

Sicilia e Campania, un incontro al gusto di Sud nel cuore di Monaco di Baviera con Die Orange

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Ci sono incontri che nascono dalla geografia e altri che, attraverso il gusto, riescono a raccontare una storia molto più grande. Questo è quanto accaduto a **Monaco di Baviera** con **“DIE ORANGE – Benessere, sostenibilità e origine”**, la conferenza ospitata dall’Istituto Italiano di Cultura di Monaco di Baviera, che ha messo idealmente una accanto all’altra **la Sicilia dell’arancia rossa e la Campania della pizza napoletana**.

Due territori lontani solo sulla carta, accomunati da una forte identità mediterranea e, in un curioso e suggestivo parallelo, dalla presenza dei loro grandi vulcani: **l’Etna e il Vesuvio**, due dei simboli più riconoscibili del paesaggio e della storia del **Mezzogiorno**. Alle pendici dell’uno cresce l’**Arancia Rossa di Sicilia**, alle pendici dell’altro è nata e si è sviluppata la **cultura della pizza napoletana**. Due prodotti diversi, due mondi apparentemente distanti, ma capaci di esprimere la stessa straordinaria capacità di trasformare **territorio, cultura, tradizione e quotidianità in identità riconoscibili nel mondo**.

È proprio da questa suggestione che ha preso forma un suggestivo confronto, che ha trasformato l’appuntamento tedesco in una sorta di **ponte ideale tra due Sud**, attraverso prodotti che non sono soltanto **eccellenze agroalimentari**, ma veri e propri **racconti viventi delle comunità** che li hanno prodotti e tramandati.

A rendere ancora più concreto questo dialogo è stata la partecipazione eccezionale del **maestro pizzaiolo Luciano Sorbillo, ambasciatore della pizza napoletana in Italia e nel mondo**, che ha portato l'arancia rossa dentro uno degli impasti più identitari della tradizione campana. Un'operazione che non si è limitata al semplice abbinamento tra ingredienti: il succo dell'agrume è entrato nell'impasto insieme alle parti di frutto disidratato e ad altri elementi, in una sperimentazione capace di mettere in comunicazione due patrimoni gastronomici fortemente radicati nelle rispettive terre d'origine.

Al suo fianco, a rappresentare la presenza napoletana trapiantata sul territorio bavarese, il pizzaiolo **Fabio Guazzo**, titolare della rinomata **La Tombola**, a sud di Monaco, per tre anni consecutivi insignito dei **3 Pennelli della Guida L'Arcimboldo**, nonché vincitore nel 2024 della prestigiosa competizione internazionale **Coppa Monaco di Baviera**.

Una presenza che ha dato ulteriore concretezza al legame tra la tradizione portata dall'Italia e quella che, attraverso professionalità e nuove generazioni di interpreti, continua a vivere anche fuori dai confini nazionali.

Ma il vero valore dell'incontro è andato oltre la cucina: **Sicilia e Campania hanno ritrovato a Monaco una parte di una storia meridionale comune**, fatta di partenze e ritorni, di contaminazioni, di conoscenze, di scambi e di comunità che hanno portato con sé non soltanto prodotti e ricette, ma modi di vivere, linguaggi, ricordi e appartenenze.

È una storia che continua a intrecciarsi anche attraverso le esperienze dei tanti italiani che vivono in **Germania**. A raccontare questa affascinante dimensione è stata, tra gli altri, **Daniela Di Benedetto**, presidente dell'Associazione **Le Zagare. Siciliani e non solo di Monaco di Baviera** e referente **U.S.E.F.**, portatrice di una sicilianità vissuta e condivisa, capace di trasformare la memoria delle origini in una presenza culturale viva. Con lei, **Orazio Vallone**, da oltre cinquant'anni a Monaco, autentico ponte tra cultura italiana e tedesca.

È anche attraverso queste testimonianze che l'Arancia Rossa ha smesso, per qualche ora, di essere soltanto un prodotto agricolo per diventare **un elemento narrativo**, capace di evocare una terra, la sua gente, le sue tradizioni e quel patrimonio immateriale che accompagna ogni prodotto quando viene portato lontano dal luogo in cui nasce.

