

Fattoria Marecoccola

Fährt man von Sorrento in die Berge Richtung Massa Lubrense entlang der Strada provinciale (SP)98 sind die Straßen gesäumt mit Hinweisschildern auf die unzähligen Fattorien in den Hängen - einerseits zum Golf von Neapel andererseits zur Amalfiküste. Fattorien sind Familienbauernhöfe, die ihre Ernte hauptsächlich regional anbieten. Die Früchte und das Gemüse werden hier auf dem Kamm der sorrentinischen Halbinsel von der Sonne verwöhnt und entfalten ein ganz spezielles Aroma.

Marecoccola wird von den beiden Brüdern De Greorio geführt. Natale, der ältere der beiden Brüder zeigte uns den paradisiisch an der Amalfiküste liegenden Bauernhof. Die Gemüsebeete liegen verstreut auf den verschiedenen Ebenen. Der Wuchs ist üppig. Die Ernte wird in einer modernen und mit Edelstahlobjekten hygienisch eingerichteten Küche eingekocht. Einkocht wird nur das, was selbst angebaut und geerntet wurde. So haben die Brüder das ganze Jahr zu tun, denn die Erntezeiten der Früchte und Gemüsesorten sind sehr unterschiedlich. Ist eine Konserve ausverkauft, muss man bis zur nächsten Ernte warten. So kann es sein, dass wir das ein oder andere Mal unsere ausgesuchten Lebensmittel nicht im Bestand haben.

Die Brüder De Gregorio würzen sehr gerne mit Wildfenchel aus den Hängen der Amalfiküste. Ihre Rezepte sind geprägt von den Kräutern der Umgebung. Das Gemüse schmeckt überaus aromatisch.

Ein Genuss für alle Sinne!

