



12.02.2019 08:28:40 SDA 0023bsi
WO / ZURIGO (ats, akr)
Economia, affari e finanza

Ristorazione: prima stella Michelin ad Ornellaia di Zurigo

Dopo soli 10 mesi dall'apertura, grande riconoscimento per Ornellaia, il cui ristorante di Zurigo ha appena ricevuto la prima Stella dalla Guida Michelin, la "Bibbia" della ristorazione mondiale.

"Sono stati dieci mesi intensi - afferma Giuseppe D'Errico, Chef Ristorante Ornellaia -. Abbiamo lavorato col pieno sostegno della proprietà, io ho personalmente messo tutta la mia italianità e l'esperienza acquisita in Alma e in Francia, il resto l'ha fatto la mia equipe che è stata capace di dare tutta la sua passione e dedizione per il lavoro che amiamo".

Il 9 Aprile 2018 ha aperto al pubblico il "Ristorante Ornellaia" a Zurigo, vicino alla Bahnhofstrasse, una delle vie più lussuose ed esclusive del mondo, precisamente in Sankt Annagasse 2. La celebre tenuta vinicola di Bolgheri, fondata nel 1981 e dal 1985, con la prima vendemmia, divenuta un vero e proprio culto per la qualità dei suoi vini, ha deciso di fare questo importante passo grazie alla collaborazione con "Bindella", importatore e ambasciatore in Svizzera fin dal principio e anche grande specialista in gastronomia.

Il design del ristorante è stato affidato al celebre architetto svizzero Tilla Theus che ha cercato di creare un "assaggio" di Ornellaia e l'inconfondibile atmosfera della Toscana; un paesaggio di persone, cibo e vino. Un progetto importante, per il quale è stato scelto uno chef italiano dello stesso spessore, Giuseppe D'Errico, che dopo la specializzazione ad Alma con il maestro Gualtiero Marchesi ha espresso il proprio talento nel ristorante Maison Troisgros a Roanne (Dipartimento della Loira) in Francia, dove per cinque anni ha lavorato "fianco a fianco" Chef Michel Troisgros, che considera il suo secondo Maestro.