

Medienmitteilung, 8. März 2011

**Italienische Gastfreundschaft mitten in Fribourg**

## **Ristorante Gemelli: Neue Gastgeber, südländisches Flair**

**Seit November 2010 verwöhnt der neue Geschäftsführer Jose Cardenas (57) die Gäste im Gemelli in Fribourg. Unterstützung erhält er seit Februar 2011 vom jungen Chefkoch Annunziato Emanuele Candito (34). Zusammen mit seinem Team zaubert er jeden Tag frische Pizza- und Pastaspezialitäten auf den Tisch. Nebst den leckeren Gerichten trägt auch die mediterrane Einrichtung zur gemütlichen Atmosphäre im Gemelli bei.**

Seit Neuestem kümmert sich der 57-jährige Gastgeber Jose Cardenas mit viel Herzblut um die Gäste im Gemelli. Er ist leidenschaftlicher Gastronom und Fachmann, was Geschäftsführung angeht. Im November 2010 hat er die Leitung übernommen und verfolgt dabei ein klares Ziel: für die Gerichte werden nur Produkte von bester Qualität verwendet. Wir wollen unsere Gäste jeden Tag mit frischen und gesunden Gerichten verwöhnen, so der Gastgeber, deshalb passt sich unsere Speisekarte den saisonalen Gegebenheiten an. Auch bei der Zubereitung soll mit Leidenschaft gearbeitet werden. Deshalb legt Cardenas Wert darauf, dass bei seinen Mitarbeitern die Freude am Beruf im Vordergrund steht.

Der ausgebildete Koch kommt ursprünglich aus Spanien und hat in der Schweiz die Handelsschule absolviert. Im Alter von 41 Jahren sammelte er erste Erfahrungen als Geschäftsführer im renommierten Restaurant Santa Lucia in Zürich. Danach war er als Geschäftsführer in diversen Gasthäusern angestellt, zuletzt im Restaurant Frohsinn im aargauischen Gebenstorf.

Im Februar 2011 hat er sein Team mit dem jungen Chefkoch Annunziato Emanuele Candito verstärkt. Der 34-jährige Italiener hat bis vor zwei Jahren in seiner Heimat Kalabrien als Pizzaiolo gearbeitet.

### **Ristorante Gemelli**

Die Übernahme des Gemelli erfolgte am 1. März 2007. Seit der Neugestaltung im September 2010 strahlt das Restaurant ein warmes Ambiente aus. Die grosszügigen Räume vereinen moderne Architektur mit mediterraner Einrichtung. Das Herzstück des Gemelli bildet der sechs Meter lange Kauritisch, an dem bis zu 18 Personen Platz nehmen. Das Designstück von Mario Botta aus 42'000 Jahre altem Kauri-Holz aus Neuseeland wird gerne für Geburtstagsfeiern und Geschäftsessen reserviert.

Wer sich eine Auszeit vom Alltag gönnen will, ist im Ristorante Gemelli in Fribourg an der richtigen Adresse. Die mit Liebe zubereiteten Pizza- und Pastagerichte erinnern an Ferien in Italien, Dolcefarniente und mediterrane Lebensfreude. Auch Fleisch- und Fischspeziali-

täten sowie saisonale Speisen stehen auf der Karte. Für den grossen Hunger wird Montag bis Mittwoch der beliebte Spaghettiplausch für 12.90 Franken aufgetischt. Das Gemelli wird dank seinem vielseitigen Angebot sowohl dem Feinschmecker wie auch dem Liebhaber währschafter Küche gerecht.

### **Biondi Gastronomie**

Das Ristorante Gemelli gehört der Biondi Gastronomie. Neben dem Gemelli ist sie Inhaberin weiterer Restaurants, wie beispielsweise das il Gallo in Zürich, das Liguria in Zug und das AnaCapri in Lugano. Das Ziel der italienischen Restaurants der Biondi Gastronomie ist es, den Gästen kulinarische Köstlichkeiten in einem angenehmen Ambiente zu präsentieren. Für das Management der Betriebe ist die Bader Gastronomie & Consulting verantwortlich.

Weitere Informationen zum Ristorante Gemelli sowie Menükarten sind unter [www.gemelli-fr.ch](http://www.gemelli-fr.ch) erhältlich. Reservationen werden telefonisch unter 026 321 59 10 oder per Mail an [email@gemelli-fr.ch](mailto:email@gemelli-fr.ch) entgegengenommen.

Medieninformationen und Bildmaterial stehen unter [www.bgag.ch](http://www.bgag.ch) zum Download bereit.

### **Medienstelle**

Agentur Paroli AG  
Tanja Hollenstein  
044 258 41 41  
[medien@agenturparoli.ch](mailto:medien@agenturparoli.ch)  
[www.agenturparoli.ch](http://www.agenturparoli.ch)