EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Special interest

Blutorange und neapolitanische Pizza

Monaco, 30.10.2026 [ENA]

MÜNCHEN – Manche Begegnungen entstehen aus geografischer Nähe, andere erzählen über den Geschmack eine weitaus größere Geschichte. Genau das geschah in München bei „DIE ORANGE – Wohlbefinden, Nachhaltigkeit und Herkunft“, einer Konferenz am Italienischen Kulturinstitut München, die symbolisch das Sizilien der Blutorange und das Kampanien der neapolitanischen Pizza zusammenbrachte.

Zwei Regionen, die nur auf der Landkarte weit auseinanderliegen, verbindet eine starke mediterrane Identität und, in einer ebenso bemerkenswerten wie eindrucksvollen Parallele, die Präsenz ihrer großen Vulkane: Ätna und Vesuv, zwei der bekanntesten Wahrzeichen der Landschaft und Geschichte Süditaliens. An den Hängen des einen gedeiht die Arancia Rossa di Sicilia, an den Hängen des anderen entstand und entwickelte sich die Kultur der neapolitanischen
Pizza. Zwei unterschiedliche Produkte, zwei auf den ersten Blick weit voneinander entfernte Welten, die jedoch auf gleichermaßen außergewöhnliche Weise Landschaft, Kultur, Tradition und Alltag in weltweit wiedererkennbare Identitäten verwandeln.

Aus diesem Gedanken entstand ein lebendiger Austausch, der die Veranstaltung in Deutschland zu einer symbolischen Brücke zwischen zwei Regionen Süditaliens machte. Im Mittelpunkt standen Erzeugnisse, die nicht nur herausragende Spezialitäten der Agrar- und Ernährungswirtschaft sind,
sondern lebendige Zeugnisse der Gemeinschaften, die sie hervorgebracht und von Generation zu Generation weitergegeben haben.
Besonders anschaulich wurde dieser Dialog durch den außergewöhnlichen Auftritt von Pizzameister Luciano Sorbillo, einem Botschafter der neapolitanischen Pizza in Italien und weltweit, der die Blutorange in einen der traditionsreichsten Teige Kampaniens integrierte.

Dabei ging es um weit mehr als die einfache Kombination von Zutaten: Der Saft der Zitrusfrucht wurde zusammen mit getrockneten Fruchtbestandteilen und weiteren Zutaten in den Teig eingearbeitet. So entstand ein kulinarisches Experiment, das zwei tief in ihren Herkunftsregionen verwurzelte gastronomische Traditionen miteinander verband. An seiner Seite stand als Vertreter der in Bayern lebendigen neapolitanischen Tradition
Pizzabäcker Fabio Guazzo, Inhaber der renommierten Pizzeria La Tombola südlich von München. Er wurde drei Jahre in Folge mit den „3 Pennelli“ des Gourmetführers L’Arcimboldo ausgezeichnet und

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

gewann 2024 zudem den renommierten internationalen Wettbewerb „Coppa Monaco di Baviera“.

Diese Präsenz machte die Verbindung zwischen der aus Italien mitgebrachten Tradition und jener Tradition noch greifbarer, die dank fachlicher Kompetenz und einer neuen Generation von Interpreten auch jenseits der Landesgrenzen fortlebt. Doch der eigentliche Wert der Begegnung reichte weit über die Kulinarik hinaus: Sizilien und Kampanien fanden in München einen Teil ihrer gemeinsamen süditalienischen Geschichte wieder – geprägt von Aufbruch und Rückkehr, kulturellen Einflüssen, Wissen und Austausch sowie von Gemeinschaften, die nicht nur Produkte und Rezepte, sondern auch Lebensweisen, Sprachen, Erinnerungen und ein Gefühl der Zugehörigkeit mitgebracht haben.

Diese Geschichte wird auch durch die Erfahrungen der vielen in Deutschland lebenden Italienerinnen und Italiener fortgeschrieben. Davon berichtete unter anderem Daniela Di Benedetto, Vorsitzende des Vereins „Le Zagare. Siciliani e non solo di Monaco di Baviera“ und Ansprechpartnerin der U.S.E.F. Sie steht für eine gelebte und geteilte sizilianische Identität, die die Erinnerung an die Herkunft in eine lebendige kulturelle Präsenz verwandelt. Mit ihr war auch Orazio Vallone vertreten, der seit über 50 Jahren in München lebt und eine echte Brücke zwischen italienischer und deutscher Kultur bildet.

