



Come raggiungerci:

- In Treno: linea Mantova - Modena, stazione di Gonzaga-Reggiolo.
- In Autobus: da Mantova linea Mantova-Suzzara-Moglia; da Reggio Emilia linea Guastalla-Reggiolo-Gonzaga.
- In Auto: A22, autostrada Brennero-Modena, uscite Pegognaga e Reggiolo Rolo.
- In Aereo: Aeroporto "Catullo " Verona con servizio Navetta per Mantova; Aeroporto Bologna con Treno per Mantova.

GONZAGA

- Agriturismo Corte Villorosi - Strada Pianone, 1 - 46023 Gonzaga (MN) - Tel: 0376/550470

REGGIOLO (5 Km da Gonzaga)

SUZZARA (10 Km da Gonzaga)

MANTOVA (20Km da Gonzaga)

PEGOGNAGA (5 Km da Gonzaga)

- Az. Agrituristica Cà Rossa - Strada Provinciale Est, 6 - 46020 Pegognaga (MN) - Tel: 0376/559072 - e-mail: agriturcarossa@libero.it



Verdi terre d'acqua - Consorzio agrituristico mantovano

Tel. 0376 368865 fax 0376 220753 - 329 2127504 cellulare 3292127504
www.agriturismomantova.it - info@agriturismomantova.it



Fiera Millenaria di Gonzaga s.r.l.

Via Fiera Millenaria, 13 - Gonzaga MN • tel 0376.58098 fax 0376.528153 • info@fieramillenaria.it

Concorso nazionale zucche intagliate

2ª edizione

Tante zucche da vedere, comprare, mangiare, scolpire

Gonzaga, fiera Millenaria, domenica 12 settembre 2004



Consorzio agrituristico mantovano



Fiera Millenaria di Gonzaga



Concorso nazionale zucche intagliate

Gonzaga, Fiera Millenaria
domenica 12 settembre 2004

Nella provincia di Mantova la zucca è da sempre protagonista dell'agricoltura. Le stesse tradizioni culinarie sono state qui segnate nel profondo, al punto che la zucca è ormai tra gli ingredienti più importanti della cucina contadina e della stessa gastronomia mantovana. La zucca, per la sua versatilità d'impiego, è stata, per molti secoli, una delle principali produzioni della famiglia agricola al punto da essere considerata il suino dei contadini poveri.

La zucca è prolifica. La natura ha riservato alle zucche le forme più strane. Girando per le corti mantovane se ne possono vedere di tutti i colori: a forma di turbante, di clava, di trottola, di lampadario, di cappello da prete, di bottiglia, di fiasco, di violino, di pera, con scorza rugosa o liscia, tonde, ovali, panciute, allungate, a tinte variegiate, arancioni, bianche verdi e gialle.

La zucca ha una capacità evocativa straordinaria ed assume le forme più fantastiche. Mantova è la provincia in cui, ancor oggi, si ha la più consistente e qualificata produzione di zucche in Italia. La zucca è ormai l'ortaggio simbolo di questa piacevole ed affascinante città d'arte, insieme ai Gonzaga e al festival della letteratura. Nell'ambito della fiera agricola Millenaria che si svolgerà a Gonzaga dal 4 al 12 settembre 2004 di Gonzaga, si terrà la seconda edizione del concorso nazionale di zucche intagliate.

La manifestazione si svolgerà domenica 12 settembre 2004, dalle ore 10 alle ore 19 ed è aperta alla partecipazione di tutti coloro che vogliono cimentarsi con prove di scultura vegetale delle zucche.

Diplomi di partecipazione per tutti e ricchi premi per i primi classificati. Per informazioni: "Verdi terre d'acqua - Consorzio agrituristico mantovano" Tel. 0376 368865 fax 0376 220753 - 329 2127504 cellulare 3292127504 www.agriturismomantova.it - info@agriturismomantova.it



Regolamento

1. Norme generali

L'iscrizione è gratuita
la competizione è aperta a tutti coloro che praticano l'arte dell'intaglio dei vegetali.

2. Giorno ed orario d'apertura

La manifestazione si terrà presso la fiera millenaria di Gonzaga (Mantova) domenica 12 settembre 2004 dalle ore 10.00 alle ore 19.00

3. Iscrizione

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 20.8.2004 presso la sede del Consorzio agrituristico mantovano, info@agriturismomantova.it

4. Modalità della competizione

I partecipanti dovranno presentarsi presso lo spazio multifunzionalità entro le ore 9.30 del mattino per il ritiro dei cartellini e per prendere possesso della postazione di lavoro munito di propria attrezzatura per l'intaglio.

I vegetali da intagliare sono forniti esclusivamente dall'organizzazione

Saranno fornite un numero eguale di zucche per ogni concorrente il quale a partire dalle ore 10.00 inizierà la realizzazione del proprio elaborato che dovrà essere completato entro le ore 15.00 e dovrà rimanere esposto al pubblico sino alle ore 19.00.

Il soggetto è a libera scelta del concorrente.

Il concorrente è libero di portare tovaglie vassoi supporti o quant'altro possa essere d'utilità per la realizzazione del proprio soggetto. Non vi è la possibilità di fornire prese elettriche, le valutazioni saranno date esclusivamente seguendo i parametri sotto citati.

5. Criteri di valutazione

Livello di difficoltà, punti da 0 a 20, abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera.

Esecuzione, da 0 a 20 punti, padronanza dell'uso dei materiali, tipo di tecnica utilizzato, realizzazione finale.

Creatività ed effetto artistico, da 0 a 20 punti, effetto scenico; equilibrio e buon gusto.

Effetto promozionale, da 0 a 20 punti, concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato come elemento decorativo di buffet e di vetrine.

Il giudizio della giuria è inappellabile.

Non sono ammessi mezzi punti.

6. Responsabilità

L'organizzazione è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei partecipanti prima durante e dopo la manifestazione per tutto ciò che riguarda: infortuni, incidenti, furti, smarrimenti.

7. Montepremi

Sono previsti i seguenti premi:

1° premio: 500 euro • 2° premio: 250 euro • 3° premio: 150 euro

A tutti i partecipanti sarà garantito:

- l'accesso gratuito alla fiera;
- il posto auto nei parcheggi espositori;
- il pranzo e la cena;
- la consegna del diploma di partecipazione.

