

COACH

CARE
LIFE
TECH
10.2019

TEXT — CLARK PARKIN FOTO — ALESSANDRA DESOLE

ITALIEN FÜR FOODIES

Auf der Pitti Taste in Florenz stellen die besten Food-Hersteller Italiens aus. GQ hat sich einmal quer durch die Messe probiert: *Dies sind unsere 10 Lieblings-Delikatessen*

W

Was für die Männermode die Pitti Uomo ist, ist die jährliche Pitti TASTE – ebenfalls in Florenz – für die italienische Küche. Fast 400 vorwiegend kleinere Manufakturen, meist Familienunternehmen, stellen ihre Produkte vor. Auf der Pitti TASTE als Produzent präsent zu sein ist eine Auszeichnung und eine Garantie für überdurchschnittliche Qualität. Darum bestellen die besten Delikatessläden der Welt hier ihre Waren. Die Messe ist aber auch zu einem Magnet für Foodies geworden. Nirgendwo sonst kann man gleichzeitig so viele Olivenöle, Balsamics, Schinken und andere lokale Spezialitäten verkosten – und im eigenen Supermarkt auch gleich kaufen. **Unser Chef-Foodie Clark Parkin** stellt hier seine zehn liebsten Delikatessen made in Italy vor – und die Manufakturen und Regionen, aus denen sie kommen. Tipp: Machen Sie doch aus Ihrem nächsten Italien-Trip eine kulinarische Rundreise. Planen Sie nur vorher genug Platz im Koffer ein. *Buon viaggio! Buon appetito!*



01



VENEDIG/VENETO
PASTA

Die türkisen Verpackungen der Pasta von Cipriani sind fast so ikonisch wie das Hellblau von Tiffany. Bei mir lösen sie umgehend eine unheimliche Sehnsucht nach einem Bellini in „Harry’s Bar“ in Venedig aus. Dass sie auch fantastisch schmecken, überrascht kaum. Die Qualität entsteht durch eine Maschine, die von Arrigo Cipriani erfunden wurde und die so effizient ist, als würde man den Teig per Hand mehr als 30-mal mit dem Nudelholz ausrollen. Der Teig wird dadurch extrem elastisch und nur 0,6 mm dick. ciprianifood.com

02

POLICORO/BASILIKATA
FEIGENSIRUP

Eine echte Entdeckung ist der dickflüssige braune Sirup, der bei Terravecchia aus Feigen gewonnen wird und der sich Ficotto nennt. Der gekochte Feigenmost aus der autochthonen rosa Pisticcio-Feige ist eine fruchtig-süße Alternative zu altem Balsamico. Schmeckt besonders gut zu gegrilltem Fleisch oder Pecorino-Käse und auch als Soße zum Nachtisch. terravecchiaiproduce.com



Fotos: Getty Images (3), Courtesy of Cipriani (2), Acqua Pazza, Opera Waiting, Terre di Grifonetto



03

CETARA/KAMPANIEN
FISCHSOSSE

Die „Colatura di Alici“ dieser kleinen Kooperative aus dem Golf von Salerno ist der Saft von gesalzene Sardellen, die fünf Monate in Kastanienfässern reifen. Das Verfahren geht auf das Garum der Römer zurück, wird jedoch hier ohne die Köpfe und Innereien hergestellt. Die klare Flüssigkeit ist ein Würzmittel, das traditionell für Pasta verwendet wird. Man gibt einfach einen Esslöffel davon sowie Petersilie, Knoblauch und Peperoncini zu den im nicht gesalzene Wasser gekochten Spaghetti. Ich aromatisiere damit auch gerne mein Steak Tartare oder den Bratensaft vom Lamm, der mit Colatura, Rosmarin und Balsamico abgeschmeckt und dann mit Butter montiert wird.

viani.de



04

SAN DANIELE/FRIAUL
SCHINKEN

Mit dem besten San Daniele von La Glacere kann man die übliche Ware aus deutschen Supermärkten gar nicht vergleichen – dazwischen liegen einfach Welten. La Glacere verarbeitet nur Schweine von lokalen Züchtern. Statt acht bis zehn Monate reifen die Schinken von Mario Molinaro mindestens 14 Monate, mir gefiel besonders sein mindestens 24 Monate gereiftes Top-Produkt, das am meisten von der günstigen Lage in San Daniele auf halbem Weg zwischen trockener Bergluft und feuchtern Meeresbrise profitiert. Gleichzeitig mürbe, aromatisch und saftig schmeckt es am besten frisch von der Keule gesäubelt.

