

Übersetzung:

Im Sommer 1980 kam ich als Italienischlehrer nach Solothurn. Bereits 1983 eröffnete ich gemeinsam mit acht anderen jungen Italienern ein kleines Restaurant am Kreuzplatz in Derendingen.

«La Trattoria» wurde schnell zu einem Treffpunkt für Geniesser authentischer italienischer Gerichte. 1987 eröffneten Gianni, Totò und ich, ebenfalls in Derendingen, das Restaurant «Rosengarten». Die Küche bestand aus traditionellen Italienischen Gerichten, die wir aus unserer Kindheit kannten. Zwei Jahre später wurde der "Rosengarten" zu einem Empfangszentrum für politische Flüchtlinge aus dem Balkan.

Deshalb beschloss ich mit Catering zu beginnen und den Kult der einfachen, italienischen Küche zu verbreiten. Getrocknete Tomaten, Auberginen, eingelegte Peperoni, sowie Artischockenherzen in Öl wurden von meiner Familie direkt in Mineo auf Sizilien zubereitet und von mir in die Schweiz importiert. Während eines Strandurlaubs mit der Familie Kunz in meiner Heimat, entstand die Idee, auf dem Solothurner Markt Oliven und Antipasti anzubieten.

Und endlich, am 1. Mai 1993 war es soweit: Zusammen mit Doris Kunz, später Sebastiano Pappalardo, stellten wir am Solothurner Wochenmarkt zum ersten Mal einen Marktstand auf. Trotz des schlechten Wetters und des strömenden Regens, begann da die Geschichte unseres Wochenmarktes, der wir seither jeden Samstagvormittag mit einer grossen Auswahl an Oliven und italienischen Antipasti treu sind.

Etliche unserer Produkte sind sich gleich geblieben, einige wurden ersetzt und neue sind dazugekommen.

Gleich geblieben sind die Qualität und die Gewürze, welche in den Hängen von Mineo wachsen. Sie geben unseren Produkten den originalen, italienischen Geschmack. Heute unterstützen mich meine Frau Andrea, unsere Kinder Siria und Noà, mein Cousin Giovanni und mehrere Verkäuferinnen und Verkäufer in der Vorbereitung und im Verkauf unserer Speisen.

Solothurn, im April 2020 Antonio Stuto