

Piazza Italia 2026: Palermo kocht, Apulien erntet

Drei Tage Italien auf der Königsallee: Vom 21. bis 23. August bespielt die Piazza Italia beim Gourmet Festival den Bergischen Löwen. Höhepunkte sind das Palermo-Programm am Freitag und das Trauben-Showcooking aus Apulien am Sonntag.

Die Piazza Italia ist der italienische Bereich des Gourmet Festivals Düsseldorf – kuratiert von Stefania Lettini (Lettinis · Amore per Gusto), die seit rund 20 Jahren italienische Genusskultur nach Düsseldorf bringt. Statt Länderklischee zeigt die Piazza Regionen, Produzenten und Menschen: Verkostungen zum Mitmachen, Showcookings, Aperitivo und italienische Musik. Der Eintritt ist frei.

„DIE PIAZZA ITALIA IST KEINE BÜHNE MIT FOLKLORE, SONDERN EIN ORT, AN DEM MAN SICH TRIFFT. GENAU DIESES AUTHENTISCHE ITALIEN HAT MIR AUF FESTIVALS IMMER GEFEHLT: ITALIEN, DAS NACH ITALIEN SCHMECKT – REGIONEN, PRODUZENTEN UND MENSCHEN MIT NAMEN, NICHT DAS KLISCHEE, DAS MAN SICH DAVON MACHT. DASS WIR DAS DANK UNSERER PARTNER IM DRITTEN JAHR AUF DIE KÖ BRINGEN, MACHT MICH STOLZ.“

STEFANIA LETTINI · VERANSTALTERIN DER PIAZZA ITALIA

Freitag, 21. August: Palermo auf der Piazza

Im zehnten Jahr der Städtepartnerschaft Düsseldorf–Palermo kommen zwei Küchenchefs aus der Partnerstadt an die Kö: Benedetto Russo (Aja Mola Mare) und Angelo Gennaro (Fonderia – Taverna con Cucina), beide aus der palermitanischen Gruppe Virga e Milano. Um 14 Uhr formt Benedetto Russo mit den Gästen Arancine, um 17 Uhr zeigt Angelo Gennaro die Zubereitung von Pane e Pannelle, dem knusprigen Kichererbsen-Streetfood Palermos. Beide Stationen sind offen und zum Mitmachen gedacht – sprachlich unkompliziert: Benedetto Russo hat viele Jahre in Frankfurt beim ehemaligen Sternekoch Carmelo Greco gearbeitet und spricht fließend Deutsch.



Stefania Lettini mit Benedetto Russo, Palermo · Freitag



Trauben-Showcooking · Sonntag



Piazza Italia auf der Königsallee

Sonntag, 23. August: Trauben-Showcooking

Zum Abschluss ist der Familienbetrieb Giacobelli aus Locorotondo (Apulien, gegründet 1954) exklusiv am Sonntag zu Gast. Von 11 bis 18 Uhr stehen frische Tafeltrauben aus der Ernte zum Probieren und Kaufen bereit. Um 14 Uhr zeigt Stefania Lettini in einem Showcooking mit anschließender Degustation, was die Traube jenseits des Obstellers kann. Presse ist herzlich eingeladen, um Anmeldung wird gebeten: gourmetfestival.piazzaitalia.lettinis.de/showcooking.html

An allen drei Tagen

Olivenöl-Verkostung mit sechs nativen Extra-Ölen der Terre-del-Sole-Selektion von Italia Olivicola – von Terre di Bari g.U. über Sizilien g.g.A. bis Garda g.U., angeleitet in vier Schritten vom Erwärmen des Glases bis zum Erkennen von Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe

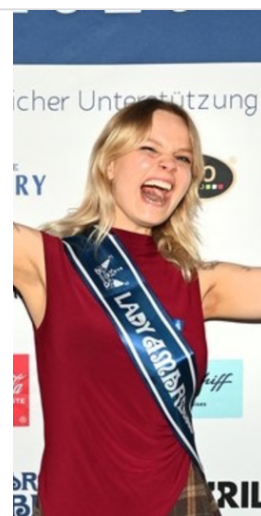
Terraluce Eventi & inPuglia Luxury aus Monopoli: Beratung zu Hochzeiten, Festen und Unterkünften in der Valle d'Itria, direkt am Stand



HIGHLIGHT · FABBRI 1905

Frishes Eis aus der Maschine — zum Probierpreis von 3,00 €

Gourmet Festival muss nicht teuer sein: Bei Fabbri 1905 kommt das Gelato für **3,00 €** frisch aus der Maschine — obendrauf die klassischste Kirsche der Welt, die Amarena aus dem Original-Keramikkrug. Am Amarena-Glücksrad dreht jeder mit — an allen drei Tagen gibt es etwas zu gewinnen. Mit dabei: **Clara Staat, Lady Amarena Deutschland 2026**, die den Titel im Juni an Bord der Mein Schiff Flow holte, in einer Jury mit Stefania Lettini. Clara ist alle drei Tage am Stand.



