



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR



„La Fontana Ristorante & Bar“ - zeitgenössische Küche mit Chef Carlo Ponti Greppi - vom Gault Millau 2020 mit 14 Punkten ausgezeichnet

Der 32-jährige Carlo nutzt regionale Produkte und verleiht ihnen mit seinem mediterranen Hintergrund eine ganz eigene Note

Locarno –2020 – Dem gebürtigen Italiener wird vor gut drei Jahren, noch 28 Jahre jung, der „Chef-Posten“ im „[La Fontana Ristorante & Bar](#)“ anvertraut. 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. „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 wächst kurz hinter der Grenze zum Tessin, in Stresa auf, wo er die „Scuola Albergiera“ - die Hotelfachschule besucht. Nachdem er alle Stationen in verschiedenen Hotels durchlaufen hat, kristallisiert sich seine Leidenschaft zur Küche heraus. So sattelt er auf und arbeitet in reinen Restaurantbetrieben in verschiedenen Positionen in Italien, dem Tessin und der Deutsch Schweiz. 2015 wechselt er ins Hotel Belvedere Locarno um dort als Sous-Chef im „La Fontana Ristorante & Bar“ einzusteigen. Ein Jahr später bekommt er die volle Verantwortung für den Restaurantbetrieb und wird Chef. Heute arbeitet Carlo Ponti Greppi mit einem Team von 15 Personen in „seiner“ Küche, hat viel experimentiert und sich weiter entwickelt, um seine eigene Linie zu finden. Im Oktober 2019 wird er vom Gault Millau erstmals mit 13 Punkten ausgezeichnet, 2020 erhält er verdiente 14 Punkte. Seine Küche richtet sich an allen heutigen Bedürfnissen aus, so geht er auf Intoleranzen und Trends wie zum Beispiel 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 – und das nicht nur beim Risotto“, 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. Kostenfreie Parkplätze stehen den Restaurantgästen zur Verfügung. 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 und eins der wenigen Hotels der Region, das ganzjährig geöffnet ist.

Via ai Monti della Trinità 44 6600 Locarno T +41 (0)91 756 00 79
ristorante@lafontana-locarno.com lafontana-locarno.com



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR



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](#)