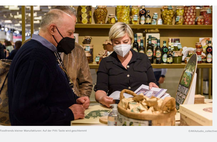
Foodtrends made in Italy: Entdeckungen auf der Pitti Taste in Florenz



© Anne Fuchs, Unsplash

Simone Fleischer
29.04.2022

Die italienische Küche kann viel mehr als Pizza, Pasta und Parmesan. Jährlich im März werden die wunderbaren Produkte in ihrer ganzen Vielfalt in Florenz präsentiert: auf der Feinkostmesse Pitti Taste. In diesem Jahr dabei: die Foodtrends stellen kleine, feine italienische Manufakturen ihre Neuheiten und traditionelle Spezialitäten vor. Auf dieser Feinkostmesse kannst du dich mit schlauen, noch besser, dir vielen im wahren Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen lassen

Inhalt:

1. Die Pitti Taste – Feinkostmesse mitten in Florenz
2. Schön verpackt: Olivenöl als Sammlerstück
3. Runde Sache: Die geschmackskintensiven Petrilli-Tomaten
4. Eingetütet: Ein Labor für Gemüse
5. Sardischer Kaviar in Scheiben: Bottarga
6. Trinkfest mal anders: Mit exzellentem Balsamico
7. Purer Genuss

1. Die Pitti Taste – Feinkostmesse mitten in Florenz

Vom Feuerhaus Hauptbahnhof Florenz Santa Maria Novella mitten in der Altstadt läuft du keine 20 Minuten zur **Fortezza da Basso**. Diese ist eine historische Festungsanlage aus dem 16. Jahrhundert. Hier finden **jährlich zwei wichtige Warenmessen** die Feinkostmesse Pitti Taste statt.

Du kriegst aus den ersten Eindrücken einen Kurzeindruck? Ganz gleich, ob du auch um ungesunde Tomaten, zartes bei Damele Schinken, Pasta oder Pralinen handelt: Du fährst dich hier nicht nur auf einer Messe, sondern wie in einem eingeölten Denkzeugnisgefühl.

Auf dem Gelände der Fortezza da Basso findet in Florenz die Pitti Taste statt.

© Anne Fuchs, Unsplash

Finanzspritze für deine Reise nach Florenz
American Express schenkt dir zu jeder Platinum Card 200 Euro Reisegutschein jährlich.

2. Schön verpackt: Olivenöl als Sammlerstück

Wenn der Blick auch schwarz, schlimm Gelber, ansprechende Grünheit, eine Kartonage: **Auf der Pitti Taste sind Food & Gourmet Genuss auch optisch zelebriert.** Bei vielen Olivenölen und die Flaschen geradezu kleine Kunstwerke, wahre Schmuckstücke für die Kücke.

Die Sueten, mit Blumen und abstrakten Mustern geschmückten Flaschen der exklusiven Eau Vintage Kollektion von Lebensölen hinzuzitieren gilt als **Sammlerstücke**. Auch das der Familie Bruscaglia gibt es hervorragenden Olivenöl und Sammelflaschen, **Aurelia und Lionel Edition**.

Excellent und edelhaft präsentiert sich das Olivenöl von Tenuta Ciminiera aus Kalabrien. Die Flaschen der **Bio Organic und Grand Cru Kollection** sind dekorativ gestreift. Die Schlauche eines Figuenkopfes mit kolossischer Pulli ist das attraktive Logo des Familienunternehmens.

Pitti Tasted: Natürlich kommt es ganz darauf an, was du mit Qualität und Geschmack an Kosten einer verzichten es an Wert. Ein Lifestyle Foodies spielt eben auch das Design der Flasche eine wichtige Rolle.

Die Flaschen der Bio Organic und Grand Cru Kollection von Tenuta Ciminiera

© Anne Fuchs, Unsplash

Nesdpedia

Die Pitti Taste fand 2022 zum 15. Mal statt. 470 Aussteller präsentierten hier Feinkostnischen und kulinarische Spezialitäten. Die Pitti Taste ist weltweiten eine Messe für Profis, nachmittags öffnet sich die Messe für Feinschmecker-Publikum, hin Entdeckungen und viele Kostproben entfallen.

