



HOTEL EDEN ROC

ALLGEMEINE INFORMATION

Kontakt

Public Relations · Tschuggen Hotel Group
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona
Tel: +41 (0)91 785 71 71
pr@tschuggenhotelgroup.ch
www.edenroc.ch

Küchenchef Salvatore Frequente

„Die Genüsse des Südens mit allen Sinnen ansprechen“



Salvatore Frequente (46) ist Executive Chef im Hotel Eden Roc in Ascona und verwöhnt die Gäste in insgesamt vier Restaurants: dem Gourmetrestaurant „La Brezza“ (17 GaultMillau Punkte), dem romantischen Seehaus „La Casetta“, dem Lifestyle-Restaurant „Marina“ sowie im Restaurant „Carcani“ direkt an der Piazza in Ascona. Der gebürtige Sizilianer übt seinen Job mit sichtlicher Leidenschaft aus und wählt Produkte mit viel Bedacht und Achtung auf Qualität und Herkunft aus. Durch die

Verwendung heimischer Grunderzeugnisse, welche mit handwerklichem Geschick und pointierter Detailfreude auf dem Teller ihre Präsentation finden, gelingt es dem

Meister am Herd, kontrastreiche Geschmacksimpulse hervorzurufen, die Lust auf mehr machen.

Nach der Ausbildung zum Koch am Istituto tecnico alberghiero in seiner Heimat Sizilien sammelte Frequente erste Berufserfahrung in Agrigento und auf Sardinien, unter anderem in den Hotels Romazzino, Cala di Volpe und Pitrezza. 1994 kam er erstmalig in die Schweiz und heuerte im Winter als Chef de Partie im Arosa Kulm Hotel an, während er die Sommermonate an der Costa Smeralda auf Sardinien verbrachte. Seit 2002 arbeitet er in verschiedenen Positionen in den Häusern der Tschuggen Hotel Group. So unterstützte er ab 2004 vier Jahre lange als Sous-Chef im Gourmetrestaurant La Vetta im Tschuggen Grand Hotel in Arosa und im Gourmetrestaurant La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona den damaligen Chefkoch Rolf Krapf. Von März 2008 bis November 2009 wechselte er zur Seven Group als Chefkoch im damals neu eröffneten Ristorante Seven Easy an der Piazza von Ascona. Zurück in der Tschuggen Gruppe fungierte er in der darauffolgenden Wintersaison als Sous-Chef an der Seite von Oliver Barda im Carlton Hotel St. Moritz, bevor er im Frühling 2010 als Chef am Herd das kulinarische Zepter im neuen Lifestyle-Restaurant Marina im Hotel Eden Roc übernahm. In der Wintersaison 2010/2011 rückte er darüber hinaus im Carlton Hotel St. Moritz als Küchenmeister auf die Pole Position und verantwortete zusätzlich von Dezember bis April die kulinarischen Hochgenüsse des modernen Grandhotels. Mit der Eröffnung des Restaurants „Da Vittorio – St. Moritz“ (1 Michelin Stern und 17 GaultMillau Punkte) im Carlton Hotel im Dezember 2012, erhielt Frequente unter der Regie der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Brüder Enrico und Roberto Cerea Einblick in die hohen Anforderungen der Sterneküche. Seit März 2014 ist er ganz zurück im Hotel Eden Roc in Ascona und als Küchenchef im Gourmetrestaurant La Brezza, im Seehaus La Casetta, im Restaurant Marina und im Restaurant Albergo Carcani angekommen.

Gourmet Restaurant La Brezza – Il piacere del sud (17 GaultMillau Punkte)

„Il piacere del sud – die Genüsse des Südens mit allen Sinnen ansprechen“, lautet die Philosophie des Gourmet Restaurant La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona, in dem sich die Gäste auf leichte, pfiffige, mediterrane Küche von Küchenchef Marco Campanella freuen dürfen. Neben regionalen Produkten stammen die Zutaten bei dem Caminada-Schüler aus dem gesamten Mittelmeerraum und machen jedes Gericht

zum südländischen Gaumengenuss. Ein passendes Pendant zur Kulinarik bietet der exzellente und zugleich feinsinnige Service unter der Federführung von Maître d' hôtel Giovanni Cilento. Insbesondere die repräsentative Weinkarte mit ihren 500 Positionen ist eine Freude für jeden Weinenthusiasten.

Restaurant La Casetta – leichte Brise mit mediterraner Küche

Das Seehaus la Casetta steht ebenso unter der kulinarischen Leitung von Küchenchef Salvatore Frequente und bietet in den Sommermonaten eine betörende Melange aus unmittelbarer Lage am Seeufer und der leichten mediterranen Küche. Hausgemachte Pasta und köstliche Fisch- und Fleischgerichte vom Grill mit mediterranem Antipasti-Buffet locken zum Mittag- und Abendessen über dem Lago Maggiore, zu dem den Gästen sozusagen als Beilage der atemberaubende Blick auf das umliegende Panorama serviert wird. Direkt neben dem Restaurant liegt der hoteleigene Yachthafen, tagsüber ist ein Hafenmeister gerne auch externen Gästen beim Anlegen behilflich.

Weitere Informationen: www.edenroc.ch

Hi-resolution Bilder: www.tschuggenhotelgroup.ch/de/presse

Stand Juli 2018