



Il giovane chef Carlo Ponti Greppi dà sfoggio della sua arte culinaria contemporanea a "La Fontana Ristorante & Bar"

Appena trentenne, lo chef predilige i prodotti regionali a cui dona una nota mediterranea del tutto particolare e inconfondibile

Locarno – novembre 2018 – Ha festeggiato i trent'anni solo quest'estate ed è nato in Italia. Un anno fa circa gli è stato offerto l'incarico di chef a "La Fontana Ristorante & Bar" e oggi Carlo Ponti Greppi ha fatto valere il suo personalissimo stile di fare cucina: ama lavorare con i prodotti locali ma li sa trasformare in un modo "suo" regalando loro una particolare nota mediterranea, come succede per esempio con il luccioperca alle erbe aromatiche del Mediterraneo servito con dadolata di patata viola. "Adoro trattare i prodotti freschi perché sono la base di un'alimentazione perfetta e amo elaborarli in modo tale da regalare loro la mia impronta, la mia firma caratteristica", sostiene Carlo Ponti Greppi illustrando la sua creatività.

Il giovane chef è cresciuto poco oltre il confine ticinese, nella bella Stresa, dove ha frequentato la famosa scuola alberghiera. Ha lavorato in diversi hotel e tappa dopo tappa ha avuto modo di capire e di consolidare la propria passione per l'arte gastronomica e per la cucina. Da allora si è dedicato esclusivamente ai ristoranti puri conquistando posizioni importanti in Italia, in Canton Ticino e nella Svizzera tedesca. Due anni fa entra a far parte della squadra dell'Hotel Belvedere Locarno in qualità di Sous-Chef all'interno del "La Fontana Ristorante & Bar". Un anno dopo, da un giorno all'altro, Carlo subentra nella posizione del precedente chef dell'Hotel Belvedere Locarno acquisendo la piena responsabilità del ristorante. La famiglia Lissi, proprietaria dell'hotel ticinese, ha dato piena fiducia al giovane sicuro del suo grande talento: "È stato emozionante vedersi affidare l'incarico di chef a soli 28 anni e io ho accettato la sfida con orgoglio e con molta gioia: sarà un'occasione di ulteriore crescita e di sviluppo per me".

Carlo Ponti Greppi lavora oggi con una squadra di 17 persone a fianco, nella 'sua' cucina; ha sperimentato molto per trovare la sua linea e il suo stile: quelli di una cucina orientata a tutte le esigenze attualmente più sentite, tra le quali anche quelle legate alle intolleranze alimentari e alle nuove tendenze, come per esempio quella vegana. "Prendiamo ad esempio il risotto al gambero rosso di Sicilia: io lo propongo ai vegetariani in un'alternativa con erbe aromatiche e verdure, senza gambero. Per i vegani inoltre sostituisco l'olio al burro in modo da venire incontro anche alle loro richieste", spiega Carlo, giovane chef dinamico e flessibile.



”La Fontana Ristorante & Bar“ è il ristorante ”à la carte“ dell’Hotel Belvedere Locarno e attira ospiti giovani e giovani di spirito che sappiano apprezzare la cucina a vista di un locale situato nelle immediate vicinanze del centro storico, in una zona tranquilla e a traffico limitato. Dalla Piazza Grande di Locarno e dalle sponde del lago lo si raggiunge in cinque minuti di passeggiata oppure prendendo la funicolare Locarno-Madonna fino alla fermata ”Belvedere“.

L’Hotel Belvedere è adagiato sulla collina, direttamente ai piedi della Madonna del Sasso, e dispone di 90 camere con vista lago; è l’unico albergo quattro stelle Superior di Locarno a essere aperto tutto l’anno. Il centro storico si raggiunge comodamente anche a piedi, per respirare l’atmosfera suggestiva della città famosa per il festival del cinema e per il soave clima mediterraneo. Il Lago Maggiore invita inoltre alle passeggiate e al golf che, visto il clima mite, si possono praticare in tutte le stagioni. L’aeroporto di Lugano-Agno dista soli 40 km e in automobile bastano 45 minuti per arrivarvi; lo scalo di Milano-Malpensa è invece situato 110 km più a sud. Grazie al progetto Alp-Transit l’hotel si raggiunge velocemente anche attraverso il tunnel di base del Gottardo da Zurigo, Lucerna e Zugo con un viaggio di sole due ore di treno.

Maggiori informazioni e il materiale fotografico si ottengono presso l’ufficio stampa:

CB Consulting
PR & Communications
Catharina Berni

oppure sul nostro sito nella sezione dedicata alla [stampa](#)