

Buonvicini mal ganz anders!

Garofalo – Essenza di Pasta

Die Buonvicini AG bewegt sich in verschiedenen Unternehmensbereichen, handelt mit Früchten & Gemüse, betreibt Weinhandel und verfügt über hohe Kompetenz im Food & Logistikbereich. Ziel der Unternehmung ist es, ihr Know-how weiter auszubauen und kontinuierlich zu optimieren. Mit ihrer 50jährigen Erfahrung in Handel, Food und Logistik war die Buonvicini AG für Pastificio Garofalo der richtige Partner, als es darum ging, Garofalos Premium Pasta im Schweizer Markt einzuführen und im Premium-Bereich zu etablieren. Die Buonvicini AG war von der Qualität des Produktes überzeugt und zweifelte nicht, dass auch die Schweizer Konsumenten sie erkennen würden.

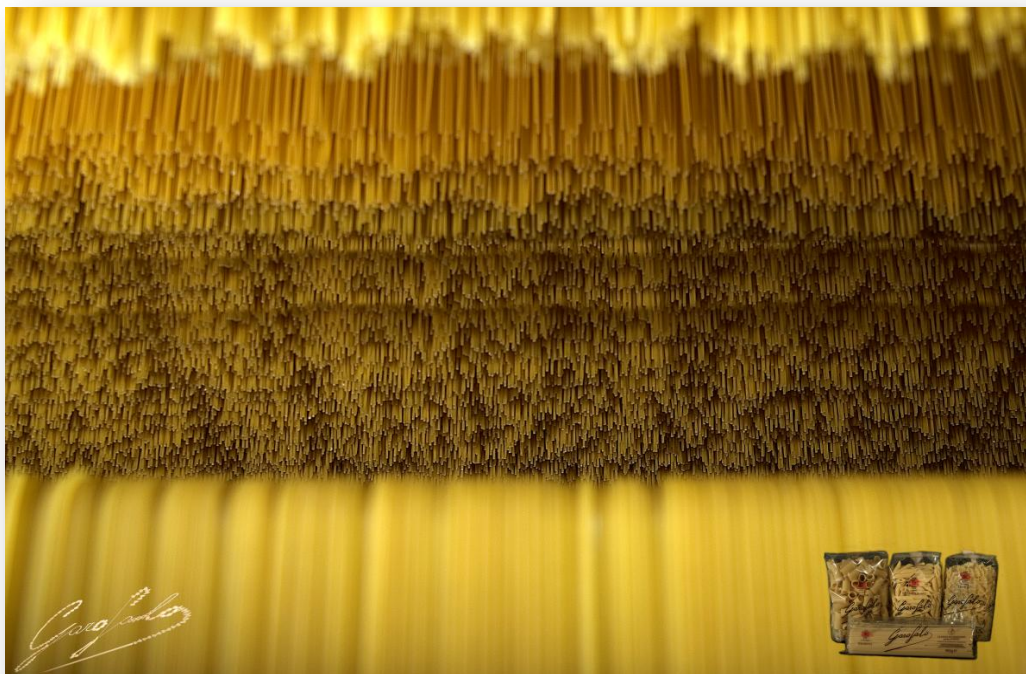
Der optimale Standort in Stabio, die passende Infrastruktur und das grosse Know-how auch in EDV-Belangen waren die Kriterien, die für Pastificio Garofalo ausschlaggebend waren bei der Wahl eines Partners, der ihren Erwartungen und Bedürfnissen gerecht werden sollte.

Nach drei Jahren Zusammenarbeit darf die Buonvicini AG von einer Erfolgsgeschichte berichten. Die Schweizer Konsumenten wissen die Qualität einer guten Pasta zu schätzen und Garofalo hat sich innert kürzester Zeit zu einem führenden Brand im Premium Pasta-Segment entwickelt. Der Erfolg basiert auf der Grundlage eines erstklassigen Produkts auf der einen und dem gegenseitigen Vertrauen auf der anderen Seite. Lesen Sie hier die Geschichte einer gelungenen Zusammenarbeit: der Kooperation der Pasta Garofalo und Buonvicini AG.



Gragnano – Città dei Maccheroni

Die Idee, Weizen mit Wasser zu verarbeiten, um ein haltbares Lebensmittel herzustellen, stammt aus der arabischen Kultur, wird aber mit Italien und Nordafrika in Zusammenhang gebracht. Bis zur grossen Hungersnot im 17. Jahrhundert in Neapel war die Pasta dem italienischen Volk nicht geläufig. Die Ingenieure des Königs Ferdinand I. erfanden ein Werkzeug aus Bronze, genannt „Uomo di bronzo“ (Mann aus Bronze), das die Füsse der Menschen beim Teigkneten ersetzte. Das war die Basis der ersten Pasta-Industrie. Die Pasta wurde erst mit der Erfindung einer Presse, genannt „Ngegno“, welche die mechanische Extrusion des Teiges gestattete, zum essentiellen Lebensmittel des Volkes. Sie wird bis heute in unzähligen Variationen zubereitet. Es ist erwiesen, dass die Verbreitung der Pasta den Neapolitanern, den sogenannten „Mangiamaccheroni“, zuzuschreiben ist.



