

LA SELEZIONE DEL CAVALIERE

**CASA FARINATO**

seit über 50 Jahren

Pasta mit wertvollen Weizenkeimen



[casafarinato.ch](https://casafarinato.ch)  
041 620 84 84  
[info@casafarinato.ch](mailto:info@casafarinato.ch)

# DER WEG VON SIZILIEN NACH EMMETTEN

## DONNA TERESA

1926 in Sizilien wurde unsere "matriarca" weiblicher Familienhaupt, Teresa, geboren. Sie wuchs in einem privilegierten Rahmen ihrer noblen Ursprungs-Familie auf. Als sie mit 16 verheiratet wurde und ihr Mann Giovanni bald in den Krieg zogte, änderten sich die Gesellschaft und Lebensumstände.

Das intelligente, fleissige und hübsche Mädchen wurde schnell zu einer resilienten und weisen "Donna Teresa".



Foto: Piazza Armerina, Sizilien (Quelle: Unsplash)



Foto: Pompei, Kampanien (Quelle: Unsplash)

Sie war gezwungen sich alleine um die Familie zu kümmern ohne dabei die Autorität vom oft abwesenden Giovanni zu untergraben. Die Gesellschaft in der Region war zu diesem Zeitpunkt kompliziert und bot kaum Perspektiven. Um ihren Kindern eine bessere Zukunft bieten zu können, packte Donna Teresa all Hab und Gut zusammen und zog mit der Familie nach Pompei in der Nähe von Neapel und am Fusse des Vesuvs. Mit Ihrer Arbeit als Schneiderin konnte sich Teresa sozial schnell eingliedern und für die Familie sorgen.

## GIOVANNI

Der Familienhaupt Giovanni hingegen musste einen neuen Beruf lernen und traf dabei auf seine grösste Leidenschaft im Leben – die Kulinarik! Aus Giovanni wurde bald ein begabter und kreativer Koch welcher für alle Reste in der Küche neue Wiederverwendung und Rezepte erfand. Traditionsgerichte erhielten zeitgerechte und gesunde Varianten welche an Genuss keinerlei Verluste einbüssten.



Foto: Mario Farinato, Video Pancho Pigna "la salsa di mamma"

### **SUGO TRADITION**

Während Giovanni mehrere Auszeichnungen und Preise an Wettbewerben gewann, bleibt das Rezept vom Sugo noch heute der Familien-Tradition treu.

Genau wie damals, werden ausschliesslich die besten natürlichen Zutaten verwendet und mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Heute werden sizilianische Datterinitomaten aus biologisch, nachhaltigem Anbau verwendet, welche auf mineralreicher Erde wachsen, langsam an der Sonne reifen während sie von Meeresbrisen umweht werden. Diese Bedingungen wirken sich im wunderbaren Geschmack aus. Gepflückt werden die Tomaten erst wenn sie genug reif sind und werden umgehend, vor Ort, zum Sugo verarbeitet. Der Sugo ergänzt ausschliesslich das beste Olio di Oliva Extra Vergine, ebenfalls aus biologischem Anbau. Danach wird er in für den Versand in die Schweiz in Flaschen abgefüllt.

### **HERZENS-ANGELEGENHEIT**

Der lange Kochprozess intensiviert die natürliche rote Farbe im Sugo, welches Lycopin® genannt wird. Diese Substanz ist ein wichtiger Radikalfänger und Antioxidant und gehört in jede gesunde Ernährung. Ärzte empfehlen das wichtige Lycopin® für ein gesundes Herz.

### **PEPPINO UND SEIN VELO**

Giuseppe Farinato wird, 1945 in Piazza Armerina in Sizilien geboren und wächst in Pompei, Neapel auf. Der Erstgeborene von vier Kindern liebt von klein an die gastronomische Welt. Bereits als Jugendlicher hatte er tausend Ideen, Unternehmergeist und ein grosses Charisma.



Foto: Pasticceria De Vivo, Pompei

Als 13jähriger Junge "Peppino" traf er selber die Initiative den Touristen, welche die berühmten Ruinen in Pompei besichtigten, feinen caffè von der Pasticceria De Vivo zu bringen. Mit einer Hand am Velolenker und in der anderen Hand das Tablar voller feinen caffès, flitzte er durch die engen Gassen Pompeis hin zu den Ruinen. Dort traf er nicht nur auf grosse Begeisterung für den tollen Service, sondern er erhielt dabei sein erstes selbstverdientes Trinkgeld.

