



## **Echter Pizzaiolo im „Del Ponte“, Pizzeria im Ferienart Resort & Spa, Saas Fee:**

*Milano/Saas Fee 19.01.2015* – Das neue Direktorenpaar Gärtner/Planzer vom Ferienart Resort & Spa in Saas Fee konnte einen "echten Pizzaiolo" für das "Del Ponte" gewinnen und seit 01. Oktober 2014 steht dort der Profi Massimiliano Arrigo am Holzkohleofen - dem einzigen in der Gegend.

Der gebürtige Italiener, der in einem Dorf in der Nähe von Santa Maria Maggiore im Valle di Vigizzo, Italien aufgewachsen ist, machte als ersten Schritt seiner Karriere eine Ausbildung zum Koch.

Nebenbei machte er sein Diplom zum Barman und rundete seine Ausbildung durch die Spezialisierung als Pizzaiolo ab.

Als Pizzaiolo arbeitete er im Valle di Vigizzo und in der Schweiz in Vevey und Locarno.

Seit 01. Oktober 2014 bringt er echtes italienisches Flair ins „Del Ponte“. Zu seinen Spezialitäten zählen:

Zuppa Stracciatella alla romana (Rindsbrühe mit Eistich und Parmesan), Risotto ai funghi (Steinpilz-Risotto), sowie die Pizza Vallese (Tomaten, Mozzarella, Walliser Trockenfleisch, Ziegenkäse, Tymian und Rucola)

Für weitere Hintergründe, Fragen oder Bildmaterial wenden Sie sich an uns oder an unser Pressebüro:

**CB Consulting**  
 PR & Communications  
 Via Prina 7  
 I-20154 Milano  
 Tel.: +39 02 65560 952  
 Cell: +39 345 4370 814  
 Email: catharinaberni@me.com