

# Von den Bergen aufs Land

Rocco Dragonetti und Salvatore Carlomagno eröffnen am 5. April 2024 im «Löwen» Niederösch eine Pizzeria

Im August 2021 schloss das damalige Wirtepaar Peter und Veronika Albrecht die Türen des Löwen in Niederösch. Knapp zweieinhalb Jahre später hauchen Rocco Dragonetti und Salvatore Carlomagno dem Lokal an der Oeschstrasse 2 neues Leben ein. Die beiden Jugendfreunde eröffnen am Freitag, 5. April 2024, das «Il Ristorante Leone» und wollen mit diesem ihre Gäste nicht nur mit italienischen Köstlichkeiten bezaubern, sondern auch von der italienischen Gastfreundschaft überzeugen.

Die beiden Köche und Pizzaioli kennen sich seit 20 Jahren und kochten schon in Süditalien gemeinsam. Vor rund zehn Jahren kamen sie in die Schweiz, genauer nach Grindelwald, und überzeugten die Gäste am beliebten Tourismusort im Berner Oberland in der Pizzeria Salvi von ihren Kochkünsten. «Der Tourismus bringt jedoch eine gewisse Schnelligkeit mit sich. Viele Gäste kamen ins Restaurant, assen und gingen wieder. Wir schätzen aber den Kontakt und den Austausch mit den Gästen», hält Rocco Dragonetti fest. Dem Wunsch nach vermehrtem Kundenkontakt soll mit der neuen Pizzeria Rechnung getragen werden.

Ein überzeugter, jahrelanger Kenner der Kochkünste der beiden 31-Jährigen ist Salvatore Armeno. Als Gast lernte er die beiden in Grindelwald kennen und schätzen und erfuhr so auch bald einmal vom Wunsch der zwei, ein Restaurant auf dem Land zu führen. Als er Rocco Dragonetti und Salvatore Carlomagno die Lokalität des ehemaligen «Löwen» Niederösch zeigte, waren die beiden sofort



**Rocco Dragonetti (links) und Salvatore Carlomagno freuen sich darauf, ihre Gäste mit italienischen Köstlichkeiten und Gastfreundschaft zu überzeugen.**

Bild: jsb

begeistert. «Die Terrasse, die Liegenschaft, Rocco und ich wussten sofort, dass das genau dem entspricht, was wir suchten. Es ist zwar ganz etwas anderes als zuvor. Wir ziehen nun von den Bergen aufs Land um. Doch wir freuen uns extrem auf die Eröffnung», erzählt Salvatore Carlomagno mit einem Lächeln. «Wir kennen zudem viele Leute aus der Region aus unserer Zeit in Grindelwald. Nun sind wir näher bei ihnen», freut sich und ergänzt Rocco Dragonetti.

Im Dezember des vergangenen Jahres übernahmen die beiden die Liegenschaft, seither wird fleissig umgebaut, saniert und renoviert. Der Holzofen, betrieben mit Holz aus Ersigen, ist der grosse Stolz der beiden. Nebst

den leckeren Pizzen aus diesem deckt die Speisekarte von Pasta über süsse Desserts bis zum Kaffee die ganze Bandbreite der italienischen Küche ab. Das «Il Ristorante Leone» bildet den Geschmack italienischer Tradition ab. Dazu gehört, «dass der Gast bei uns nicht einfach eine Nummer ist, sondern als Mensch mit individuellem Geschmack bedient werden und sich in unserer Pizzeria wohlfühlen soll», sind sich Rocco Dragonetti und Salvatore Carlomagno einig. *Joel Sollberger*

Il Ristorene Leone, Oeschstrasse 2, Niederösch. Eröffnung am Freitag, 5. April 2024. Täglich, ausser Dienstag, geöffnet von 10.00 bis 23.00 Uhr.

Mehr Informationen unter [www.ilristoranteleone.ch](http://www.ilristoranteleone.ch).