



Pizza-Träume in Offenbach: Quattro Stazioni begeistert Gourmets!

Erleben Sie vom 10. bis 13. Oktober in Offenbach eine kulinarische Reise durch Italien mit regionalen Pizzaspezialitäten.

In Offenbach findet derzeit ein ganz besonderes kulinarisches Event statt: Die Brüder Alessandro und Daniel Belliero verwandeln die Interkontinentalen Gärten in eine einzigartige Freiluftpizzeria. Unter dem Namen „Pizza Quattro Stazioni“ präsentieren sie ein Genussangebot, das ihre persönlichen Erinnerungen an die italienische Küche lebendig werden lässt.

Vom 10. bis 13. Oktober 2024 haben Besucher die Gelegenheit, eine Reise durch verschiedene italienische Regionen zu unternehmen. Die Brüder, die selbst keine ausgebildeten Pizzabäcker sind, sondern in der Marketingbranche tätig sind, haben diese kreative Idee entwickelt, um ihre italienischen Wurzeln zu feiern und gleichzeitig ihren Gästen etwas Besonders zu bieten. „Wir interpretieren unseren kulturellen Hintergrund und geben ihn ungefiltert an alle weiter, die vorbeischauen“, erklärt Daniel Belliero.

Pizzagenuss aus den verschiedenen Regionen Italiens

Zu Beginn ihrer kulinarischen Reise wird am Donnerstag die Region Veneto in den Mittelpunkt gerückt. Die Karte bietet Pizza mit Tiroler Speck und Steinpilzen, inspiriert von Erlebnissen im Familienkreis. „Unser Onkel hat in Cortina in den Dolomiten viele Jahre eine Pizzeria betrieben“, erinnert sich Daniel, und ergänzt,

dass ihr Vater stets eine Pizza von dort mit nach Hause brachte. Am Freitag dürfen sich die Gäste auf quadratische Pizzen aus Rom freuen, gefolgt von einem Besuch in Kampanien am Samstag, wo Neapolitanische Pizzen geboten werden. Den Abschluss bildet am Sonntag die Focaccia aus Apulien, der Heimat ihrer Mutter, kombiniert mit frischen Zutaten wie Pomodoro und Knoblauch.

„Pizza Quattro Stazioni“ ist nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell ansprechend gestaltet. Mit einer speziellen Jukebox, die Italo-Schlager spielt, und einer farbenfrohen Dekoration, die italienische Fußballklubs und Nationalflaggen zeigt, wird das Flair Italiens authentisch eingefangen. „Da muss ich immer an die langen Fahrten nach Italien denken“, sagt Alessandro, als er über die Esskultur spricht, die er und sein Bruder in die Interkontinentalen Gärten bringen.

Qualität von deutschen und italienischen Partnern

Um die gewünschte Qualität zu gewährleisten, beziehen die Brüder den Pizzateig von einem Experten aus dem Taunus. Zudem sind die Getränke sorgfältig ausgewählt: Es werden italienische Limonaden, Chinotto und auch klassisches italienisches Bier angeboten. Das alles soll zu fairen Preisen verkauft werden, damit eine breite Zielgruppe angesprochen wird. Zur Überprüfung der Pizzaqualität haben sich bereits die Familienangehörigen der Bellieros angekündigt – als die echten Kritiker inklusive ihrer italienischen Verwandtschaft.

Alessandro und Daniel Belliero hoffen, dass ihr Projekt in Offenbach nicht nur ein gastronomisches, sondern auch ein künstlerisches Erlebnis für alle Besucher sein wird. Die Veranstaltung wird als Teil des Kunstprojekts „Diamant“ von Professor Heiner Blum organisiert, welches die urbane Kultur der Stadt feiert. Daher wird auch Performance-Kunst ein Teil des kulinarischen Erlebnisses sein. „Es geht um das Spielen mit den Italienbildern der Deutschen und um unsere persönlichen

Erinnerungen an Italienreisen“, betonen die Brüder.

Das Event „Pizza Quattro Stazioni“ findet an der Bismarckstraße 116 in Offenbach statt und bietet eine interessante Kombination aus Tradition, Geschmack und persönlichem Zugang zur italienischen Kultur. Diese Initiative kommt gerade zur richtigen Zeit, in einer Phase des Fortschritts und der Vielfalt in der Offenbacher Gastronomie. Wer die einzigartige Pizzakultur Italiens erleben möchte, sollte sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen. Mehr Details zu diesem Thema finden sich in einem ausführlichen Bericht **auf www.op-online.de**.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at