



## **Junger Chef Carlo Ponti Greppi trumps im „La Fontana Ristorante & Bar“ mit zeitgenössischer Küche auf**

**Der gerade 30-jährige nutzt regionale Produkte und verleiht ihnen mit seinem mediterranen Hintergrund seine ganz eigene Note**

*Locarno – November 2018* – Der gebürtige Italiener hat erst diesen Sommer seinen dreißigsten Geburtstag gefeiert. Vor gut einem Jahr wurde ihm der „Chef-Posten“ im **„La Fontana Ristorante & Bar“** anvertraut und heute hat er seinen ganz eigenen Stil gefunden. Carlo liebt es mit lokalen Produkten zu arbeiten und verleiht ihnen mit seinem mediterranen Einschlag eine ganz eigene Note, so zum Beispiel der Zander mit mediterranen Kräutern und lila Kartoffelwürfeln. „Ich liebe es frische Produkte, die immer die wichtigste Basis für ein perfektes Essen darstellen, so zu verarbeiten, dass sie nachher meine persönliche Handschrift tragen“ so Carlo Ponti Greppi über seine kreative Arbeit.

Der junge Chef ist kurz hinter der Grenze zum Tessin, in Stresa aufgewachsen, wo er die „Scuola Albergiera“ - die Hotelfachschule besucht hat. Nachdem er alle Stationen in verschiedenen Hotels durchlaufen hat, kristallisierte sich seine Leidenschaft zur Küche heraus. So sattelte er auf und arbeitete in reinen Restaurantbetrieben in verschiedenen Positionen in Italien, dem Tessin und der Deutsch Schweiz. Vor gut zwei Jahren wechselte er ins Hotel Belvedere Locarno um dort als Sous-Chef im „La Fontana Ristorante & Bar“ einzusteigen. Im Zuge des Weggangs seines Chefs, ein Jahr später fand Carlo sich von einem auf den anderen Tag in der Situation die volle Verantwortung für den Restaurantbetrieb zu bekommen. Die Tessiner Eigentümer Familie Lissi setzte voller Vertrauen auf den jungen Mann mit der Überzeugung, dass er Talent hat. Carlo beschreibt uns diesen Moment so: „Es war ein sehr emotionaler Moment, zu hören, dass man mir mit meinen nur 28 Jahren die Position des Chefs anvertraute, ich habe die Hausforderung mit Stolz und Freude angenommen und es als Chance gesehen mich weiter zu entwickeln.“

Heute arbeitet Carlo Ponti Greppi mit einem Team von 17 Personen in „seiner“ Küche, hat viel experimentiert und entwickelt um seine eigene Linie zu finden. Die Küche richtet sich an allen heutigen Bedürfnissen aus, so geht er auch auf Intoleranzen und Trends wie z.B. Vegane Küche ein. „Nehmen wir zum Beispiel den Risotto mit dem „gambero rosso di Sicilia“, da lasse ich für den Vegetarier den gambero weg, spiele mehr mit Kräutern sowie Gemüse und es wird zum vegetarischen Gericht. Nehme ich dann auch noch Öl statt Butter begeistert das auch den Veganer“, so Carlo als jung, dynamischer und flexibler Chef.



Das „La Fontana Ristorante & Bar“ ist das „à la Carte“ Restaurant des Hotels Belvedere Locarno und zieht sowohl Jung und jung gebliebene Gäste in das trendige Restaurant mit offener Küche. Es ist in unmittelbarer Nähe zur Altstadt in einer verkehrsberuhigten Zone gelegen. Von der Piazza Grande und vom Seeufer aus erreicht man es in fünf Minuten Fußweg oder direkt mit der Standseilbahn Locarno-Madonna del Sasso über die eigene Haltestelle „Belvedere“.

Das Hotel Belvedere Locarno mit seinen nunmehr 90 Zimmern, die alle Seeblick haben, schmiegt sich an den Hügel, der direkt unterhalb der Madonna del Sasso gelegen ist, an. Es ist das einzige vier Sterne Superior Hotel in Locarno, das ganzjährig geöffnet ist. Zu Fuß erreicht man leicht den historischen Stadtkern und kann eintauchen in die Atmosphäre der für seine Filmfestivals bekannten Stadt mit mediterranem Klima. Weitere Aktivitäten rund um den Lago Maggiore wie Wandern und Golf spielen sind außerdem sehr beliebt – das kann man wegen des milden Klimas hier eben auch im Winter. Der Flughafen Lugano-Agno, 40 km entfernt, ist mit dem Auto in gut 45 Minuten zu erreichen. Der Flughafen Mailand-Malpensa liegt 110 km südlich. Seit der Fertigstellung des Alp-Transits ist das Hotel außerdem über den neuen Gotthard Basistunnel von Zürich, Luzern und Zug in zirka zwei Stunden mit der Bahn erreichbar.

Zwecks Hintergrund-Informationen oder Bildmaterial wenden Sie sich bitte an unser Pressebüro:

**CB Consulting, PR & Communications**

Catharina Berni

oder besuchen Sie unsere [Presserubrik](#)