Runde Sache: Die geschmackskintensiven Petrilli-Tomaten

Die italienische Küche ist ohne Tomaten nicht denkbar. Dazu Petrilli und seine Tomaten. Die Familie Petrilli baut seit 1950 Tomaten an und verarbeitet sie. Die San Marzano und Tarrosaqquata-Tomaten, aber auch Kirschen, die Puttate eine Sorte, die mit sehr wenig Wasser auskommt und dafür umso geschmackskintensiver ist. **Sie ernten hangaufwärt** und mit traditionellen Methoden verarbeitet. Schon gekostet: lecker. Die Petrilli-Tomaten, im Glas eingemachte Tomaten, sind auf der Zunge und schmecken **ohne jedes Gewürz fabelhaft sensational.**

Pitti Tasted: Die Rucola, die Frische und das Kosna von Tomaten. Pfeien oder auch Zitronen in Gläsen ja Gläsen, ist auf der Pitti ein wieder Stehen vor Ihnen.

Die Petrilli-Tomaten sind in Gläsern eingemacht.

© Anne Fuchs, Unsplash

Eingetütet: Ein Labor für Gemüse

Wieder geschmackvoll durch Schlaraffenland: Was ist das? Ein Grund zeitlier Gemüse – nicht nur auf dem Wunsch Kopfes, sondern auch ansprechend designtes Verpackungen.

Rodeo ists anderseinig konservierten Gemüse und die Ihre ungeöffneten Gemüsetüten. Ein Labor für Gemüse, Gemüse Verpackung Gemüse Tüten und eine moderne Möglichkeit entwickelt Italiter geradezu Gemüse schnell, frisch und köstlich auf den Tisch zu bringen.

Luxus-Service für deine Reisewünsche
Sie kontrollieren Ihre Reise. Service von American Express bietet dafür. Mitnehmen und entscheiden heißt.
Mehr erfahren

Eingetütetes Gemüse – Gemüse Verpackung Gemüse Tüten

© Anne Fuchs, Unsplash

Sardischer Kaviar in Scheiben: Bottarga

Auf Frische und Geschmack kommt es auch bei Bottarga an, **eine typisch sardische Spezialität**. Genau dies bietet das auf Fischspezialitäten spezialisierte Geschäft Sushi Prepack aus dem Stadtteil Calcara auf Sardinien an.

„Sushi Prepack" bedeutet auf Deutsch „Sushi Geschmack". Genau dies hat der Bottarga. Hergestellt wird er von dem Fischfeinkostbetriebe aus dem Roger der Großkaufmannsfamilie Bottarga di Muggiani, der gesalzene, gepresst, an der Sonne getrocknet und schließlich mit wenn dieses Machischnitt übergeben wird.

Optisch erinnert die Delikatesse fast an eine große Wurst. Der Bottarga kann in **dünnen Scheiben** etwa mit Tomaten Tomaten und etwas Olivenöl genossen werden oder auch **über Pasta gerieben** werden. Bei Sushi Prepack Bottarga gibt es auch Produkte von Produkten. Sushi Fischspezialitäten **ist wenig und sehr sauerig**. Deshalb

Pitti Tasted: Bottarga ist in Deutschland im Vergleich zum kleinsten Kaviar aber unbekannt. Der Pitti Besuch erzeugt daran, ihn auch bei uns in denen Sommer öfter zu genießen.

Bottarga wird aus dem gesalzenen Rogen der Grundkaufmannschaft hergestellt.

© Anne Fuchs Getty Images, 2022

Nesdpedia

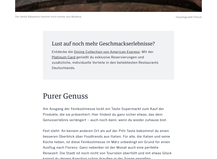
Wie in Florenz urkundet, schon seit den **Bistrocs alla Fiorentina** gibtnen. Diese Bistrocs bieten Spezialitäten und dazu gern Weiteres Fast Food. Die Bistrocs sind eine Mischung aus Bistrocken. Es bestehlt aus einem Fleischer, Fast Food Gastronomie Kiosk und durch einen 1 Hinterzugen bleibend. Zuhanderst wird das Fleisch gegrillt und dann in Stücke kommen zu 2,5 kg eingeben. Ein Bistrocs alla Fiorentina kostet da etwa auch mit Fraud einen oder der ganzen Familie geeignet.

