



von **Astrid Diepes**

Veranstaltung:

Samstag, 9. März: Ausstellungseröffnung im Saal Pietro Carmine am Strand Lido. Die diesjährige Veranstaltung ist unter dem Titel "Arancio... e non solo!" in Zusammenarbeit mit Giuseppe Barbera von der Universität in Palermo den Orangen gewidmet.

Vom 9. bis 17. März erwartet die Besucherinnen und Besucher ein umfangreiches Programm mit Informations- und Kunstausstellungen, Installationen, Workshops, Musik, Teezeremonien mit Zitrusaroma, Verkostungen, speziellen Menüs in den Restaurants des Ortes, Führungen sowie eine Verkaufsausstellung.

Für weitere Infos: www.agrumidicannero.altervista.org

Reportage



In **Cannero Riviera** gedeihen verschiedenste Zitruspflanzenarten, jeweils im Frühling wird ihnen eine Ausstellung mit umfangreichem Rahmenprogramm gewidmet

DER ORT, WO DIE ZITRONEN UND ORANGEN BLÜHEN

Strahlend steht Fiorangela Zanni vor ihrem Orangenbaum der Sorte "Tarocco". Die gut gelaunte Italienerin freut sich über Gäste, denen sie gerne die Früchte ihrer Arbeit zeigt. Auch die besonders süsse Tarocco-Orange gedeiht in ihrem Garten am italienischen Ufer des Lago Maggiore. "Europaweit ist Cannero Riviera einer der nördlichsten Orte, an dem Zitronen ganzjährig im Freien wachsen", erklärt Fiorangela Zanni. "Die Tarocco-Orangen stammen eigentlich aus Sizilien. Aber auch dort wachsen sie nur in bestimmten Gebieten. Denn sie gedeihen nur mit einer ganz besonderen Voraussetzung: Der italienische Fachbegriff lautet *escursione termica*. Damit diese Orangenart schön reif wird und ihre typische Farbe mit dem blutroten Fruchtfleisch annimmt, muss es im Laufe von 24 Stunden tagsüber mit der Sonne warm und nachts sehr kalt werden." Fiorangela Zanni ist eine der engagierten Gärtnerinnen, die auf ihren Grundstücken am See viel Liebe und Arbeit in die Pflege ihrer Pflanzen stecken. Sie verfügt nicht nur über einen grünen Daumen, sondern hat wie ihre beiden Schwestern von der Mutter auch das Talent geerbt, in der Küche wahre Köstlichkeiten aus Orangen, Mandarinen und Zitronen zu zaubern.



Der Stolz der Gärtnerin: Fiorangela Zanni zeigt ihren Tarocco-Orangenbaum

Das Geheimnis von Canneros Zitrusfrüchten

Ab Samstag kommender Woche lädt der malerische Ort Cannero Riviera mit seinen Gärtnern zum zwölften Mal in Folge zur Zitrusfrüchte-Ausstellung ein. Einer der Höhepunkte ist eine zweisprachige Expertenführung, bei der die Teilnehmenden die Ausstellungen, den Zitrusfrüchte-Park und besonders schöne Privatgärten kennenlernen. Caterina Zago führt Touristen und Einheimische durch den Ort und erklärt

die Geheimnisse von Canneros Zitrusfrüchten auf Deutsch und Italienisch. Sie hat in Marburg studiert, spricht ausgezeichnet Deutsch und erinnert sich gerne an ihre Zeit in Deutschland. Während die ersten vorbeiflatternden Zitronenfalter den Einheimischen ein Lächeln ins Gesicht zaubern, reisen jedes Jahr zahlreiche Gartenliebhaber zur "Mostra degli Agrumi" unweit der Schweizer Grenze an. Cannero Riviera lädt ein, die Leuchtkraft, die Farben und den Duft der nördlichsten Zitrus-

früchte Italiens zu genießen. Fiorangela Zannis Zitronen leuchten mit der Sonne um die Wette, während die Kirchturmglocken den Mittag einläuten. Die passionierte Gärtnerin schützt die Zitronat-Zitronen "Diamante" in ihrem Garten bis zur Ausstellungseröffnung mit Tüchern vor der Sonne. Die Art stammt aus dem Küstenort Diamante in Kalabrien. Zitronat-Zitronen haben eine sehr dicke Haut, die zu Zitronat verarbeitet wird. Ihre raue Schale wird von der Sonne gewärmt.

