



Die scharfe Rita

Wer Rita Salvadori kennenlernt, sieht auf den ersten Blick, was Berufung bedeutet: Ihre ganze Erscheinung strahlt, die Augen glänzen, und die Worte sprudeln nur so aus ihr heraus, sobald sie auf ihr Business zu sprechen kommt. Das Produkt, das die 44-Jährige kultiviert, sind Peperoncini. Je schärfer, desto besser.

Eigentlich ist ja Süditalien die Hochburg der Peperoncini, der Chilis. Kaum ein Gericht, das nicht mit den scharfen Schoten gewürzt wird. Den Süditalienern wird die Liebe zu den Peperoncini sozusagen mit der Muttermilch eingeflößt.

Bei Rita Salvadori hingegen ist die Passion zu den roten, grünen und bisweilen auch schwarzen Schoten durch ihre Kunst entstanden. Die Malerin hatte sich in die Form und die knalligen Farben verguckt, die Schoten waren schon seit langem ihr bevorzugtes Motiv. Da war der Schritt nicht mehr weit, mit den ersten Anbauten zu beginnen. Die Tochter eines Olivenölproduzenten bekam von ihrem Vater einige Hektar Land zur Verfügung gestellt, und los ging es.

Mittlerweile kultiviert die gebürtige Toskanerin auf ihrem Hof unweit des Meeres in der Provinz Livorno mehr als 200 Sorten – mit illustren Namen wie Habanero oder Naga. Besonders wenn sich die Erntezeit im Spätsommer nähert, leuchten die Felder von feuerrot und orange über knallig grün, von länglich

über rund, von gebogen bis gerade. „Ich bekomme oft neue Sorten von Freunden aus aller Welt zugeschickt. Zuerst identifiziere ich sie, dann versuche ich, sie anzubauen“, berichtet die quirlige Mutter einer Tochter. Die Früchte werden von ihr nach biologisch-dynamischen Richtlinien kultiviert, kein Gramm Chemie, kein Herbizid gelangt so auf die Felder.

Um ihre Früchte weiterzuverarbeiten, hat Rita Salvadori vor einigen Jahren ein Laboratorium eingerichtet, in dem sie gemeinsam mit einigen Mitarbeitern Marmeladen, Chutneys, Gewürzpulver und eine Peperoncino-Schokocreme produziert. Ein guter Teil der Produkte wird auch nach Deutschland exportiert.

Neuester Streich der scharfen Rita: ein kleines Restaurant in dem Städtchen Cecina, ebenso in Meeresnähe. In diesem können die Gäste neben zahlreichen Gerichten mit Peperoncini auch Weine und andere Spezialitäten probieren. Viele Produkte können hier auch direkt gekauft werden. Alles bio, certamente, natürlich. Und mit Pep! (tep)

Restaurant Bio Peperita,
Corso Matteotti 323
in 57023 Cecina (Li),
Tel. + 39 (0586) 63 08 71,
www.peperita.it
www.godita.de



Eine pikante Akademie

Der Peperoncino – oder auch Chili – ist eine Pflanze, die bereits vor gut 9.000 Jahren von den Ureinwohnern Mexikos in der Küche verwendet wurde. Von Mittelamerika nach Europa gelangte das pikante Gewächs mit keinem Geringeren als Christoph Columbus und verbreitete sich schnell vor allem im Mittelmeerraum. Weltweit gibt es rund 2.200 Chili-Arten. Die Schärfe des Chilis kommt vom Wirkstoff Capsaicin, der beim Menschen je nach Empfindlichkeit ein mehr oder weniger starkes Brennen im Mundraum verursachen kann. Die „Accademia Italiana del peperoncino“ mit ihrem Sitz in Kalabrien fördert die Erforschung und Kultur des Peperoncinos, die cultura piccante. Jedes Jahr findet in dem kalabrischen Ort Diamante ein Peperoncino-Festival statt, in diesem Jahr vom 9. bis 13. September. Infos unter www.peperoncino.org.

