

Murten – 31. Mai 2018 - Medienmitteilung

## **Seit 20 Jahren den Düften Süditaliens nach: Sapori del Sud in Murten**

**An einem 2. Juni 1969 ist er als 14jähriger Junge von Sizilien in die Schweiz gekommen – im heutigen Alter seiner Tochter. An einem 2. Juni 1998 hat er, damals noch mit seiner Schwester, das Da Pino Ristorante im Frohheim in Murten eröffnet: Wer süditalienisches Gusto mit entsprechendem Ambiente und eine grosse Auswahl aus über 500 Weinen sucht, ist bei Giuseppe Lianzi, genannt Pino, an der richtigen Adresse. Im Jubiläumsjahr verdient die berührende Biografie des charismatischen Murtner Wirtes ein würdigendes Augenmerk – mit Blick auf äusserst verführerische Speisen ai sapori del sud. Wer nach Pizza sucht, irrt: Die wird es bei Pino auch am 2. Juni 2018 nicht geben.**

Wenn gefüllte Calamaretti, Polpettone aus Kalbshackfleisch, la Tagliata impanata, ein hauchdünnes paniertes Rindsfilet, aufwändig von Hand zubereitet werden, dann sind das Gerichte, die von Süditaliens Küchen inspiriert sind. Sie werden aber in die Moderne interpretiert und unserem Geschmack nach zubereitet. Caponata aus Fenchel oder Peperoni, Carciofi alla romana, das Kartoffelkuchlein aus Neapel, aber auch die sizilianische Cassata sind Spezialitäten, die Pino geschmacklich und visuell so aufischt, dass man sich in südliche Gefilde versetzt fühlt.

### **Treue Wurzeln**

Pino hat in den letzten 50 Jahren seine Wurzeln in der Schweiz gefunden, ist mit Ursula Schwab aus Kerzers verheiratet, bodenständig verbunden und hier angekommen. Er ist dankbar für das heute Erreichte. Sein treuer Weggefährte am Herd und im Herzen ist Rajib, gebürtig aus Bangladesch. Er hat zusammen mit Pino vor 20 Jahren im Frohheim angefangen zu arbeiten - eine treue Seele und wichtiger Pfeiler im Betrieb.

Die Karte wechselt alle sechs Wochen und ist saisonal ausgerichtet. Pro Tag werden rund sechs Vorspeisen, vier Pasta-, drei Fleisch- und zwei Fischangebote und danach Käse und Dolci serviert. Was nicht typisch sizilianisch ist, wie beispielsweise der Piemonteser Trüffel, lässt Pino aus der direkten Region in die Küche fliessen. Inspiration auf dem Tisch, im Teller und im Keller holt sich Pino hier: im „Mangiare e bere bene.“ Und da dürfen es auch mal Kutteln sein, denn nach Sternen sucht Pino nicht, freut sich aber über jeden einzelnen, den ihm seine Kunden verleihen.

### **Mit 56 zum Lehrabschluss**

Ein einfaches Wirtepatent als Grundlage zur Eröffnung vor 20 Jahren, aber auch der Wunsch, selber Lehrlinge auszubilden, waren die Motivation, die Schulbank zu drücken und als 56 jähriger den eidgenössischen Fachausweis als Koch zu absolvieren. „Doch, doch ich wollte selber in die Schule und nicht als Fernstudent behandelt werden“, präzisiert Pino, der sich während dem Umbaujahr 2005 gut die Zeit zum Lernen nehmen konnte. Zu Recht mit Stolz, das Berufszertifikat erreicht zu haben. Dies ebenso in Erinnerung an seine Einwanderung in die Schweiz, als es hier begrenzte Ausbildungs- und Integrationsmöglichkeiten gegeben hat, ist ein Berufsabschluss aus damaliger Sicht ein grosser Erfolg.

### **Redaktionelle Hinweise**

- Im Jubiläumsjahr wird seine bewegte Lebensgeschichte in einer vierteiligen Filmserie gezeigt. Das auf der Homepage <http://www.dapino-frohheim.ch/de/info-news/20-anni>
- „Mangiare e bere bene“, lebhafte Bilder und Interviews gibt Pino gerne direkt am Tisch. Weiteres Bildmaterial auch in der Küche können auf Anfrage gemacht werden.