A fare da cornice all'incontro non poteva esserci luogo più significativo dell'**Istituto Italiano di Cultura di Monaco di Baviera**. La scelta di ospitare proprio qui la conferenza ha dato al progetto un valore che va oltre quello promozionale: parlare di arancia rossa siciliana, pizza, benessere e territori all'interno dell'istituzione deputata alla diffusione della cultura italiana in Germania ha significato riportare il cibo al suo ruolo più autentico, quello di **strumento di conoscenza, dialogo e diplomazia culturale**.

Il confronto, moderato dal giornalista enogastronomico **Valerio Caparelli**, esperto nella promozione delle culture territoriali attraverso il racconto del cibo, delle produzioni e delle tradizioni locali, ha coinvolto voci provenienti da ambiti diversi, proprio per restituire una visione corale dell'identità agroalimentare italiana.

Tra i principali protagonisti della conferenza si sono registrati gli interventi di: **Fabio Troisi**, direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Monaco di Baviera; **Salvo Falcone**, giornalista responsabile comunicazione del Consorzio Euroagrumi O.P., che è il soggetto promotore del **progetto europeo "Citrus Fruits for Wellness"**; **Elena Eloisa Albertini**, vicepresidente del **Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP**; **Angela Oster** docente dell'**Institut für Italienische Philologie LMU**

di Monaco; Carlo Pandolfi, delegato dell'**Accademia Italiana della Cucina a Monaco**; **Lara Galli**, direttrice del Patronato Inca/CGIL a Monaco di Baviera, **Monica Colloca** insegnante di italiano.

Un parterre eterogeneo che ha permesso di mettere in relazione **produzione, tutela, promozione, cultura, gastronomia e comunità**, facendo emergere quanto la valorizzazione di un prodotto possa diventare efficace quando riesce a costruire attorno a sé una rete di relazioni.

In questo percorso si inserisce il lavoro del **Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP**, impegnato nella difesa e nella valorizzazione di una delle produzioni simbolo della Sicilia orientale, e quello del **Consorzio Euroagrumi O.P.**, protagonista della comunicazione e della promozione internazionale del progetto europeo **Citrus Fruits for Wellness**, che proprio in Germania sta riscuotendo una crescente attenzione.

Un risultato al quale contribuisce una rete di competenze e professionalità che vede il Consorzio affiancato dalla qualificata collaborazione della **Euroconsult di Enna** e della **Marco Polo di Padova**, impegnate nelle attività di comunicazione e promozione del progetto.

E così, nella cornice di Monaco, l'Arancia Rossa ha trovato nella pizza napoletana una compagna di viaggio inattesa ma sorprendentemente naturale. **Due prodotti, due regioni, due vulcani, due identità fortissime che non si sono confrontate per stabilire quale fosse la più autentica, ma per dimostrare quanto l'autenticità possa diventare ancora più forte quando accetta di dialogare.**

È forse questa la chiave più interessante emersa da "DIE ORANGE": la tradizione non come qualcosa da conservare sotto vetro, ma come **un patrimonio vivo, capace di incontrare altri patrimoni, contaminarsi, generare nuove idee e continuare a raccontare l'Italia.**

A Monaco, dunque, non si è parlato soltanto di un'arancia e di una pizza. Si è parlato di **Sicilia e Campania, di Etna e Vesuvio, di partenze e appartenenze, di memoria e innovazione, di territori che si riconoscono e si completano.** E di una storia meridionale che, attraverso il gusto, continua a trovare nuove strade per farsi conoscere e apprezzare anche in Europa.

L'incontro ha inoltre rappresentato l'avvio del **secondo anno di attività di divulgazione in Germania del progetto europeo "Citrus Fruits for Wellness"**, proseguendo un percorso nel quale benessere, sostenibilità, origine, educazione alimentare e valorizzazione delle produzioni agrumicole diventano strumenti per costruire una nuova consapevolezza intorno al consumo e alla cultura del cibo.