



Web Ansicht

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 72527625
Ausschnitt Seite: 1/2



Ristorante Ornellaia in Zürich gewinnt seinen ersten Michelin-Stern

Zürich, Februar 2019 – Das Ristorante Ornellaia in Zürich wurde nur 10 Monate nach der Eröffnung mit dem ersten Stern vom Michelin Guide ausgezeichnet, der „Gourmetbibel“ schlechthin.

„Es waren zehn intensive Monate“, erklärt Giuseppe D’Errico, Chefkoch im Ristorante Ornellaia, und fügt hinzu: „Wir haben mit der vollen Unterstützung des Eigentümers gearbeitet, ich habe meine gesamte italienische Lebensart und die an der ALMA und in Frankreich gesammelte Erfahrung eingebracht. Den Rest hat mein Team geschafft. Es hat sich mit voller Passion und Hingabe für die Arbeit eingesetzt, die wir lieben“.



Web Ansicht

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 72527625
Ausschnitt Seite: 2/2



Chefkoch Giuseppe D'Errico

Am 9. April 2018 wurde das „Ristorante Ornellaia“ in Zürich, nahe der Bahnhofstrasse, einer der luxuriösesten und exklusivsten Straßen der Welt, in der Sankt Annagasse 2 eröffnet.

Das 1981 gegründete, berühmte Weingut aus Bolgheri, das mit dem ersten Jahrgang 1985 dank der Qualität seiner Weine Kultstatus erreichte, hat sich zu diesem wichtigen Schritt entschlossen dank der Zusammenarbeit mit Bindella, der seit Anbeginn Importeur und Botschafter des Ornellaia in der Schweiz und auch ein großer Gastronomiespezialist ist.

Die Gestaltung des Restaurants wurde der berühmten Schweizer Architektin Tilla Theus anvertraut, die einen „Hauch“ von Ornellaia und die unverwechselbare Atmosphäre der Toskana zu schaffen versuchte; eine Landschaft mit Menschen, Essen und Wein. Ein wichtiges Projekt, für das ein italienischer Küchenchef gleichen Formats ausgesucht wurde, Giuseppe D'Errico, der nach einer Spezialisierung an der Alma bei Meisterkoch Gualtiero Marchesi im französischen Restaurant Maison Troisgros in Roanne (LY) sein Talent zum Ausdruck brachte. Dort arbeitete er fünf Jahre lang Seite an Seite mit Chefkoch Michel Troisgros, den er als seinen zweiten großen Lehrmeister betrachtet.