laglacere.it

ÖLE GIBT ES AUF DER PITTI TASTE
UNENDLICH VIELE – DAS



05

MAGIONE/UMBRIEN
OLIVENÖL

Eines der herausragendsten unter den unendlich vielen sehr guten Olivenölen auf der Pitti Taste ist das Öl von der Terre-di-Grifonetto-Farm in den Hügeln am Lago Trasimeno. In den Hainen werden Oliven der Sorten Dolce Agogia, Moraiolo, Leccino und Frantoio kultiviert. Die Öle gibt es sortenrein oder als Blend.

terredigrifonetto.com



06

POGGIBONSI/TOSKANA
PANETTONE

Für den perfekten Panettone oder seine österliche Entsprechung in Taubenform, die Colomba Pasquale, bedarf es besonderer Geduld. Das fluffige Gebäck bekommt seinen typischen Geschmack durch einen Weizensauerteig, dessen Teigmutter erst oft über Jahrzehnte genährt ihren besten Geschmack entwickelt. In Industrieprodukten wird mit Hefe nachgeholfen – nicht so bei Opera Waiting in der Toskana, die mit regionalen Zutaten und alten Weizensorten nach traditionellem Verfahren backen. Überlieferte Rezepte erweitern sie um eigene Kreationen wie die Colomba mit Safran, Whisky und Kamille. Oder einen salzigen Panettone mit Algen, Kapern und Zitronat, der zum Aperitif statt zum Nachtschiff gereicht wird: gigantisch.

operawaiting.it

07



ASCOLI PICENO/MARKEN

SAFRAN

Bei der Azienda Agricola Mercuri Mario bei Ascoli Piceno wandert das Gewürz gleich in eine ganze Armada von Köstlichkeiten – von Tagliatelle über Honig bis Schokolade. Der intensive Geschmack in den Mandeldragees mit gelbem Safranüberguss ist für mich die perfekte Ergänzung zu einem Espresso.
zafferanopuroinfili.it

08



SAVIGNO/EMILIA-ROMAGNA

RAGOUTS & TRÜFFEL

Die Produkte einer der besten Trattorien Italiens in der Trüffelhochburg Savigno kommen ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker aus. Die klassische Bolognese-Soße und das Wildschwein-Ragout im Glas sind meine Favoriten. Neu im Programm ist die Zabaione, ein Eierlikör aus Eigelb und Marsala. Man bekommt die Ragùs im Glas zwar auch mittlerweile in Deutschland (im Eataly), aber ich empfehle einen Savigno-Besuch zur Trüffelsaison. Die Strozzapreti mit frischem weißen Trüffel schmecken hier besonders gut, weil die Aromen von drei verschiedenen Trüffelknollen, von denen hier über jedes Gericht gehobelt wird, sich zu einem volleren Geschmack verbinden.
amerigo1934.it



SCHONFRANK
SINATRA LIESS
SICH NACH
EINEM BESUCH
BEI PAOLO
PETRILLI
DIETOMATEN-
GLÄSERNACH
HAUSE
SCHICKEN



09

MISTERBIANCO/SIZILIEN

AMARO

Immer nur Aperol ist auch langweilig! Der fruchtig-kräuterige Aperitiv Amaro aus den angesetzten Schalen der Blutorange von den Hängen des Ätna schmeckt nach frischer Orangenschale und ist nur leicht bitter. Auf Eis oder als Basis für einen Spritz ist er mein Lieblingsgetränk für die letzten wehmütigen Spätsommerabende.
amaroamara.com



GQ Food Editor Clark Parkin schreibt hier über Italiens feinste Delikatessen – seine Kolumne „Jetset Foodie“ gibt es in der nächsten GQ-Ausgabe wieder

LUCERA/APULIEN

TOMATEN

Richtig gute Tomaten gehören keineswegs in die Dose, sondern ins Glas. In eines wie dieses von Paolo Petrilli: In Handarbeit werden nur makellose Früchte verarbeitet, schonend kurz erhitzt und ins Glas gefüllt. Petrilli baut sechs verschiedene Sorten an wie beispielsweise die San Marzano, die hier nicht so heißen darf, und die Prunilla, die nicht künstlich bewässert wird und dadurch eine einzigartige Geschmacksintensität entwickelt. Paolo Petrillis berühmtester Fan hieß Frank Sinatra – schon der ließ sich nach einem Besuch die Gläser nach Hause schicken.
paolopetrilli.it

10



Fotos: Getty Images, Courtesy of Amara (2), Paolo Petrilli, Amerigo 1934