

Nicola Scardina: „Il pane siciliano molto apprezzato in Germania“, in: *CiuriFood*, [digital portal dedicated to Sicilian culture], 4.4.2026, online: <https://www.ciurifood.it/pane-siciliano-molto-apprezzato-in-germania/>

Home Notizie Il pane siciliano molto apprezzato in Germania



Il pane siciliano molto apprezzato in Germania



A cura di [Nicola Scardina](#)

4 Aprile, 2026

Il fatto che la **cucina siciliana è apprezzatissima in tutto il mondo**, non è affatto un mistero, quindi perché mai esordire con un titolo in cui si evidenzia l'apprezzamento del **pane siciliano**, ben oltre i confini nazionali fino a raggiungere la Germania?

Per rispondere a questa domanda è doveroso ricordare ai lettori che quando Ciuri Food venne messo online, non ci aspettavamo i numerosi segnali di gradimento finora ottenuti, considerando che il portale è stato pubblicato solo pochi mesi fa.

Ma se vi dicessi di tenervi forte, perché le sorprese non sono ancora finite, mi credereste?

Proseguiamo allora; ebbene ho l'immenso piacere di comunicarvi che...

Un articolo di Ciuri Food, dedicato al pane di Custonaci, è stato tradotto in tedesco

Proprio così, avete capito bene; vi ricordate l'articolo a cura della nostra collaboratrice Laura Spinelli, dedicato al pane di **Custonaci**, e che è stato pubblicato lo scorso 16 febbraio?

Quell'articolo è stato tradotto in tedesco e pubblicato, nella giornata del 3 aprile, su Kultur-Port.De (disponibile al link permanente: <https://www.kultur-port.de/blog/kulturmanagement/20274-zwischen-osterfeierlichkeiten-eucharistie-und-oeko-trend-custonaci-brot-aus-sizilien.html>), rivista online dedicata alla cultura nel mondo germanofono (Germania, Austria, Svizzera, e Lussemburgo), con sede legale ad Amburgo.

Kultur-Port.De – Follows Arts è una rivista culturale digitale che pubblica articoli di approfondimento come interviste ad artisti e rubriche su vari argomenti (arte, architettura, teatro, cinema, ecc.), nonché recensioni di libri, concerti, album musicali e altri eventi culturali.



Home Blog ▼ Kolumne ▼ Reisen Ne

Kultur, Geschichte & Management

Zwischen Osterfeierlichkeiten, Eucharistie und Öko-Trend: „Custonaci“-Brot aus Sizilien

Geschrieben von: Dagmar Reichardt und Laura Spinelli - Freitag, 03. April 2026 um 08:00 Uhr



Aufgeschnittenes Landbrot aus Custonaci, einer Stadt im Nordwesten Siziliens nahe Trapani, vor aufzüngelnden Flammen im Holzofen. © Ciuri Food.

In Sizilien gibt es ein Brot, das die Herzen nicht nur deutscher Brotliebhaber – und auch nicht nur zu Ostern – höherschlagen lassen dürfte. Wie kaum eine andere präsentiert und serviert die postmoderne sizilianische Küche unserem Auge, Verstand und Gaumen einen transkulturellen Mix aus traditionellem Kunst- und Kulturverständnis, regional ausgewiesener Kulinarik und einem mediterran ebenso weltoffenen wie bodenständigen

Screenshot dell'articolo pubblicato da Kultur-Port, con la traduzione dell'articolo di Ciuri Food, a cura di Laura Spinelli, dedicato al pane di Custonaci.

Il magazine online è stato fondato nel 2008 su iniziativa di Marc Frenzel (attuale amministratore delegato), Christoph Sommer (ex amministratore delegato), e Claus Friede (Direttore responsabile della rivista e professore di Management Culturale e dei Media ad Amburgo).

L'articolo redatto dal magazine tedesco porta una firma di prestigio: quella di Dagmar Reichardt, italianista tedesca e cattedratica di Studi Transculturali presso l'Accademia Lettone di Cultura di Riga in Lettonia, siciliana e autrice di oltre 400 pubblicazioni, tra cui l'antologia Benvenuti al Nuovo Sud (Cesati, 2024), Verga innovatore – Innovative Verga e L'Europa che comincia e finisce: la Sicilia, volume per il quale ottenne il Premio Internazionale Flaiano (Peter Lang, 2016 e 2006).

Dagmar Reichardt però non si è limitata ad una semplice traduzione: ha ampliato e adattato la tematica del pane siciliano trattata nell'articolo originale, in un contesto ben più ampio per i lettori di lingua tedesca che incentra il focus sulle celebrazioni pasquali.

**KULTUR
PORT.DE**

Casa Blog ▼ colonna ▼ Viaggio Pag

Cultura, storia e gestione

Tra celebrazioni pasquali, Eucaristia e eco-trend: il pane "Custonaci" siciliano

Scritto da: Dagmar Reichardt e Laura Spinelli - Venerdì 3 aprile 2026 alle ore 8:00



Pane casereccio a fette proveniente da Custonaci, una cittadina della Sicilia nord-occidentale vicino a Trapani, cotto in un forno a legna con fiammelle tremolanti. © Ciuri Food.

In Sicilia esiste un pane che farà battere forte il cuore non solo agli amanti del pane tedesco, e non solo a Pasqua. Come quasi nessun'altra cucina, quella siciliana postmoderna offre ai nostri occhi, alla nostra mente e al nostro palato un mix transculturale di arte e cultura tradizionali, tradizioni culinarie regionali uniche e uno stile di vita mediterraneo al contempo cosmopolita e genuino.

Screenshot dell'articolo pubblicato da Kultur-Port, tradotto in italiano. È stata proprio la grande passione della Professoressa Reichardt per la Sicilia e gli studi transculturali, ovvero di tutto ciò che connette diverse culture, ponendo l'accento sulle intersezioni e le influenze reciproche piuttosto che

sulle differenze, a pubblicare l'articolo per Kultur-Port.De, basandosi sull'articolo dedicato al pane siciliano di Ciuri Food.

Un'ispirazione nata per caso, nel corso di una conversazione in chat iniziata da una semplice condivisione di link, con la professoressa, e che si è trasformata in un piacevole scambio culturale.

Naturalmente si tratta di un motivo di orgoglio per la nostra redazione, e al tempo stesso, costituisce un ulteriore stimolo a proseguire la nostra avventura editoriale sulla scia di un entusiasmo iniziale, che adesso è amplificato.

A nome del team di Ciuri Food, desidero ringraziare pubblicamente Dagmar Reichardt per il suo splendido lavoro che ci dà la possibilità di fare conoscere la nostra realtà editoriale ai paesi di lingua tedesca; con l'augurio di instaurare una proficua collaborazione in futuro con Kultur.Port.De.

A presto.

- **TAGS**
- Dagmar Reichardt
- Kultur Port
- Kultur-Port.De
- pane di Custonaci
- pane siciliano

Potrebbe interessarti: [Se non la mangi non è Pasqua in Sicilia. Ecco il dolce irrinunciabile nelle tavole dei siciliani Domenica Santa](#)