Am Abend sollte sich Mamma Teresa setzen, ihre Schürze öffnen und die Augen schliessen. Giuseppe schenkte ihr sein ganzes Trinkgeld und legte den Berg von Münzen in die Schürze auf Ihrem Schoss. Noch heute erzählt Giuseppe diese Geschichte voller Stolz und glänzenden Augen.

## VOM VELOFAHRER ZUM CAVALIERE

Vom velofahrenden “barista” zog es Giuseppe nach Ravenna zur Hotelfachschule “scuola alberghiera” bis später, mit seinen jungen 17 Jahre, nach Teufental in die Schweiz. Nach der baldigen Heirat mit Anna Maria arbeitete das Paar mit viel Leidenschaft und savoir faire in den besten Hotels der Schweiz. Die Familie wurde mit zwei Kindern, Dario und Daniela, beschenkt und Giuseppe setzte sich durchgehend als selbständiger Wirt und Direktor von einem Weinunternehmen in Luzern immer wieder für die Pasta-Kultur ein. Für diesen kontinuierlichen Einsatz über Jahrzehnte wurde Giuseppe von der italienischen Regierung mit dem Ehrentitel “Cavaliere della Repubblica” für seine Leistung als Pasta-Botschafter im Ausland geehrt.

## PEPPINO'S GROSSER MOMENT

An einem warmen Herbsttag, den 17. Oktober 2006 erhielt Giuseppe eine ganz besondere Auszeichnung und Anerkennung. Der Ehrentitel “Cavaliere della Repubblica” wurde persönlich vom Ministro Veltroni übergeben, damaliger italienischer Generalkonsul in Zürich, im Auftrag von Giorno Napolitano, damaliger Presidente della Repubblica Italiana.



Foto links: links, Ministro Gianmaria Veltroni, Console Generale d'Italia, Zürich, rechts, Cav. Giuseppe Farinato  
 Foto rechts: Dokument “Cavaliere della Repubblica” von Giorno Napolitano unterzeichnet, damaliger Presidente della Repubblica Italiana

## WEITERE EHRUNG IN ROM

Ein weiterer Meilenstein des Cavaliere war die bald darauffolgende Ehrung vom “Museo della pasta” in Rom von der Vincenzo Agnesi Stiftung. Wertvolle und bewegende Momente.



Foto: von links Cav. Giovanni Rana, Cav. Giuseppe Farinato, Eva Agnesi, Auszeichnung “Premio del Museo”

## FIGLIA DEL CAVALIERE: LA PASTA

Pasta wird noch bis heute als das dritte Kind “la figlia Pasta” vom Cavaliere bezeichnet. Vom Korn, bis zur Verarbeitung und Genuss soll die Pasta respektiert und gut behandelt werden damit sie ihre besten Eigenschaften für Genuss und Gesundheit geben kann. Für ein genussvolleres und gesünderes Leben. Renomierte Gastro-Betriebe und Kochschulen buchen immer wieder Kurse und Weiterbildungen für spezifische Schulungen. Die über 50 Jahre Erfahrung, das Know-How und die Leidenschaft zeichnen Maestro Giuseppe besonders aus und macht den grossen Unterschied.



Foto: Daniela Farinato, Hände von Cav. Giuseppe Farinato während einer Pasta Schulung in Dallenwil NW



Foto: Reportage von Giuseppe Farinato für das Buch "UrDinkel-Pasta von Judith Gmür-Stalder"

### PASTA KURSE

Damit jeder von der Pasta-Kultur profitieren kann, bildet der Cavaliere nicht nur Gastro-Profis aus, sondern leitet auch Kurse als Events für Teams und private Gruppen. Besonders beliebt sind die anschliessenden legendären Antipasti-Buffets von Anna persönlich mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet und den Pasta-Plausch à discretion.



Foto: Pasta Kurs in Belgien organisiert von Fam. Di Pasquale

### FOOD SCOUT - TRADITION & INNOVATION

Statt damals mit dem Velo flitzend in den Gassen Pompeis, reist heute der Cavaliere mit Buyers, Wiederverkäufer und Food-Spezialisten von Produzent zu Produzent um spezialisierte Qualitäts-Betrieben Sichtbarkeit zu geben und um Lösungen für spezielle Anfragen zu entwickeln. In den über 50 Jahren geniesst der Cav. Giuseppe Farinato besonders starke und verlässliche Zusammenarbeiten in Italien von welchen systematische Gastrobetriebe wie auch Wiederverkäufer profitieren.



