

Willkommen bei "Sapori del Sud" in Müllheim - mediterane Spezialitäten im Markgräflerland

Blauer Himmel, warmes Sonnenlicht, natürliche, fruchtbare Erden und ein lauer Wind... Hier wachsen unsere Oliven, Zitronen, Tomaten und alle anderen Köstlichkeiten, die, von Hand geerntet, in kleinen qualitätsbewussten Erzeugerbetrieben mit viel Erfahrung und Leidenschaft weiter verarbeitet werden. Und das schmeckt man!



Feinste Auswahl an Käse, Salami und Schinken aus der Frischetheke. Antipasti, Pasta, Sugas, Oliven und Olivenöl aus Apulien. Oder genießen Sie bei uns vor Ort einen unserer Weine, einen leckeren Antipastiteller oder eine unserer vielen Kaffeespezialitäten.

Rocco Marcantonio, Botschafter der mediterranen Ecke am "Sporn" des italienischen Stiefels



Olivenhaine mit Bäumen, die bis zu 3000 Jahre alt sind, Gemüsegärten mit Artischocken, Auberginen, Tomaten und vielen anderen Köstlichkeiten, Zitrusbäume mit historischen Sorten von Orangen und Zitronen von unvergleichlichem Geschmack, dazu die Strände der südlichen Adria und im Frühling die rosa Schleier der Mandelblüte – Apulien ist eine Landschaft, in der die Träume des Nordländers vom Streicheln südlicher Winde und kulinarischer Hochgenüsse wahr werden. Als Botschafter dieser mediterranen Ecke am "Sporn" des italienischen Stiefels hat sich Rocco Marcantonio mit einem kleinen, aber feinen Delikatessengeschäft "Sapori del Sud" zunächst in Badenweiler niedergelassen. Seit über drei Jahren ist der Verkauf nun in Müllheim beheimatet und das ehemalige Geschäft in Badenweiler dient nun als Veranstaltungsraum.

Im Zentrum des Angebotes ist das nach Richtlinien des

Bioanbaus kalt gepresstes Öl aus den 900 Olivenbäumen der Familie Marcantonio

Im Zentrum des Angebotes von „Sapori del Sud“ ist das Öl aus den 900 Olivenbäumen der Familie Marcantonio, das in Apulien in einer Ölmühle nach Richtlinien des Bioanbaus kalt gepresst wird.



Rocco Marcantonio geht es um die Einzigartigkeit der Produkte aus traditionellem Anbau und alten Sorten, was sich auch die, unter dem Signum der Weinbergschnecke segelnde, Gemeinde der Slow-Food-Anhänger auf die Fahnen geschrieben hat, der er angehört.

Unzählige Köstlichkeiten aus dem hauseigenen "Laboratorio" in Apulien

Zum Olivenöl gibt es bei „Sapori del Sud“ auch andere Köstlichkeiten aus dem hauseigenen "Laboratorio" in Apulien, wie verschiedene Pesto-Sorten, Antipasti aus Artischocken, Wildfenchel oder bitterwürzigen Wildzwiebeln. „Wir haben in Gargano eine tolle Tradition mit alten Rezepten“, verrät Rocco. So verbirgt sich beispielsweise hinter einem Gläschen mit der Aufschrift „Salicornia sott' olio“ eine würzige Spezialität, die aus salzliebenden, hierzulande "Queller" genannten Pflanzen gewonnen wird, die in den Lagunen nördlich von Gargano am Meer wachsen. Aufgrund ihres hohen Jodgehaltes ist diese Pflanze nicht nur eine kulinarische Delikatesse, sondern auch überaus gesundheitsfördernd.



Zitrusfrüchte haben in Apulien eine Menge raffiniertester Verwendungsmöglichkeiten gefunden. Neben Likören und Marmeladen ist eine davon die Verarbeitung zu "Vincotto", einem

"Sapori del Sud" - mediterrane Spezialitäten im Markgräflerland

Geschrieben von: Dirk Ruppenthal

zähflüssigen, an Balsamico erinnernden Sirup, der allein durch Kochen seine Konsistenz erhält. Aroma und Süße kommen aus den verwendeten Früchten, andere Zusätze sind tabu. Auch die handgemachten Nudeln, die bei „Sapori del Sud“ angeboten werden, kommen aus apulischer Familienproduktion.



Hat man sich von dem Regal mit den Likören, in dem es auch einen aus Lorbeerblättern gewonnener Digestif "Rosolio di Alloro" zu entdecken gibt, losgerissen, fällt das Auge auf das vielversprechende Weinregal.



Und schließlich noch zu Wurst und Käse, die es auf keinem anderen Markt zu kaufen gibt: Francesco Salcuno heißt der Metzger in Vico del Gargano, der die "Salsiccia" und "Coppa" und andere luftgetrocknete, für den langen Weg nach Deutschland vakuumverpackte Wurstspezialitäten herstellt.

(Autorin: Dorothee Philipp; Bearbeitung: Dirk Ruppenthal)



Partnerbetrieb von

"Sapori del Sud" - mediterrane Spezialitäten im Markgräflerland

Geschrieben von: Dirk Ruppenthal



~~www.kauflokal-muellheim.de~~ [www.kauflokal-muellheim.de](#) **Sapori del Sud "da Rocco"** Wilhelmstraße 26
71634 Müllheim
[www.kauflokal-muellheim.de](#) Weitere Links



[» Produkte / Auftragscheck](#)
[» Produkte / Mitgliedschaften](#)

