

**Alessandro Boleso a capo di «Le Relais» e «La Rucola»
Nuovo chef al Grand Hotel Villa Castagnola**

Il Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano ha affidato al 36enne Alessandro Boleso la conduzione del programma culinario dei ristoranti «Le Relais» e «La Rucola», delicatamente rinnovati nei propri interni per un'atmosfera ancora più accogliente.

Entrato nella brigata dell'hotel 5 stelle nel dicembre 2017, lo chef – affiancato dal sous-chef Riccardo Bellazzo e da un motivato team di 16 cuochi – prosegue secondo la filosofia di cucina sostenibile. «Con il suo impegno per l'impiego di prodotti genuini e regionali e la preziosa esperienza accumulata negli anni, Alessandro Boleso è la persona ideale per essere alla guida della cucina dei nostri ristoranti», dice il general manager Ivan Zorloni.

Tra i precedenti incarichi professionali del nuovo chef di origini italiane, si possono citare ristoranti prestigiosi come la «Veranda», il «Grill» o «Il Platano» di

Villa d'Este a Cernobbio, dove è cresciuto. Alessandro Boleso sostituisce Christian Bertogna, che ha lasciato Villa Castagnola all'inizio del 2019.

La nuova direzione del team di cucina non è però l'unica innovazione del 2019: a febbraio è stata scambiata l'ubicazione dei due ristoranti e, allo stesso tempo, si è provveduto a rinnovarli. «Le Relais», decorato in calde tonalità rosse, offre un ambiente intimo, con solo otto tavoli, per una cena romantica o un'occasione privata. Nell'elegante ristorante gourmet, gli ospiti possono così lasciarsi deliziare da una raffinata cucina mediterranea con 14 punti Gault & Millau. Nel Ristorante «La Rucola» si propone invece una cucina che segue il motto «Fresh & Easy» con piatti classici sia internazionali che locali. Gli interni, in fresche tonalità di verde, creano un'atmosfera rilassata durante il pranzo e la cena.



**L'hotel di via Nassa investe nell'ecosostenibilità
International au Lac sempre più... verde**



Da quattro generazioni alla guida dell'albergo International au Lac, la famiglia Schmidt ha dimostrato sensibilità e professionalità sia nella gestione dell'azienda sia nella cura della struttura, che si trova in un contesto urbano delicato.

Con un investimento di mezzo milione di franchi, l'hotel di via Nassa a Lugano si è ora dotato di tecnologie all'avanguardia dal punto di vista energetico, con risultati ragguardevoli sul piano ambientale: le emissioni di CO2 sono state abbattute del 47,5%! Nell'ambito del risanamento della centrale termica, sono stati infatti posati tre accumulatori che, come una batteria, immagazzinano l'acqua riscaldata attraverso le caldaie e il recupero del calore prodotto sia dall'impianto di climatizzazione delle camere sia delle celle refrigeranti. Eliminati i tradizionali bollitori, l'acqua calda è ora prelevata direttamente dall'accumulatore con la temperatura più elevata.

L'hotel International ha inoltre sottoscritto un contratto, valido per il quinquennio 2017-2022, per la fornitura di energia rinnovabile proveniente al 100% da impianti idroelettrici.

La piscina è stata invece dotata di un sistema di disinfezione a base di sale a basso impatto ambientale, mentre per le pulizie si utilizzano prodotti ecologici biodegradabili.

**Si realizza al Mercato Resega il desiderio di Noemi Deluigi
«Tanti giochi per i bambini dell'ospedale»**

C'è chi ha chiesto di donare un contributo a un rifugio animali, chi il necessario per organizzare una giornata in cucina per ragazzi rifugiati provenienti da Siria, Afghanistan ed Eritrea e chi, semplicemente, un flauto. Sono diversi i desideri espressi dai clienti di Coop Mercato Resega nell'ambito di uno speciale concorso che invitava i partecipanti a scrivere il proprio sogno su un tagliando.

A realizzarlo ci avrebbe pensato il Centro. Alla fine ha vinto il desiderio di Noemi Deluigi: «Regalare ai bambini dell'ospedale tanti giochi... Ho scelto i più morbidi che c'erano e ho riempito un sacco enorme. Con Martino Prat del Mercato Resega li abbiamo portati a Bellinzona».

Il dono ha reso felice i piccoli pazienti del pronto soccorso dell'Istituto pediatrico della Svizzera italiana. «Quando li abbiamo consegnati mi è stato detto che il reparto ne ha davvero bisogno. Sono contenta, perché basta poco per regalare momenti di felicità».