Foto: Scarlin Pizza, Partner von Casa Farinato Produzent, vorgebackene Pizza Margherita mit wertvollen Weizenkeimen

Immer wieder werden nicht nur die exzellenten Qualitäten gerühmt, sondern auch die interessanten Preis-Leistungen, nachhaltige und biologischen Anbauarten, traditionelle Zubereitungen und die fairen Arbeitsbedingungen der Betriebe. Das Produktspektrum reicht von Pasta, Pizzakugeln, Pizzaböden mit wertvollen Weizenkeimen bis zu Sugo's, Pesto's, exzellente Olivenöle, Amalfi-Spezialitäten, feinste Panettoni, Sfogliatelle, Qualitäts-Fertiggerichte "gesunde Fast Foods", etc.

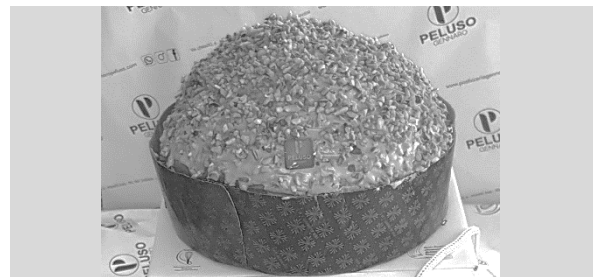


Foto: Panettone pistacchio mit über 100 jähriger Mutterhefe, Pasticceria Gennaro Peluso, 3. Generation, Pompei, Vize-Weltmeister Panettone FIPGC

## Dritte Generation

Mit einem Vater wie dem Cavaliere und Mamma Anna aufzuwachsen, ist spannend und Langeweile ist ein Fremdwort. Insbesondere wurde die Gastfreundschaft, Hilfsbereitschaft, Herzlichkeit, gutes Essen und Trinken den heute erwachsenen Kindern Dario und Daniela mit auf dem Weg mitgegeben.

In der "famiglia" gab es auch spontan immer einen Platz am Tisch, immer nahm man sich einen Moment Zeit um zu zu Hören und immer entwickelte man gemeinsam eine Möglichkeit um Lösungen zu finden, organisierte je nach Situation Helfer und packte sowieso selber Hand an.

## PASTA, KAFFEE & TECHNIK

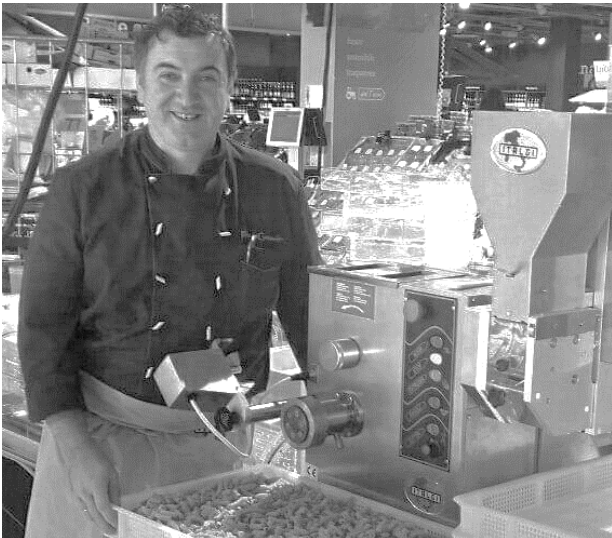


Foto: Dario Farinato, Farinato Gastrotech GmbH  
Pasta-Schulung in Manor-Restaurants

Nach seiner Ausbildung und Berufserfahrung als Feinmechaniker bei SCHURTER AG, zog es Dario in Pasta-Produktion des Vaters. Seine Leidenschaft für Technik, Qualität und zufriedene Kunden brachte ihn dazu die Generalvertretung von Italgli s.r.l. - Pasta-Maschinen für die ganze Schweiz zu erhalten sowie Moka Efti - feinsten Kaffee & beste Kaffee-Maschinen für die Zentralschweiz.

Verlässlichkeit, Servicebereitschaft und Kreativität zeichnen Dario bis heute in allen seinen Lebensbereichen aus. Auch als Feuerwehrmann, J+S Skilehrer oder in zahlreichen sozialen Engagements. Sein Motto für Gastro-Betriebe ist: "Sie haben die Idee – wir haben die Lösung."

