

Pepe della Valle Maggia

Ein Geheimtipp ist er fast nicht mehr, der Pepe aromatizzato in Valle Maggia, also der im Maggiatal aromatisierte Pfeffer. Geheim ist allerdings seine Zusammensetzung. Nur so viel ist bekannt:

Er besteht aus grob gehackten schwarzen Pfefferkörnern, Weißwein, einem Schuss Grappa von der Uva Americana und weiteren Gewürzen.

Wurde der Pepe della Valle Maggia zunächst nur im handwerklichen Familienbetrieb, dem Artigianato **PUNTO VERDE** in Bignasco im Maggiatal verkauft, hat er längst seinen Siegeszug durch das Tessin angetreten und ist in vielen Geschäften, auch im kleinen Supermarkt in Gerra/Gambarogno, zu kaufen.

Waren bisher für den Geschmack im Tessin typisch Polenta, Risotto, Rosmarin, Salbei, Maroni, Merlot und Fisch aus dem Lago Maggiore, so gehört der Pepe della Valle Maggia inzwischen ebenso dazu.

Zugegeben, er ist nicht ganz billig, zwischen 15 und 18 Franken pro Glas mit 170 Gramm müssen Sie rechnen.

Der Pepe ist aber jeden Rappen wert, wenn Sie ihn zum Beispiel über ein Ossobucco di vitello, eine Kalbshaxenscheibe oder ein Brasato di Manzo, einen Rinderbraten streuen und das Ganze auf der Zunge zergehen lassen.

Aber auch auf frischen Tomaten, überhaupt auf Salat, im Gemüse, einer Minestrone oder auf Fisch ist er eine fantastische Geschmacksbereicherung.

Am besten verkochen Sie ihn nicht, sondern streuen ihn erst über das fertig gegarte Essen.

Nach dem ersten Öffnen des Glases sollten Sie den Pepe della Valle Maggia im Kühlschrank aufheben.

Unter reinen Haltbarkeitsgesichtspunkten hielte er darin nach unserer Erfahrung eigentlich lange, wenn er denn nicht gar so gut schmecken würde.....

Gerd Winkler

