

Medienmitteilung

Neues Ristorante VALLOCAIA im Zürcher Niederdorf eröffnet.

Seit November geniessen die Gäste im ehemaligen „Liguria“ ländliche Speisen und Wein aus der Toscana.

Zürich, 24. November 2011. Die Bindella terra vite vita SA hat das frühere „Liguria“ am Hirschenplatz mit neuem Konzept und neuem Namen eröffnet. Nach umfangreicher Renovationsarbeit öffnete das Ristorante VALLOCAIA im Zürcher Niederdorf Anfang November seine Tore. Das Ristorante ist dem gleichnamigen Weingut „Vallocaia“ bei Montepulciano gewidmet und bietet die eigenen sowie ausgewählte Weine aus dem Hause Antinori an. Typische Gerichte der bäurisch-toscanischen Küche stehen auf der Speisekarte. Das Ristorante mutet wie eine gemütliche Stube an und erinnert mit grosser Detail-Liebe an das Weingut Vallocaia und die Heimat Toscana.

Das Ristorante VALLOCAIA im Herzen der Zürcher Altstadt pflegt die **schlichte Küche der ländlichen Toscana**. Auf der Speisekarte finden sich zum Beispiel toscanische Salumi, Käse oder Antipasti. Daneben werden typische Suppen und „Pici“ angeboten. Letztere sind lange, runde Nudeln, die ursprünglich aus Montepulciano stammen und im Ristorante von Hand gefertigt bzw. gedreht werden. Auch Fleisch, das aus der toscanischen Küche nicht wegzudenken ist, wird serviert, unter anderem „Costata alla fiorentina“ vom Chianina-Rind.

Das VALLOCAIA ist **bescheiden und mit natürlichen Materialien eingerichtet**. Kerzenlicht und die warmen Farben an den Wänden schaffen Gemütlichkeit und laden die Gäste zum Verweilen und Geniessen ein. Gleich beim Eingang bietet eine lange Tafel mit Holzbänken grosszügigen Platz zum Beisammensitzen und zum Gespräch mit den Tischnachbarn.

Dem Weingut Vallocaia in der Toscana gewidmet

Der Name des Ristorante stammt vom Weingut „Vallocaia“, das unweit des mittelalterlichen Städtchens Montepulciano liegt. Dort, im Süden der Toscana, betreiben die Bindella Unternehmungen seit bald 30 Jahren eigenen Weinbau. „Wir betrachten die Bodenbearbeitung als edelste Tätigkeit. Wir freuen uns, unsere Liebe zum Weinbau mit unseren Gästen im Ristorante VALLOCAIA zu teilen“, so Rudi Bindella, Unternehmungsleitung Bindella terra vite vita SA.

Entsprechend stehen auf der **Weinkarte** sämtliche aktuellen Jahrgänge der Weine von Vallocaia und ausgesuchte ältere sowie die Grappe und Süssweine. Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte Erzeugnisse aus dem Hause Antinori.

An das Weingut Vallocaia erinnert auch die **Einrichtung**. Fotos von den Mitarbeitenden sowie Aufnahmen von den Rebgärten sind auf den Regal-Leisten aufgestellt. Sie wechseln sich ab mit Weinflaschen und liebevoll zusammengetragenen Gegenständen aus Vallocaia. An der hinteren Wand sind originale **Fossilien**, die aus dem Boden des Rebgartens „Fossolupaio“ stammen, in die Mauer eingelegt. Speziell sind darüber hinaus die eigens von Biagiotti in Pienza angefertigten Freischwinger-Stühle sowie die den Tischen eingebrannten Namen: Jeder der Holztische trägt einen eigenen Namen, der auf einen Rebgarten des Weinguts verweist.

Ristorante VALLOCAIA | Niederdorfstrasse 15 | 8001 Zürich | T 043 268 51 68 | www.bindella.ch
Täglich durchgehend geöffnet von 11.30 bis 23.30 Uhr.

Kontakt Medien:

The Gate Communication AG | Uraniastrasse 24 | 8001 Zürich | info@thegatecommunication.com | T +41 44 260 11 00

Vallocaia

Il piccolo ristorante

Bildmaterial



Auf der Regal-Leiste, die das Ristorante umsäumt, sind Fotos vom Weingut Vallocaia und Wein-Flaschen präsentiert.



Die filigran-rustikalen Freischwinger-Stühle wurden eigens für das Ristorante VALLOCAIA angefertigt.



Natürliche Materialien und Kerzenschein sorgen für schlichtes und behagliches Ambiente



Am langen Holztisch wird die unkomplizierte, familiäre Italianità gepflegt.

Alle Fotos von Philipp Schaerer.