rauben und Häuser zu plündern. Das einzige Mittel, sich gegen sie zu wehren, ist, die Türen und Fenster der Häuser mit Knoblauch einzureiben und jede mögliche Ecke in der Stadt mit Weihwasser zu besprenkeln. Die Meereshexen symbolisieren die Jahrhunderte alte Angst der Menschen von Grado vor Piraten und vor dem Meer, das seit je her für das Unbekannte steht. Ab 17.00 Uhr kann man im Porto Mandracchio miterleben, wie die Varvuole an Land kommen. Wenn man sich traut.

Mehr Informationen unter: [www.grado.it](http://www.grado.it)

---

#### **Informationen für Medien:**

Consorzio Grado Turismo,  
Viale Dante Alighieri 72, I-34073 Grado  
Tel. +43/6452/20202-0  
[info@gradotourismo.org](mailto:info@gradotourismo.org), [www.grado.it](http://www.grado.it)

Nina Genböck, genböck pr + consult  
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin  
Tel. +49/30/22487701  
[nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de), [www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)