■ Noemi Deluigi e il personale dell'Istituto pediatrico della Svizzera italiana.

canonica
impresa gessatura & figli



- intonaci
- pareti cartongesso
- soffitti ribassati
- pavimenti tecnici
- isolazioni termiche
- pitture
- resine decorative
- risanamento beton

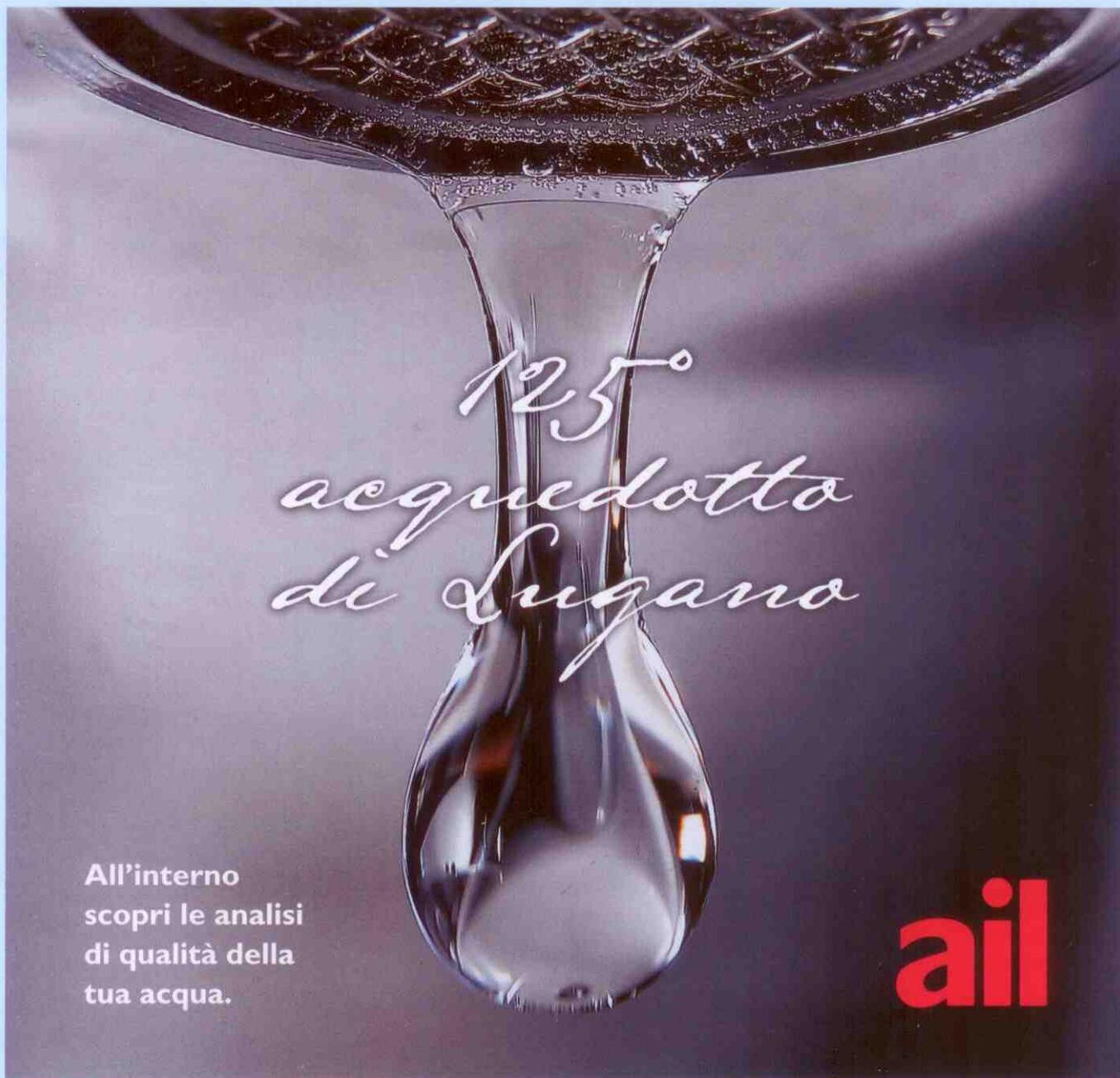
6807 Taverna
Zona Industriale 4
Tel. 091 945 32 41
www.rcanonica.ch
info@rcanonica.ch

Rivista di Lugano

DAL 1938 **IL SETTIMANALE DEL LUGANESE**

G.A.A. 6962 Viganello - Anno LXXXI - N. 28-29 - Fr. 3.70

12-19 luglio 2019



All'interno
scopri le analisi
di qualità della
tua acqua.

ail

HOTEL INTERNATIONAL-AU-LAC
Casella postale 5041
6901 Lugano