

## HA RIAPERTO IL RINNOVATO RISTORANTE CONCA BELLA

Vacallo, 7 marzo 2018

*Dal 30 gennaio il Ristorante Conca Bella di Vacallo ha riaperto le sue porte nella rinnovata veste: “Dopo il primo mese possiamo ritenerci soddisfatti – dichiarano i proprietari Ruth e Michele Montereale – il nuovo concetto e la nuova linea di cucina piacciono e fanno sentire i nostri clienti più a loro agio.”*

Ruth e Michele Montereale hanno presentato oggi alla stampa il nuovo concetto del rinnovato ristorante Conca Bella, la nuova linea di cucina e il nuovo team: lo chef Giordano Bertolina accompagnato da Piero Casartelli. Un'accoppiata vincente per unire in modo affiatato tradizione e innovazione. Giordano Bertolina ha oltre 40 anni di esperienza come chef e ristoratore. In Ticino molti lo ricordano per la sua particolare vocazione nel preparare specialità a base di pesce, ma è soprattutto un attento conoscitore di prodotti e specialità del nostro territorio. Piero Casartelli è un giovane cuoco con valide esperienze professionali in diversi ristoranti in Svizzera e in Italia e una grande passione per il suo lavoro. Due generazioni diverse, perfette per interpretare il nuovo concetto del ristorante Conca Bella, con proposte di piatti particolari ma facili da comprendere. Semplicità e libertà sono le parole chiave del nuovo ristorante, con un menu facile da consultare e maggior flessibilità nelle scelte delle combinazioni. Le proposte sono adatte a tutta la famiglia.

“Abbiamo voluto fare un cambiamento che ci permettesse di valorizzare ciò che abbiamo maturato negli anni di esperienza in questo settore, ovvero la cura nell'accoglienza e nella ristorazione, reinterpretandola in modo più semplice e moderno.” Michele Montereale sa quanto sia importante il contatto con il cliente, ma soprattutto sa che il cliente desidera un luogo dove sentirsi a suo agio e rilassarsi. “Il nostro desiderio è di essere un posto felice e piacevole dove sentirsi a casa, dove trovare un buon servizio e un buon cibo come anche tradizione, personalità e storia. Un luogo dove avere un contatto informale, ma sempre professionale, con i nostri ospiti. Con questo nuovo concetto di cucina e di ristorazione ci avviciniamo ulteriormente ai clienti del nostro albergo. Possiamo così consigliargli al meglio sulle attività che offre la regione ed essere migliori ambasciatori del territorio.”

Per conferire una nuova identità al ristorante, la famiglia Montereale si è affidata agli amici Kurt Blaser e Monica Huber, designer di interni. Gli spazi sono stati modificati per accogliere anche le nuove generazioni di clienti e per lanciarsi in un'esperienza più moderna. Tavoli in legno di castagno, una “tavolata” per favorire la condivisione, toni caldi e sobri per pareti e soffitto e materiali naturali per gli arredi. Un insieme d'effetto che crea grande piacevolezza e confort all'interno, unito alla fusione con l'esterno grazie alla grande vetrata, dove i dintorni diventano parte integrante della scena.

### **PER ULTERIORI INFO:**

[info@concabella.ch](mailto:info@concabella.ch)

[www.concabella.ch](http://www.concabella.ch)

Tel. +41(0)91 697 50 40