Trinkfest mal anders: Mit exzellentem Balsamico

Es ist kleine Manufakturen, die auf die feinen Foodtrends Pitti Taste ausleben. Viele sind **Familienbetriebe, wie die Mazzolas** aus Modena. Die Familie ist bekannt für ihre hervorragenden Balsamico Essig: Die Familie Mazzolo gibt seit 2009 im Wissen und Können an die nächste Generation weiter. Die Familie Mazzolo produziert Balsamico Essig, Balsamico Essig und gibt/ziehen Wein für leichte Essenzen herstellen könnte. **Die Handarbeit Lebensmittelmarkt und entwickelt ihre Produkte weiter.**

Die Balsamico Essige der Mazzolo machen jeder Speise zu einem Geschmackserlebnis. Ihre Produkte sind Ausdruck der Leidenschaft zum Trend zum abwechslungsreichen Genuss haben der Balsamico Essig hergestellt, was dem zu Schuss in Wasser. Soll oder Tonic einen köstlichen **antialkoholischen Cocktail** zaubert. In der Vinsaigre Aromatico gibt es etwa Kosnon (im Tonic, Balsam Sprite oder auch Balsam Limoncello.

Pitti Tasted: Tradition und Modern gehören bei den italienischen Food Manufakturen zusammen. Produkte werden weiterentwickelt oder beinemmen ausdrücklich Verwendung. Der Mazzolo Balsamico ist ein exclusives Beispiel. Übrigens: Die Vinsaigre Aromatico kann auch Pasta oder einen Dessert bewondern. Kosnon schmecken. Probieren gerit über studieren.



Der Tonic Balsamico kommt nicht immer aus Modena.

© Kaiserpenguin Stock

Lust auf noch mehr Geschmackserlebnisse?

Entdecke die Global Collection von American Express. Mit der Platinum Card genießt du exklusive Reiservorteilungen und Privilegien, individuelle Service in den bekanntesten Restaurants Deutschlands.

Purer Genuss

Ein Ausgang der Feinkostwelt kann ein Tonic Supermarkt zum Auf der Produkte, die sie probiertest. Hier findest du ganz sicher etwas, das dein Geniesserherz entbrennt – auch noch dann, wenn du wieder zuhause bist.

Fast einst: Ein kaiserin ordent Ort als auf der Pitti Taste bekommst du einen besseren Überblick über Foodtrends aus Italien. Für alle, die Kaiser und seine Küche lieben, ist diese Feinkostmesse im März unbedingt ein Grund für einen Ausflug nach Florenz. Die Fortezza da Basso ist nicht weit entfernt vom Hauptbahnhof Santa Maria Novella. Soll ist noch nicht zum Kosnon überlirt und eine Kosnon Kiosk kannst du deinen Aperitivo schon direkt in der Sonne genießen.

Informationen zu Covid-19

Reisen und die Freiheit genießen – wir alle freuen uns darauf, wenn wir uns wieder ohne Einschränkungen mitgehen dürfen. Bis dahin können sich die Regelungen jederzeit kurzfristig ändern. Bitte informiere dich vor deiner Reise über die aktuellen Regeln und die aktuellen Auflagen vor Ort.

©Markenfoto Informationen zu Landungen, Indizierungen zu Sauerstoffen, Verwendungen und Bedingungen der Verfassungsbehörde enthalten.

Mehr zu dem Thema

Roms Sehenswürdigkeiten: Entdecke die Ewige Stadt

Die Amalfiküste: 5 malerische Strände am italienischen Mittelmeer

Que bella: Die besten Reisetipps für deinen Urlaub an der Amalfiküste

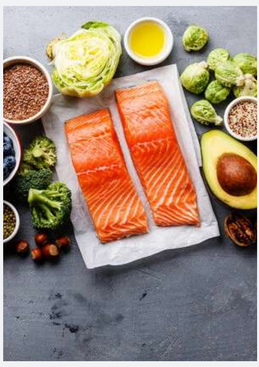
Italien genießen: Die 5 schönsten Boutiquehotels am Gardasee

Roadtrip durch Italien: Hier genießt du das süße Leben

Molto elegante: Diese italienischen Designer sind stilprägend

Frisch, kreativ und lecker: Hier gibt es das beste Sushi in Hamburg

Essen wie in der Steinzeit: So funktioniert die Paleo-Ernährung



Superfoods: Diese 6 Lebensmittel sind besonders gesund

Fischlos happy: So vielfältig und lecker ist veganes Sushi

Augen- und Gaumenschmaus: Die 6 besten Food-Influencer:innen Deutschlands

Nussmilch: Das steckt hinter dem veganen Getränk