HIGHLIGHT · LEONARDO FIRENZE

Die leckersten Cantuccini kommen aus Florenz

Extra aus Florenz angereist: das Biscottificio Leonardo, Tradition seit 1960. Seine Cantuccini werden zweimal gebacken, mit ganzen Mandeln im Teig — klassisch zum Vin Santo, am Stand aber auch einfach so.



HIGHLIGHT · WACA MEHRWEG

Vertrauen statt Pfand

Alle reden über Nachhaltigkeit — auf der Piazza Italia wird sie serviert: aus formschönem Mehrweggeschirr des Partners WACA, eigens für die Piazza Italia gefertigt, mit AMORE auf dem Rand. Auf Pfand verzichten wir bewusst — Nachhaltigkeit beginnt im Kopf. Wir glauben an unsere Gäste und daran, dass alle mit daran arbeiten.

Gewinnspiel: Wer mitmacht, kann einen von **zwei Genusskörben im Wert von je 250 €** gewinnen — gefüllt mit Feinkost von Lettinis und dem AMORE-Mehrweggeschirr von WACA.



HIGHLIGHT · GIACOVELLI & SNAPPY SNACKS



Geerntet in Locorotondo, verkauft auf der Kö

Amore per Gusto präsentiert am Sonntag den Familienbetrieb Giacovelli aus Locorotondo — seit 1954, dritte Generation, exklusiv einen Tag lang an der Königsallee. Von 11 bis 18 Uhr gibt es frisch geerntete Tafeltrauben zum Probieren und Kaufen: lose nach Gewicht für **3,99 € pro Kilo**, kernlos und griffbereit portioniert als **Snappy Snacks** in der 400-g-Schale für **2,49 €**. Um 14 Uhr zeigt Stefania Lettini im Showcooking mit anschließender Degustation, was die Traube jenseits des Obststellers kann — für geladene Presse, Influencer und B2B-Kunden, um Anmeldung wird gebeten.



Anmeldung zum Showcooking

QR scannen oder direkt anmelden unter
gourmetfestival.piazzaitalia.lettinis.de/showcooking.html



HIGHLIGHT · IL PANINO DI WILLIE



Mortadella di Bologna im knusprigen Brötchen

Hauchdünn geschnittene Mortadella di Bologna IGP mit Stracciatella und Pistazienpesto — ein Panino, für das man einmal quer über die Kö läuft. Wenn das Wetter mitspielt, kommt die Mortadella direkt vor den Augen der Gäste an die Aufschnittmaschine. Am Marktstand, Fr und Sa 14–21 Uhr, So 14–20 Uhr.

BILDMATERIAL



Olivenöl-Verkostung · sechs native Extra-Öle



Fabbri 1905 · Gelato mit Amarena, 3,00 €

AUF EINEN BLICK

Gourmet Festival Düsseldorf · 21.–23. August 2026

Königsallee · Piazza Italia am Bergischen Löwen

Fr 13–22 Uhr · Sa 11–22 Uhr · So 11–20 Uhr · Eintritt frei

Programm und Speisekarte: gourmetfestival.piazzaitalia.lettinis.de

PRESSEKONTAKT

Stefania Lettini · Lettinis · Amore per Gusto

Jahnstraße 36 · 40215 Düsseldorf

Mobil 0163 2034360 · s.lettini@lettinis.de



FÖRDERUNG & SCHIRMHERRSCHAFT

„Palermo auf der Piazza“ wird im Rahmen der Städtepartnerschaft Düsseldorf–Palermo von der Landeshauptstadt Düsseldorf gefördert. Die Schirmherrschaft über die Piazza Italia hat seit drei Jahren die Italienische Handelskammer für Deutschland (ITKAM) — begleitet vom Generalkonsulat von Italien in Düsseldorf.



Bildnachweise: Stefania Lettini · Clara Staat: Fabbri 1905 · Il Panino di Willie: Willie Mortadella. Bildmaterial in Druckauflösung auf Anfrage.

PARTNER DER PIAZZA ITALIA 2026

