



Al via il nuovo Ristorante dell' Hotel Belvedere Locarno ★★★★★: "La Fontana Ristorante & Bar"

L'albergo tradizionale ha rivoluzionato il proprio ristorante grazie alla nuova concezione gastronomica di Adrian Stalder che lo studio di architettura Krucker Partner ha poi sapientemente tradotto in immagine e design

Locarno 19.03.2016 – 'La Fontana Ristorante & Bar' dell'Hotel Belvedere aprirà i battenti il 21 marzo prossimo. Sarà pronto ad accogliere gli ospiti tutti i giorni dalle 7.00 alle 24.00 (la cucina chiuderà però alle 22.15) e li saprà entusiasmare con un innovativo concetto culinario, agile, sano e visivamente seducente, affidato nella sua realizzazione a un nome di prestigio come quello di Bruno Hurter che dai primi di marzo guida le sorti del ristorante in qualità di *Executive Chef* con l'aiuto del *Restaurant Manager* Davide Ferraris.

Nella gastronomia cosmopolita e leggera del 'La Fontana' troveranno spazio fondamentale i prodotti regionali e la sostenibilità. "Sono lieto di potermi confrontare con questa nuova sfida in Ticino", sostiene il cuoco svizzero-tedesco Bruno Hurter, ex capitano della squadra nazionale gastronomica svizzera. Dai suoi piatti emana sempre, limpida e chiara, una nota mediterranea, testimone di una passione alla quale Hurter ha dedicato anche un libro.

"L'apertura del 'La Fontana Ristorante & Bar' segna una tappa significativa della strategia dell'Hotel Belvedere rivolta alla larghezza di vedute e alle nuove tendenze", spiega Gregor Beck, *General Manager* della casa. "È più di un anno che stiamo lavorando a questo cambiamento e sono convinto che i nostri ospiti sapranno apprezzare la ristrutturazione. Abbiamo creato una soluzione che permetta al ristorante dell'albergo di essere in linea con le esigenze della nostra epoca senza perdere in creatività e dinamismo, rafforzando al tempo stesso le opportunità per organizzare banchetti e grandi eventi. L'area del ristorante è infatti ormai indipendente e separata dal contesto quotidiano dell'albergo, in modo da potere garantire il successo e l'elevata qualità sia dei più raccolti *business meeting*, sia delle grandi manifestazioni con oltre 350 invitati.", continua Beck.

"All'interno de 'La Fontana Ristorante & Bar' il cibo si farà vita; si trasformerà in un'esperienza piacevole per tutti i cinque sensi: i salami e i prosciutti appesi alle pareti, la cucina a vista, sapranno avvolgere gli ospiti con i loro profumi, ma anche con la loro immagine", spiega Adrian Stalder, ideatore di questa nuova concezione gastronomica e *Gastro Consultant* dell'hotel. "La cucina deve poter essere percepita anche con l'udito e con l'olfatto", conclude Stalder.

Anche i vini possono regalare emozioni speciali. Sul retro del menu viene proposto un elenco veloce e di rapida consultazione dei vini da abbinare alle pietanze, mentre agli appassionati e agli intenditori che si diletano di enologia, verrà proposta una carta con ben 150 vini tra i quali scegliere, molti dei quali originari del Ticino. Questa carta, detta anche 'L'abecedario della vite', presenta i vini in modo del tutto inconsueto pur attenendosi, per motivi d'immediatezza all'usuale suddivisione - Champagne/Spumanti, Vini bianchi, Vini rosé, Vini rossi e Vini dolci/Vini da dessert - presenta i vini in ordine alfabetico per tipo di vitigno e non in funzione del Paese di origine. "La scelta assume perciò un carattere quasi giocoso che invita l'ospite a confrontarsi in modo diverso con il vino che desidera bere", dice Urs Mäder, enologo ticinese di grande considerazione e consulente dell'Hotel Belvedere per la stesura e l'ideazione della nuova carta dei vini.



Il design del ristorante è concepito per favorire la comunicazione e la pluralità di situazioni a tavola, ma presenta anche angoli leggermente sopraelevati, vere e proprie isole di tranquillità. Ci sono tavoli tondi, tavoli quadrati o rettangolari e tavoli rialzati, dove trovano posto in tutto fino a 90 persone. In terrazza invece i coperti arrivano a 45. Un'immensa e bellissima vetrata, che nella bella stagione si apre completamente, collega esterno e interno senza soluzione di continuità. La pavimentazione del nuovo 'La Fontana Ristorante & Bar' è originale e realizzata a mano in esclusiva per il Belvedere.

L'Hotel Belvedere con le sue 89 camere con vista panoramica sul lago, si appoggia alla collina proprio sotto il santuario della Madonna del Sasso. È l'unico albergo a *quattro stelle superior* di Locarno che sia aperto tutto l'anno. Chi ama la comodità lo può raggiungere con la funicolare e scendere alla fermata 'Belvedere'. Anche a piedi però non ci si mette molto ad arrivare nel cuore storico di Locarno, famoso per il Festival del film, per l'atmosfera vivace e per il clima suggestivo. Sempre con la funicolare e con la funivia si sale sul Monte Cardada, un luogo incantato con vista panoramica sullo spettacolo delle Alpi e un luogo di partenza ideale per molte escursioni. Attorno al Lago Maggiore non mancherà poi l'occasione di dedicarsi a gite in bicicletta oppure a partite di golf, due attività praticabili persino in questa stagione, grazie al clima temperato della zona. L'aeroporto di Lugano-Agno dista soli 40 km dall'albergo, che in auto equivalgono a circa 45 minuti. Lo scalo di Milano-Malpensa si trova invece un centinaio di chilometri più a sud. L'apertura della nuova galleria di base del Gottardo nel 2016 permetterà di arrivare al Belvedere anche con il treno in solo due ore da Zurigo, Lucerna o Zugo.

Per ottenere maggiori informazioni o per richiedere il materiale fotografico necessario è opportuno rivolgersi all'ufficio stampa dell'hotel:

CB Consulting
PR & Communications
Via Prina 7
I-20154 Milano
Tel.: +39 02 65560 952
Cellulite: +39 345 4370 814
Email: catharinaberni@me.com