



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR



La Fontana Ristorante & Bar - Lo chef Carlo Ponti Greppi dà sfoggio della sua arte culinaria contemporanea premiata da Gault Millau con 14 punti nel 2020

Il trentaduenne Carlo predilige i prodotti regionali, ai quali dona una nota mediterranea del tutto particolare e inconfondibile

Locarno – nel 2020 –. Ben tre anni fa, a soli 28 anni, al giovane cuoco di origine italiana Carlo Ponti Greppi viene affidata l'incarico di chef a La Fontana Ristorante & Bar, dove può esprimere il suo personalissimo stile di fare cucina. Carlo ama lavorare con i prodotti locali ma li sa trasformare in un modo tutto "suo", regalando loro una particolare nota mediterranea. "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 cresce poco oltre il confine ticinese, nella bella Stresa, dove frequenta la famosa scuola alberghiera. Dopo aver lavorato in diversi alberghi e tappa dopo tappa avendo avuto modo di capire e di consolidare la propria passione per l'arte gastronomica e per la cucina, si dedica esclusivamente ai ristoranti puri conquistando posizioni importanti in Italia, in Canton Ticino e nella Svizzera tedesca. Nel 2015 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 si assume la piena responsabilità della ristorazione e diventa chef.

Oggi Carlo Ponti Greppi lavora con una squadra di 15 persone nella 'sua' cucina. Ha sperimentato molto per trovare la sua linea e il suo stile e nel 2019 riceve 13 punti dalla guida Gault Millau per la prima volta. Nel 2020 gli vengono assegnati 14 punti.

La sua cucina è 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, così da venire incontro anche alle loro richieste", spiega Carlo, giovane chef dinamico e flessibile.



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR



La Fontana Ristorante & Bar è il ristorante dell'Hotel Belvedere Locarno e attira ospiti giovani e giovani di spirito che sappiano apprezzare l'ambiente trendy con cucina a vista di un locale situato nelle immediate vicinanze del centro storico, in una zona tranquilla e a traffico limitato. Per gli ospiti del ristorante ci sono a disposizione posti auto gratuiti. Dalla Piazza Grande di Locarno e dalle sponde del lago lo si raggiunge in cinque minuti di passeggiata oppure prendendo la funicolare Locarno-Madonna del Sasso fino alla fermata "Belvedere".

L'Hotel Belvedere è adagiato sulla collina, direttamente ai piedi della Madonna del Sasso, dispone di 90 camere con vista lago ed è l'unico albergo quattro stelle Superior di Locarno e uno dei pochi nella regione ad 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