

FORRA' PRUNO

## HERZLICH UND HOCHWERTIG



DIE HAARFARBE PASSEND ZUM  
NAMEN: TIZIANA FABIANI.

Tiziana Fabiani besitzt vor allem drei Dinge, die sie unverwechselbar machen: ihr unnachahmlich charmanter toskanischer Akzent mit dem gehauchten C, ihre offene Herzlichkeit, mit der sie Freunde und Fremde in ihrem Haus aufnimmt, und zu guter Letzt ihre zum Vornamen passenden tizianroten Haare. Oder vielleicht auch vier Dinge, denn hinzufügen lassen sich noch ihre leckeren Konfitüren und Soßen, die sie in ihrem kleinen *laboratorio* mit Sorgfalt zubereitet.

Gemeinsam mit ihrem Mann Andrea Menichetti führt sie das kleine Familiengut „Forra' Pruno“ am Hang des Montalbano nahe Lamporecchio. Und während er sich im Olivenhain mit den mehr als 1 000 Bäumen tummelt und sich Sohn Matteo um die Tiere kümmert, kocht sie ihre lukullischen Köstlichkeiten. Begonnen hat alles vor ein paar Jahren. Nach bereits langjähriger Erfahrung als Olivenbauern, wollten sie ihre übrigen Erzeugnisse wie Obst und Gemüse verfeinern, um daraus hochwertige Produkte zu kreieren.

„Unsere Philosophie ist, den Boden mit Respekt zu behandeln und zudem Erfahrung, Liebe, Passion, Wissen und Technik zusammenzufügen, um eine bessere Lebensqualität zu erreichen“, sagt die zweifache Mutter.

So entstehen in ihrer Arbeitsküche Aprikosen- und Feigenmarmeladen, Oliven in Salzlake, und auch einige Kosmetikprodukte auf einer Basis aus Olivenöl. Wer möchte, kann die Familie besuchen, das Öl und die eingekochten Spezialitäten mit herrlichem Blick aufs Tal verkosten. Auf Anmeldung kocht Tiziana auch toskanische Spezialitäten.

Seit 1990 arbeiten Tiziana Fabiani und Andrea Menichetti nach biologischen Prinzipien, waren auch viele Jahre zertifiziert. Vor Kurzem hat das Ehepaar aus Kosten- und Zeitgründen einen Entschluss gefasst: sie zertifizieren sich selbst unter der Aufsicht der Arsia, der staatlichen Überwachungsstelle für den Bio-Landbau.



SCHLICHTES UND SCHÖNES DESIGN: DIE MARMELADEN DER HAUSHERRIN. • BEI DER ARBEIT

## Forra' Pruno



<b>Adresse:</b>	Via Greppiano, 35 • 51035 Lamporecchio Tel. 0039 0573 803326 • <a href="mailto:info@forrapruno.it">info@forrapruno.it</a> <a href="http://www.forrapruno.it">www.forrapruno.it</a>
<b>Zertifiziert:</b>	seit 2008 mit der Autozertifikation der Arsia
<b>Man spricht auch:</b>	Englisch, Spanisch
<b>Geöffnet:</b>	immer geöffnet, nach vorheriger telefonischer Anmeldung
<b>Kreditkarten:</b>	nur Barzahlung
<b>Besuche:</b>	nach telefonischer Anmeldung für Gruppen von bis zu 20 Personen, Verkostung auf Anmeldung möglich
<b>Importeur D, Ö, CH:</b>	Godita, <a href="http://www.godita.de">www.godita.de</a>