



## **ANICAV und seine Kampagne „Red Gold From Europe“ auf der ANUGA mit einem köstlichen Verkostungsprogramm.**

*Fünf Tage lang großartige Rezepte rund um italienische und EU-Bio-Tomatenkonserven.*

**Neapel, Italien – 3. Oktober 2025** – Anicav – der italienische Verband der Gemüsekonservenindustrie – freut sich, seine Teilnahme an der ANUGA 2025, einer der weltweit führenden Lebensmittelmessen, bekannt zu geben. Der Verband wird einem internationalen Publikum die Vorzüge und die Vielfalt italienischer Bio-Tomatenkonserven präsentieren.

**BESUCHEN SIE UNS!**

**HALLE 5.1 – STAND F041G**

Die Messebesucher erfahren nicht nur alles über die Qualität unseres „roten Goldes“ aus Europa, den Bio-Tomatenkonserven, sondern können dank der köstlichen Rezepte, die täglich vom **italienischen Koch Rosario Monachello** zubereitet werden, auch ihre Vielseitigkeit entdecken und ihren guten Geschmack genießen.

Einer der wichtigsten Faktoren, der italienische und EU-Bio-Tomatenkonserven auszeichnet, ist das europäische Engagement für nachhaltige Anbaumethoden. Diese Tomaten werden auf sorgfältig gepflegten Feldern angebaut und profitieren von den idealen Klima- und Bodenbedingungen, die Europa zu bieten hat. Das Ergebnis sind Tomaten mit einem süßen, reichhaltigen Geschmack, die vor natürlichem Aroma nur so strotzen. Da sie die Essenz des Farm-to-Table-Konzepts verkörpern, ist es keine Überraschung, dass sie bei Spitzenköchen so beliebt sind. Sie sind nicht nur köstlich, sondern auch reich an wichtigen Nährstoffen. Tomaten, insbesondere Bio-Tomaten, sind eine reichhaltige Quelle für Vitamine und Antioxidantien und tragen zu einer gesunden Ernährung bei.

Bio-Tomaten „Red Gold From Europe“ sind außerdem unglaublich vielseitig. Ob für eine klassische italienische Pastasauce, einen frischen spanischen Gazpacho oder ein herzhaftes französisches Ratatouille – diese Tomaten mit ihrer natürlichen Süße verleihen jedem Gericht Tiefe, und ihr Geschmack und Aroma begeistern jeden Gaumen.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Probieren Sie dieses köstliche Rezept für **neapolitanischen Stockfisch**, ein klassisches hausgemachtes Gericht aus Neapel, das vor Geschmack nur so strotzt!

Zubereitungszeit: **1 Stunde**

Für **4 Personen**

### **Zutaten:**

**600 g Stockfisch**

**frische Petersilie und Basilikum**

**500 g Bio-Tomaten aus der Dose, geschält**

**100 g schwarze Oliven, entsteint**

**30 g Kapern, ab gespült**

**2 Knoblauchzehen**

**Mehl** zum Bestäuben des Stockfisches

**Sonnenblumenöl** zum Braten

**Natives Olivenöl extra**

### **Zubereitung**

*Für die Stockfischbrühe*

Den Stockfisch filetieren und in gleichmäßige Portionen schneiden. Beiseite stellen. Aus den Abschnitten, Gräten und der Haut eine Brühe zubereiten: Diese mit etwas nativem Olivenöl extra, einer ungeschälten Knoblauchzehe und den Basilikum- und Petersilienstielen leicht anbraten. 2 Liter kaltes Wasser hinzufügen. Zum Kochen bringen und kochen, bis die Brühe um die Hälfte reduziert ist (insgesamt etwa 1 Liter). Durch ein Sieb passieren.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





### *Für die Tomatensauce*

Den Knoblauch in nativem Olivenöl extra mit den Oliven und Kapern anbraten, die Hälfte der ganzen geschälten Bio-Tomaten aus der Dose halbieren und die andere Hälfte ganz lassen und zur Sauce geben. Die Stockfischbrühe hinzufügen. Die Sauce etwa 20 Minuten lang leicht köcheln lassen.

### *Für den gebratenen Stockfisch*

Die Stockfischfilets gut trocknen, in Mehl wenden und in reichlich Sonnenblumenöl bei 170 °C knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier oder in einem Edelstahlkorb abtropfen lassen.

### *Zum Fertigstellen des Gerichts*

Die gebratenen Stockfischfilets 3–4 Minuten in die Tomatensauce geben und dabei mehrmals wenden. Heiß servieren.

## **Über Red Gold From Europe**

„Red Gold from Europe“ ist der Name der Kampagne, die von ANICAV – dem italienischen Verband der Gemüsekonservenindustrie – durchgeführt und von der Europäischen Union kofinanziert wird, um das Bewusstsein für Bio-Tomatensauce zu schärfen, die zu 100 % in Europa hergestellt werden.

Einblicke in die europäische und italienische Tomatenindustrie sowie köstliche Rezepte mit Bio-Tomatensauce finden Sie auf unserer **Website** <https://redgoldfromeurope.de/>. **Folgen Sie uns auch auf**

<https://www.facebook.com/redgoldfromeuropede>

<https://www.instagram.com/redgoldfromeuropede>

<https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropede>

**Medienkontakt:** [press@mbconsultingsrl.com](mailto:press@mbconsultingsrl.com)



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