Mit Johann Wolfgang Goethe auf Italienreise

Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen, / Im dunklen Laub die Goldorangen glühen, / Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht, / Die Myrte still und hoch der Lorbeer steht? / Kennst du es wohl?

Keinem gelingt es wie Johann Wolfgang von Goethe, die typische Italiensehnsucht zu beschreiben. In seinem Bildungsroman "Wilhelm Meisters Lehrjahre" legt Goethe seiner in Italien geborenen Figur Mi-

gnon diese Worte in den Mund. Viele seiner Leser teilen dieses Gefühl und würden, sobald es Frühling wird, am Liebsten sofort nach Bella Italia aufbrechen. Beim Lesen der Verse sehen wir vor unserem inneren Auge leuchtende Zitronen- und köstlich süsse Orangenhaine. Gedanklich wandern die meisten dabei wahrscheinlich in die südlichsten Gefilde nach Sizilien oder an die Amalfiküste. Bei Goethes Gedicht denkt wohl kaum jemand an die grosse Vielfalt an Zitrusfrüchten im nördlichen Zipfel Italiens, in Cannero Riviera.

Auch wenn Goethe bei seinen ausgedehnten Italienreisen selbst nie am Lago Maggiore war, ist es in seinem literarischen Werk genau dieser See, an den Mignon sich zurücksehnt. Die milde Seelage mit den schützenden italienischen Bergen im Rücken bietet den Pflanzen eine sichere Heimat und Besuchern ein beeindruckendes Reiseerlebnis. Die Früchte gedeihen hier in strahlenden Farben vor den blauen Wassern des Lago Maggiore. Die beste Reisezeit für den Park ist jetzt im Frühling. Durch die kalten Temperaturen der zurückliegenden Wintermonate haben die Früchte ihre intensive Färbung angenommen, von der sich bereits Goethe verzaubern liess. Zur Blütezeit nimmt man in den Gassen von Cannero den betörenden Duft der Orangen und Zitronen wahr. Auch die edelste Mailänder Parfümerie kann da nicht mithalten.

Das milde Mikroklima lässt die Pflanzen gedeihen

Canneros mildes Mikroklima bietet den Pflanzen und Früchten ideale Bedingungen – daher der Beinamen Riviera. Bei Einheimischen aus den umliegenden Bergdörfern ist das Sprichwort *Se vuoi provare le pene dell' inferno vattene a Cannero*

d'estate ed a Luino d'inverno ein geflügeltes Wort: "Wenn du die Qualen der Hölle kennenlernen willst, gehe nach Cannero im Sommer und nach Luino im Winter." Das Sprichwort spielt auf die für die Gegend ungewöhnlich heissen Temperaturen im Sommer in Cannero Riviera und das feuchte, kalte Klima im Winter in Luino auf der anderen Seeseite an. Neben den von Goethe gepriesenen Orangen und Zitronen finden sich dank dieses Mikroklimas im schönen Örtchen Cannero beispielsweise auch Zitronat-Zitronen, die Art "Buddhas Hand", Mandarinen, Pampelmusen, Bitterorangen, Chinottos, Limetten, Kumquats, Bergamotten (eine Mischung aus Bitterorangen und süssen Limetten) oder die Zedrat-Zitronenart "Canarone", eine heimische Art, die ihren Namen ihrem Ursprungsort Cannero Riviera verdankt.

Von "Buddhas Hand" bis zum "Diamante"

Einige Zitrusarten gelten in gewissen Religionen als heiliges Objekt: "Buddhas Hand" wird von den Buddhisten für religiöse Feiern genutzt", weiss Fiorangela Zanni: "Die Art Diamante dagegen lassen jüdische US-Amerikaner mit italienischem Migrationshintergrund zu horrenden Preisen für religiöse Feste bis nach New York City einliefern." Die sehr dicke, aromatische Schale von Zitronat-Zitronen und Bitterorangen werden in der Regel zu Zitronat und Orangeat, Likören wie dem Limoncello oder zu köstlicher Marmelade verarbeitet. Auch Fiorangela Zanni, ihre Mutter und ihre Schwestern zaubern in der Küche wahre Köstlichkeiten mit ihren Früchten. Zum Abschied überreicht sie eine Papiertüte mit selbstgemachter Orangeatmarmelade und einem Likör aus Mandarinen.

