

# ICON

STILMAGAZIN

## 12 italienische Delikatessen, die Sie kosten sollten

Apfelsaft ist Apfelsaft, Olivenöl ist Olivenöl? Nicht auf der vielleicht schmackhaftesten Messe der Welt: der "Pitti Taste" in Florenz. Unser Autor hat sich durch italienische Köstlichkeiten probiert.

*Clark Parkin*

Auf der Pitti Taste in Florenz findet man viele kleine Erzeuger und kann ihre Schinken, Öle und Tomaten im Glas verkosten. Einige der besten Produzenten stellen wir hier vor:

### Tomaten: Az. Agr. Paolo Petrilli - Lucera, Apulien

Eine Konserventomate, die besser als alle frischen schmeckt, die man bei uns für gewöhnlich kaufen kann? So was gibt's, aber nur im Glas, nicht aus der Dose. Paolo Petrilli verarbeitet ausschließlich makellose Früchte, die schonend kurz erhitzt und in Handarbeit in Gläser gefüllt werden. Er baut sechs verschiedene Sorten an, zum Beispiel die San Marzano, die hier nicht so heißen darf, und die Prunilli, die nicht künstlich bewässert werden darf und dadurch eine einzigartige Geschmacksintensität entwickelt. Petrillis [Tomaten](#) ließ sich übrigens schon Frank Sinatra schicken. [Lamotticella.com](http://Lamotticella.com)

