











Zu Gast bei Cosimo Rummo

Das Familienunternehmen Rummo stellt im Süden Italiens Pasta her, der weltweit unzählige Spitzenköche vertrauen. GUSTO-Chefredakteurin Susanne Jelinek war bei Firmenchef Dottore Cosimo Rummo in Benevento zu Gast und hat sich die Produktion angesehen.

Fotos: Rummo **Rezept:** Familie Rummo **Interview:** Susanne Jelinek

Rummo ist in Benevento, eineinhalb Stunden von Neapel entfernt, zu Hause. Was zeichnet die Stadt und Region aus?
Wenn die Menschen an Italien denken, fällt wohl den wenigsten Benevento ein. Für uns ist es aber eine der schönsten Gegenden in Kampanien. Eine Hüterin historischer Schätze, etwa das Amphitheater *(siehe Bild links)* oder die Kirche Santa Sofia, die seit 2011 UNESCO-Weltkulturerbe ist. Der ganze Süden Italiens ist bekannt für seine Kulinarik – dazu passend ist auch Benevento ein Ort, an dem man sehr gut essen und trinken kann. Die hiesige Kunst des Käsemachens gilt als eine der besten Italiens. Es ist auch das Zuhause von herausragendem Olivenöl, Wein und Hartweizen. Nicht verpassen darf man Strega, den legendären Likör, der typisch für die Region ist. Wie er genau zubereitet wird, wissen nur zwei Menschen. Seine gelbe Farbe kommt von Safran, insgesamt finden sich darin 70 Kräuter und Gewürze. Wir machen auch gerne Desserts damit.

Man kann unsere Pasta nur schwer ruinieren. Wovon wir aber aus vollster Überzeugung abraten, ist das kalte Abschrecken der Pasta.

Wo immer wir hier hinkommen: Sobald das Wort Rummo fällt, haben alle etwas Positives zu sagen. Ihr Unternehmen spielt in der Region eine wichtige Rolle. Als die Produktion etwa 2015 von Überschwemmungen zerstört wurde, standen am nächsten Morgen unzählige Freiwillige da, um die Fabrik vom Schlamm zu befreien. Tausende Familien in Italien kauften monatelang nur Rummo-Pasta. Wie erklären Sie sich diese große Solidarität?
Wir sind hier seit 1846 verwurzelt. Meine Schwester Lucia *(Bild links)*, ich und alle unsere Verwandten haben Pasta in unserer DNA, es war schon immer unser Ziel, die beste Pasta zu erzeugen. Als Familie, die ein typisch italienisches Produkt herstellt, ist der ehrlich verdiente Zusatz „Made in Italy" mehr als nur eine Herkunftskennzeichnung. Italien ist ein einzigartiges Land, unsere Region ist unser Schicksal und die Heimat unser Hauptfokus. Wir arbeiten mit lokalen Mühlen und Farmern zusammen, haben einen nachhaltigen Ansatz und starken Qualitätsanspruch und investieren in Projekte im Umfeld. Ziel ist, unsere Kultur auf respektvolle und authentische Art zu schützen, zu nähren, weiterzuentwickeln und mit der Welt zu teilen. Wir setzen dabei zwar auf fortgeschrittene Technologie, aber wir vergessen nie, dass wir die Arbeit und Träume der Generationen, die uns vorausgegangen sind, fortführen. Das empfinden wir nicht als Bürde, sondern lieben es. Wissen Sie, Pasta ist eine Lebenseinstellung, genauso wie Fußball. Deshalb ist auch klar, dass wir unser Heimatteam Benevento Calcio Club unterstützen.

Welche Rolle spielt Pasta in Ihrem privaten Leben?
Meine Familie und ich lieben Pasta. Sie ist für uns Soulfood. Spezielle Rezepte gehören zu bestimmten Ereignissen, ob das nun Hochzeiten, Geburtstage oder der Sommerbeginn sind. Wir arbeiten gerade daran, unsere Familienrezepte *(etwa die Pasta Fontelina auf S. 28)* über unsere Homepage und Instagram *(@pasta_rummo)* mit Pastaliebhabern zu teilen.

In Italien ist Pasta ein erster Gang, im Rest der Welt eine Hauptspeise. Verstehen Sie das?
Wir freuen uns, dass Pasta auf der ganzen Welt geliebt wird. Ganz ehrlich, alle sollen sie einfach so essen, wie es ihren lokalen Erwartungen und Gepflogenheiten entspricht. Mein Zugang: Bei Rezepten sollte man immer im Hinterkopf haben, dass es nicht um exakte Mengenangaben geht. Kochen Sie mit Liebe und Erfahrung und halten Sie sich nicht streng an Vorgaben. Auch unsere Familienrezepte kommen nicht von Profis, sondern von Menschen, die sie privat für sich kochen – da fließt immer Persönliches ein. Aber wenn wir etwas raten können, dann ist es auf jeden Fall, dass man auf die Qualität der Zutaten setzen sollte. So machen wir es auch. Und das beginnt natürlich bei der Pasta.