Durch diese Erfahrungsberichte wurde die Blutorange für einige Stunden mehr als ein landwirtschaftliches Erzeugnis: Sie wurde zum Träger einer Geschichte, die eine Region, ihre Menschen, ihre Traditionen und jenes immaterielle Erbe lebendig werden lässt, das jedes Produkt begleitet, wenn es weit entfernt von seinem Ursprungsort präsentiert wird. Als Rahmen hätte es keinen passenderen Ort geben können als das Italienische Kulturinstitut in München. Die Entscheidung, die Konferenz hier auszurichten, verlieh dem Projekt eine Bedeutung, die über reine Werbung hinausging:

Über sizilianische Blutorangen, Pizza, Wohlbefinden und Herkunftsregionen in jener Einrichtung zu sprechen, die sich in Deutschland der Verbreitung der italienischen Kultur widmet, bedeutete, dem Essen seine ursprüngliche Rolle zurückzugeben – als Mittel der Wissensvermittlung, des Dialogs und der Kulturdiplomatie. Die von dem Wein- und Gastronomiejournalisten Valerio Caparelli moderierte Gesprächsrunde brachte Vertreterinnen und Vertreter unterschiedlicher Bereiche zusammen. Caparelli ist auf die Vermittlung regionaler Kulturen durch Geschichten über Lebensmittel, Erzeugnisse und lokale Traditionen spezialisiert. So entstand ein vielstimmiges Bild der italienischen Agrar- und Ernährungskultur.

Zu den wichtigsten Rednerinnen und Rednern gehörten: Fabio Troisi, Direktor des Italienischen Kulturinstituts München; Salvo Falcone, Journalist und Kommunikationsverantwortlicher des Konsortiums Euroagrumi O.P., des Trägers des europäischen Projekts „Citrus Fruits for Wellness“;

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



Elena Eloisa Albertini, Vizepräsidentin des Schutzkonsortiums für die Arancia Rossa di Sicilia g.g.A.; Angela Oster, Dozentin am Institut für Italienische Philologie der LMU München; Carlo Pandolfi, Delegierter der Accademia Italiana della Cucina in München; Lara Galli, Leiterin des Patronats Inca/CGIL in München, Monica Colloca, Lehrerin für Italienisch.

Die vielfältig zusammengesetzte Runde brachte Produktion, Qualitätsschutz, Förderung, Kultur, Gastronomie und Gemeinschaft miteinander ins Gespräch. Sie zeigte, wie wirkungsvoll die Wertschätzung eines Produkts werden kann, wenn sich rund um dieses Produkt ein Netzwerk von Beziehungen entwickelt. In diesem Zusammenhang steht auch die Arbeit des Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP, das sich für den Schutz und die Aufwertung eines der charakteristischsten Erzeugnisse Ostsiziliens einsetzt, ebenso wie die Tätigkeit des Konsortiums Euroagrumi O.P.

Dieses verantwortet die Kommunikation und internationale Förderung des europäischen Projekts „Citrus Fruits for Wellness", das gerade in Deutschland zunehmend auf Interesse stößt. Zu diesem Ergebnis trägt ein Netzwerk aus Fachwissen und Professionalität bei: Das Konsortium wird bei der Kommunikation und Förderung des Projekts von Euroconsult aus Enna und Marco Polo aus Padua unterstützt. So fand die Blutorange in München in der neapolitanischen Pizza eine unerwartete, aber erstaunlich natürliche Begleiterin. Zwei Produkte, zwei Regionen, zwei Vulkane und zwei ausgeprägte Identitäten begegneten sich nicht, um die Frage zu beantworten, welche davon authentischer sei.

Vielmehr zeigten sie, dass Authentizität noch stärker werden kann, wenn sie
sich dem Dialog öffnet. Vielleicht ist genau dies die wichtigste Erkenntnis aus „DIE ORANGE": Tradition ist nichts, das man unter Glas konservieren sollte, sondern ein lebendiges Erbe, das anderen Traditionen begegnen,
neue Einflüsse aufnehmen, Ideen hervorbringen und die Geschichte Italiens weitererzählen kann. In München ging es daher um weit mehr als eine Orange und eine Pizza. Es ging um Sizilien und Kampanien, Ätna und Vesuv, Aufbruch und Zugehörigkeit, Erinnerung und Innovation, um Regionen, die einander erkennen und ergänzen.

Und um eine süditalienische Geschichte, die über den Geschmack immer wieder neue Wege findet, auch in Europa bekannt und geschätzt zu
werden. Die Begegnung markierte zugleich den Auftakt zum zweiten Jahr der Informations- und Öffentlichkeitsarbeit des europäischen Projekts „Citrus Fruits for Wellness" in Deutschland. Damit setzt das Projekt einen Weg fort, bei dem Wohlbefinden, Nachhaltigkeit, Herkunft, Ernährungsbildung und die Wertschätzung des Zitrusanbaus dazu beitragen, ein neues Bewusstsein für Konsum und Esskultur zu schaffen.

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



Bericht online lesen:
https://italynews.en-a.eu/special_interest/blutorange_und_neapolitanische_pizza-94665/

Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Silvestro Parise