

DAS MODERNISIERTE RESTAURANT CONCA BELLA IST WIEDER ERÖFFNET

Vacallo, 7. März 2018

Seit dem 30. Januar 2018 hat das Restaurant Conca Bella in Vacallo seine Türen wieder geöffnet; in einem neuen, modernisierten Gewand. "Nach dem ersten Monat können wir absolut zufrieden sein." – erklären die Besitzer Ruth und Michele Montereale – „Das neue Konzept und die neue Linie in der Küche gefallen und sorgen dafür, dass sich unsere Gäste wohl fühlen.“

Ruth und Michele Montereale haben heute der Presse das neue Konzept des renovierten Restaurants Conca Bella vorgestellt, zusammen mit der neuen Linie in der Küche und dem neuen Team: Küchenchef Giordano Bertolina – begleitet von Piero Casartelli. Diese beiden bilden das „Winning Team“, das in gutem Zusammenspiel Tradition und Innovation verbindet. Giordano Bertolina verfügt über 40 Jahre Erfahrung als Küchenchef und Restaurateur. Im Tessin erinnern sich viele an ihn, speziell wegen seiner Berufung Fischspezialitäten zuzubereiten. Er ist aber, dank seiner grossen Erfahrung, vor allem ein sehr achtsamer Kenner der Produkte und Spezialitäten unseres Territoriums. Piero Casartelli ist ein junger Koch mit grosser Passion für seine Arbeit, der wertvolle berufliche Erfahrungen in verschiedenen Restaurants in der Schweiz und in Italien gesammelt hat. Zwei verschiedene Generationen – perfekt um das neue Konzept des Restaurants Conca Bella, mit seinem Angebot von speziellen aber einfach verständlichen Gerichten, zu interpretieren. Einfachheit und Freiheit sind die Schlüsselworte des neuen Restaurants; mit einem Menu, das einfach konsultiert werden kann und die grösstmögliche Flexibilität in der Auswahl seiner Kombinationen bietet. Die Vorschläge sind für die ganze Familie geeignet.

“Wir wollten eine Veränderung herbeiführen, die es uns erlaubt, die während Jahren gereifte Erfahrung in diesem Sektor einzubringen - Achtsamkeit in der Bewirtung und in der Restauration - und diese in einer einfachen und modernen Art neu zu interpretieren.“ Michele Montereale weiss genau, wie wichtig der Kontakt mit dem Gast ist und vor allem weiss er, wie wichtig für den Gast ein Ort ist, an dem dieser sich wohl fühlen und entspannen kann. „Unser Wunsch ist es, einen glücklichen und angenehmen Ort zu bieten, an dem man sich zuhause fühlen kann. Einen Ort, wo zu gutem Service und gutem Essen auch noch Tradition, Persönlichkeit und Geschichte zum Tragen kommen. Einen Ort, an dem ein informeller, aber immer professioneller Kontakt, mit unseren Gästen zustande kommt. Mit dem neuen Küchen- und Restaurationskonzept nähern wir uns noch mehr unseren Hotelgästen an. So können wir sie noch besser beraten, betreffend der möglichen Aktivitäten, die diese Region bietet und bessere Botschafter des Territoriums sein.“

Um dem Restaurant eine neue Identität zu verleihen, hat sich die Familie Montereale an ihre Freunde Kurt Blaser und Monica Huber, Innendesigner, gewandt. Die Räume sind so modifiziert worden, dass sie auch neue Generationen von Kunden ansprechen und sie in eine modernere Erfahrung begleiten. Tische aus Kastanienholz, eine „Tafelrunde“ um die Gemeinschaft zu fördern, warme und schlichte Töne für Wände und Decken und natürliche Materialien für die Einrichtung. Ein Zusammenspiel der Effekte, die grosse Liebesswürdigkeit und Komfort im Innern kreieren und dieses, dank der grossen Glasfront, mit dem Aussen verschmelzen, so dass die Umgebung zum integrierten Teil der ganzen Szene wird.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

info@concabella.ch

www.concabella.ch

Tel. +41(0)91 697 50 40