Gragnano mit seinen Mühlen und Naturquellen besitzt beste Voraussetzungen zur Herstellung von Pasta von höchster Qualität. Schriftsteller, Dichter und Historiker nannten das Städtchen „Heimat der Pasta“. Traditionen und Sagen rund um die Pasta wurden weitergegeben. Die Strassen der Stadt waren so ausgerichtet, dass die im Freien zum Trocknen aufgehängten Spaghetti so viel Sonne wie möglich bekommen konnten. Das beeindruckt noch heute, wo die Pasta längst nicht mehr in den Strassen und auf Hausdächern trocknet. Im 19. Jahrhundert wurde die Stadtplanung gänzlich an die Pastafabrikation angepasst: Das ist hervorragend! Gragnano gilt zu Recht als Hauptstadt der Pasta. Geduld, handwerkliches Geschick und Sorgfalt bei der heiklen Aufgabe, den richtigen Punkt der Trocknung zu erkennen: Eigenschaften einer fünfhundert Jahre alten Erfahrung und Tradition.

Die eigentliche Geschichte des Pastificio Garofalo

Im Jahre 1789 erblickt Pasta Garofalo das Licht der Welt. Der König gewährte Signor Garofalo, „gut gemachte Teigwaren“ herzustellen und dieses Recht auch gegen Nachahmer zu verteidigen.

1920 wurde Pasta Garofalo in Italien zum Begriff für exzellente Teigwaren. Signor Garofalo konnte mit Stolz behaupten, dass sich der Terminus „Tipo Garofalo“ als Massstab zur Qualitätsbeurteilung in der Fachliteratur durchgesetzt hat.

Die schöne Geschichte von Lucia, der somalischen Haushälterin der Familie Garofalo ist erzählenswert. Lucia wandte all ihre Ersparnisse dazu auf, Teigwaren von Garofalo einzukaufen und ihren Verwandten nach Afrika zu senden.

Dort wurde die Marke zum Synonym für Pasta schlechthin, inklusive der Verpackungsfarben Blau und Rot.

2002 wurde die neue Linie von Pasta Garofalo in transparenten Verpackungen vorgestellt. Transparent wie die Treue zur Tradition und zu den alten Regeln der Pastafabrikation.

Una buona pasta

Pasta wird aus Wasser und Griess gemacht. Die Qualität des Griesses ist ausschlaggebend. Ohne einen exzellenten Griess gibt es keine Pasta von hoher Qualität. Quantität und Qualität des im Griess enthaltenen Glutins machen die Differenz. Glutin (aus dem Lateinischen/Gluten=Leim) ist als leimige Substanz im Weizen enthalten. Beim Kneten mit Wasser werden zwei Proteine gebildet und freigesetzt; das Gliadin und das Glutenin. Gluten und Stärkekörner formen ein relativ gleichförmiges Gitter. Während des Kochens saugt die Stärke das Wasser auf, quillt auf und setzt ihren Inhalt im Wasser frei. Die zwei Proteine hingegen koagulieren und formen ein sehr festes Gitter, das die Stärkekörner möglichst dicht zu umschliessen versucht.

Weil beide Umwandlungen bei gleicher Temperatur stattfinden, ergibt sich ein Wettstreit zwischen Stärke und Proteinnetz. Den Ausgang kann man leicht feststellen: Pasta von minderwertiger Qualität ist schleimig und kraftlos, das Kochwasser trüb und weisslich. Im Gegensatz dazu hat Pasta von hoher Qualität Geschmack und Konsistenz. Das Glutin der Stärke hat demnach eine übermässige Aufnahme von Wasser verhindert.



Garofalo ist weltweit tätig und sehr erfolgreich auf allen Märkten etabliert. Die aus den Überseemärkten gewonnenen Erkenntnisse versuchen sie kontinuierlich weiter zu vertiefen, um sie in ihrer Produktpalette einfließen lassen zu können. Erfahrung, Wasser, Griess und der Wille das Allerbeste zu leisten, führen zum besten Produkt.



Heute produzieren sie bessere Teigwaren denn je. Die Kombination Griess und Wasser bleibt aber ein Wunder und das Gleichgewicht der Komponenten ein Geheimnis.

**Herzliche Grüsse
Cari saluti**

BUONVICINI AG