Zurigo, il ristorante italiano Ornellaia conquista la Stella Michelin

giuseppe-derrico-547596ee

Il **Ristorante Ornellaia di Zurigo** ha ottenuto la prima **Stella dalla Guida Michelin**, a soli dieci mesi dall'apertura. Lo annuncia l'azienda bolgherese produttrice del vino super-tuscan. "Sono stati dieci mesi intensi - commenta **Giuseppe D'Errico**, chef del Ristorante Ornellaia - abbiamo lavorato col pieno sostegno della proprietà e io ho 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".

[caption id="attachment_142440" align="alignright" width="300"]



Ristorante Ornellaia[/caption]

Il ristorante ha aperto il 9 aprile 2018 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, ha deciso di fare questo grazie alla collaborazione con **Bindella**, importatore e Ambasciatore in Svizzera fin dal principio e anche specialista in gastronomia. Il design del ristorante è stato affidato all'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 (LY) in Francia, dove per cinque anni ha

lavorato fianco a fianco con lo chef **Michel Troisgros**, che considera il suo secondo Maestro.