Gibt es irgendwelche Fehler, die Nicht-Italiener bei der Zubereitung häufig machen?
Eigentlich kann man unsere Pasta nur mit sehr viel Mühe ruinieren, weil wir durch das Bronzeverfahren, das wir anwenden, die Pastaoberfläche zu einem wahren Saucenmagnet gemacht haben. Wir unterziehen alle Chargen einem Koch- und Geschmackstest und imitieren auch den Biss mit einem Dynamometer *(siehe Bild links)*. Aber gut, eines fällt mir schon ein, was man wirklich nicht machen sollte: Wovon wir aus vollster Überzeugung abraten möchten, ist das kalte Abschrecken der Pasta.

Pasta wird außerhalb Italiens oft als schnelles Feierabendessen herangezogen, während Italiener dafür bekannt sind, sich fürs Essen, aber auch gerne für die Zubereitung, Zeit zu nehmen. Schließt das eine das andere aus?
Wir raten immer, dass man sich Zeit nehmen sollte. Wir sehen Rummo Pasta als Gegenmittel zu modernem Stress. Wir haben das sogar im Produktionsprozess verinnerlicht bzw. berücksichtigt. Unsere Pasta wird mit der „Lenta Lavorazione"-Methode hergestellt. Man könnte sagen, dass unsere Geheimzutat Zeit ist.



Was bedeutet „Lenta Lavorazione"?
Man könnte es mit „langsam hergestellt" übersetzen. Der Grieß, den wir aus hochwertigem Hartweizen gewinnen, wird mit reinem Wasser vermischt und über einen längeren Zeitraum sanft geknetet, dadurch wird der Teig elastischer. Dann wird die Pasta mit Bronzestempeln geschnitten. Im letzten Produktionsschritt wird jede Pastaform, abgestimmt auf ihre Bedürfnisse, mit Ruhe für einen speziellen Zeitraum getrocknet. So wird unsere Pasta garantiert immer perfekt al dente.

Mehr aus der Welt der Familie Rummo unter www.pastarummo.it



Pasta Fontelina
alla Famiglia Rummo

2 Portionen

50 g Kapern in Meersalz
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Melanzani
250 g geräuchter Provola
40 g Parmigiano Reggiano
150 g Kirsch- oder Dattelparadeiser
60 g entkernte Taggiasca-Oliven
250 g Lieblingspasta von Rummo
(empfehlenswert sind kurze Sorten)
1 Bund Basilikum

Extra virgin Olivenöl, Salz

1 Das Salz von den Kapern spülen, Kapern abtrocknen. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Haut der Melanzani mit einem Gemüseschäler entfernen, die Melanzani in 1 cm breite und 3–4 cm lange Stücke schneiden.
2 Zwiebel in Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie weich ist, dann Melanzani zugeben. Salzen, etwas durchschwenken, abdecken und ca. 35 Minuten anbraten.
3 Provola und Parmesan in Würfel schneiden, Paradeiser halbieren. Sobald die Melanzani weich sind, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4 In der gleichen Pfanne die Knoblauchzehe in wenig Olivenöl anschwitzen. Die Paradeiser zugeben, durchschwenken, abdecken und ca. 10 Minuten anbraten. Oliven und Kapern zugeben und weitere 10 Minuten anbraten. Melanzani unterrühren, Pfanne vom Herd nehmen und die Hälfte der Basilikumblätter hinzufügen. Abdecken und etwas rasten lassen.
5 Die Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen. Knoblauchzehe entfernen. Eine Tasse Kochwasser entnehmen und beiseitestellen. Pasta abgießen und direkt in die Pfanne geben. Durchschwenken, damit sich die Aromen verbinden. Löffelweise ein wenig Kochwasser unterrühren.
6 Provola, Parmesan und restlichen Basilikum unterheben und sofort servieren.

TIPP
In den Wintermonaten, wenn Paradeiser hierzulande nicht so aromatisch sind, ist auch die Verwendung von guten Dosenparadeisern empfehlenswert.

Foto: iStockphoto.com

woman Balance
PRÄSENTIERT

KUNST DER



DAS EVENT
26. APRIL 2025
IM ANDAZ
VIENNA

BALANCE

LONGEVITY – WIE FRAUEN LÄNGER GESÜNDER LEBEN

Der neue Hype rund um die Langlebigkeit: Was steckt dahinter? Entdecken Sie den Schlüssel zur Langlebigkeit mit uns!

Workshops, Keynotes und Experten-Interviews zum großen Gesundheits-Trend. Tipps für Körper, Geist und Seele

EARLY BIRD TICKET NUR € 59
ALLE INFOS & TICKETS AUF
WOMANBALANCE.AT/EVENT