



FRISCH&FRUCHTIG. Gemüsekonserven aus Apulien, die für Sizilien typischen Panettone und Colombe mit Pistazien oder Salzgebäck perfekt abgestimmt auf die Weine.



BIOLOGISCH. Die Anbieter legen großen Wert auf die Nachhaltigkeit und biologische Herkunft ihrer Produkte, produziert nach alten Familienrezepten.



Buon appetito SÜDITALIEN

PIKANT. Safran aus Sardinien, Spaghetti- und Risotto-Spezialitäten aus Bari/Apulien, Mini-Grissini in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



Made in Italy. Im Rahmen der Kampagne „Piano Export Sud“ stellen Betriebe ihre Delikatessen und edlen Tropfen vor.

Text Ursula Scheidl

In den prunkvollen Räumen der italienischen Botschaft präsentierten Anfang März 38 Aussteller ihre Lebensmittelspezialitäten und Weine aus den Abruzzen, Apulien, Basilikata, Kalabrien, Kampanien, Sardinien und Sizilien. Der Fokus lag insbesondere auf Klein- und Mittelunternehmen. Die regionalen Unterschiede und die Vielfalt sind bemerkenswert. Sogar Safran aus Sardinien wurde vorgestellt. Man braucht 150 von Hand gepflückte Blumen, um ein Gramm trockenen Bio-Safran herzustellen. Auch das „grüne Gold“ - Pistazien, die im Dorf Bronte in Sizilien angebaut werden, sind in Österreich noch nicht so bekannt. Alle Bewohner des Dorfes helfen in den Pistazienhainen bei der Ernte mit, schütteln die Äste und sammeln die Früchte zum Trocknen ein.



BUONGUSTAIÖ. Seit September ist die gebürtige Römerin Dr. Paola Lisi ICE Direktorin (Italienische Agentur für Außenhandel)

kommen meist aus nördlichen Gebieten. Obwohl in Österreich wenig bekannt, gilt Süditalien als Geburtsort italienischer Weine. Besondere Tropfen sind Primitivo und Negroamaro aus Apulien, Ciró aus Kalabrien sowie Nero d'Avola, Etna Rosso und Zibibbo aus Sizilien, um nur einige zu nennen. Paola Lisi ist überzeugt, dass „es wichtig ist, den Österreichern Produkte zu zeigen, die sie noch nicht kennen. Sie werden sie lieben“, lacht sie. Die Italiener zelebrieren jede Mahlzeit, „ich kann wirklich nicht entscheiden, ob ich Pikantes oder Süßes bevorzuge. In Österreich jedenfalls begeistert mich der Apfelstrudel, den liebe ich!“, sagt sie.

EXQUISITE WEINE AUS SÜDITALIEN

Weine von internationalem Ruf wie Brunello oder Barolo

FÜR LECKERMÄULER. Liköre aus Sardinien, feines Gebäck aus den Abruzzen. Dazu ungefilterter Wein von der organischen Marina Palusci Farm.

