



Frische Pasta – produziert im Herzen von Luzern

Buongiorno! Sind Sie auf der Suche nach ganz **exklusiver Pasta, feinen Antipasti oder köstlichen Sughì** nach saisonalem Angebot? Unsere Pastas und Delikatessen werden mit Liebe zur Tradition in unserer kleinen Manufaktur an der Habsburgerstrasse hergestellt. Wir verwenden nur **saisonale und möglichst regionale und biologische Produkte**.

Ausser der **traditionellen Pasta al uovo oder vegan** haben wir unsere **Pasta Passione** kreiert. Je nach Jahreszeit stellen wir unsere Pasta Passione mit entsprechenden Zutaten her, damit Ihre Gäste ein einzigartig Pastaerlebnis bei Ihnen geniessen können.

«Tagliatelle con limone e prezemolo» für ein herrliches, leichtes Frühlings-Sommergericht. Oder auch «Papardelle aglio e peperoncino» für eine raffinierte Pastakreation. Oder möchten Sie Ihren Gästen einen sommerlichen Pastasalat servieren? Dann bereiten wir Ihnen eine Casarecce oder Campanelle zu – mit was? Das verraten wir Ihnen **bei einem persönlichen Gespräch**.

Mit unseren **Raviolifüllungen** erleben Sie die gleiche saisonale **Exklusivität**.

Garantiert: Wir stellen personalisierte Pasta her, auf Sie zugeschnitten oder nach Ihren Wünschen. Das Rezept dazu ist exklusiv für Sie.

Unser Ziel ist es, mit auserlesenen Gastrobetrieben eine persönliche und erfolgreiche Zusammenarbeit zu leben.



«Il Maestro»

Leonardo Aquilino

• • Punto Verde – der Betrieb

Das Team:

- **Leonardo Aquilino**, Gastronom, Geschäftsführer
- **Emanuel Mäder**, Master of Science in Lebensmittelwissenschaften ETH Zürich, Produktionsleiter
- Plus zwei Mitarbeiter:innen in Teilzeit

Wir verwenden: Biologische Mehle der Altbachmühle in Wittnau und biologisches Gemüse aus der Region.

Pasta Maschine: La Monferrina P2 Pleasure



Kapazität: Wir produzieren frische, getrocknete (Trockenschrank) und gefrorene (Shock Freezer) Pasta und fertig hergestellte Produkte für Gastrobetriebe.

• • Leonardo Aquilino – il Maestro

Leonardo ist gebürtiger Italiener und war während über 40 Jahren in der Gastronomie als Koch/Gastronom tätig. Er führte und organisierte verschiedene Restaurants in Venezuela, Aruba und Kolumbien. In Venezuela gründete er das Unternehmen Portion Control Factory und produzierte Fertigprodukte für Gastrobetriebe. Er führte Caterings für Staatsempfänge der venezuelanischen Regierung für bis zu 1'200 Gäste durch. Er arbeitete auch als Maitre D'Hotel im Caracas Hilton sowie im Myagües Hilton in Puerto Rico.

Von 2003 bis 2009 war er Restaurantleiter im KKL Luzern. Er entwickelte in dieser Zeit diverse Restaurantkonzepte für Kunden im In- und Ausland.

Im 2010 startete er mit seinem neuem Konzept Punto Giusto an der Bleicherstrasse in Luzern, welches er bis anfangs 2019 erfolgreich geführt hatte. Die umfassende Beliebtheit bestätigte dazumal seine Idee der nachhaltigen, hand- und hausgemachten italienischen Küche, Tavola Calda und der Produktion verschiedener Lebensmittel – immer auch mit dem Augenmerk auf die vollständige Verwertung der Rohstoffe.

• • Natura GmbH – die Ermöglicher

Die Natura GmbH setzt sich aus fünf Gesellschafter:innen zusammen, welche die Werte und den Grundgedanken des Labels Punto Verde tragen, fördern und verschiedene Berufssparten abdecken. Sie versteht sich als kompetente, moderne, diversifizierte und leistungsorientierte Produktions- und Dienstleistungsgesellschaft im Markt von qualitativ hochstehenden Lebensmitteln. In der Natura GmbH vertreten sind Markus Achermann (Betriebsökonom), Bruno Hermann (Architekt), Anita Küng (Sozialarbeiterin), René Sager (Grafiker) und Stefanie Sager (Illustratorin, Lehrerin) – alle aus der Stadt Luzern.