## DAS LEBEN GENIESSEN



Foto: Daniela Farinato, Unternehmerin Farinato Consulting  
Projektleiterin Winterhilfe Ticino, zertifizierter Coach GPI®,  
Mitglied SGIPA Schweizerische Gesellschaft Individual-  
Psychologie Alfred Adler

Wie alle Wege angeblich nach Rom führen, hat das Leben die Tochter Daniela immer wieder zurück zur "famiglia" gelenkt. Umwege schaffen neue Ortskenntnisse, so schenken diese Umschweifungen wertvolle, spannende und überaus lehrreichen Erfahrungen. Vom Haute-Couture Umfeld in Mailand, bei Arbeitgebern wie die damaligen Herren Globus und Schild ist sie nun heute als Projektleiterin bei der Winterhilfe Tessin, selbstständige Unternehmerin und Coach tätig. Damit noch mehr Menschen in der Schweiz das Leben, mit Pasta Casa Farinato, genießen können, sorgt Daniela und ihre Partner für die schrittweise Digitalisierung der Angebote und bereitet die Prozesse für die Eroberung ausländischer Märkte vor.

## SONNENSTUBE DER SCHWEIZ

Da die persönlichen Ressourcen der Familie begrenzt sind, werden diese hauptsächlich für die Produktion, Entwicklung und Schulungen eingesetzt. Deshalb wird die Logistik für den wachsenden ecommerce Markt einem Spezialisten übergeben. Seit März 2021 hat die Zusammenarbeit mit dem Versandspezialisten STISA SA in Cadenazzo begonnen, ganz in der Nähe vom Wohnort von Daniela. Der Umgang mit der wertvollen Pasta artigianale mit Weizenkeimen und die weiteren Spezialitäten sowie die Liebe und Sorgfalt bis zum kleinsten Detail wird vom Cavaliere persönlich an das STISA Team weitergegeben.



Foto: Daniela Farinato, STISA SA, Cadenazzo

“Il direttore” persönlich, Enzo Lunghini und seine rechte Hand, Stefania Burdino, lassen sich gerne für die Farinato Pasta-Kultur begeistern.



Foto: von links Cav. Giuseppe Farinato, Stefania Burdino, Enzo Lunghini, Daniela Farinato, STISA SA, Cadenazzo

## NACHHALTIGKEIT

Feinste Tomaten, bestes Korn und tollste Oliven alleine reichen nicht. Von den kleinen Landwirte am Fusse des Vesuvs bis zu den industriellen Herstellern sind die Voraussetzungen einer Zusammenarbeit mit Casa Farinato faire Arbeitsbedingungen, Sorge zur Umwelt und ihre Nachhaltigkeit.



Foto: Elaine Casap

## PASTA RETTET LEBEN

Bereits vor 10 Jahren, mit dem Charity Event in Lugano “Pasta rettet Leben”, unterstützt Casa Farinato den Kauf von lebensrettenden Wasserfiltern in Entwicklungsländern.

Bereits mit 50 Franken erhält eine Familie die lebenslange Möglichkeit das unreine Wasser zu filtern.

Auf Wunsch wird gerne einen Flyer von Compassion und diesem Projekt in Ihre individuellen Geschenkboxen oder Pasta-Abos ergänzt.



## STOP IN EMMETTEN



In Sizilien begonnen, endet heute im 2021 die Reise der Farinatos vorerst in Emmetten, den langjährigen Wohnsitz. Casa Farinatos Motto **“Für mehr Genuss im Leben”** erhält hier einen wunderschönen natürlichen Rahmen. Die schöne Aussicht auf den Vierwaldstättersee, die umliegenden Berge sowie die atemberaubende Sonnenuntergänge geben die Möglichkeit inne zu halten und achtsam den Moment mit allen Sinnen wahrzunehmen und zu geniessen.

Als Familie sind wir überaus dankbar unsere gemeinsame Leidenschaft für Genuss, Qualität und Freude am Zusammensein durch unsere Spezialitäten, Produkte und Dienstleistungen auszuleben und weiterzugeben.

Die besten Pasta-Grüssen und viel Gesundheit!

Ihre famiglia Farinato

Sugo Video Bis-Nonna Teresa:



Homepage:



Facebook:

