

Di Bennardo
Olivenöl summa cum laude

Wer sich für Jus entscheidet, hat sich noch nicht entschieden, lautet eine alte Studentenregel. Zum guten Glück für alle Gourmands und Gourmets in Zürich. Denn Giovanni Di Bennardo hat eine Pause von der juristischen Fakultät genutzt, um das Fundament für sein kleines und feines Food Imperium zu legen. Herzstück ist das exklusivste aller Olivenöle, Superiore genannt, das aus Siracusa stammt und ein wahrer Nektar ist. Eine lange Liste von Preisen und eine noch längere von Presseartikeln bezeugen den fulminanten Aufstieg dieser Olivenöl-Spezialität, die auf 999 Flaschen pro Jahr limitiert ist: 0,5 l kosten 120 Franken. Dieses exzellente Naturprodukt hat den Namen Di Bennardo in die Küchen sehr vieler Spitzenköche gebracht, und dass er den Platz verteidigen konnte, spricht für die sprichwörtliche Ausdauer der Siculi. Rund um diesen Star, hat der sympathische Sizilianer mit den Normannen-blauen Augen ein ganzes Varieté an Delikatessen aus Sizilien, genauer aus Agrigento importiert. Neben weniger teuren Oli d'Oliva, kommen eingemachte Spezialitäten della Zia wie Peperonata und Olivenpasten dazu. Es gibt auch deliziösen weissen und dunklen Aceto Balsamico aus der Bio Linie Don Daniele. Die Pasta Familie mit dem Namen Bella Italia hat die gleiche Sorgfalt bei der Auslese der Zutaten und der Produktion erfahren, wie alles, das im schönen, weissen, fast tempelartigen Ladengewölbe an der Morgartenstrasse 5 angeboten wird. Was man live nicht vom Patron persönlich erklärt bekommt, kann man auf der smarten und sehr formschönen Website noch nachlesen. Die Sprachsorgfalt, die ausgesuchten Bilder und der Claim Voglio il meglio zeugen von einem Hang zum Gesamtkunstwerk. Unermüdliches Scouting hat Di Bennardo auch in die Emilia und ins Piemont geführt, von wo er wunderbare Trüffelöle und -Butter liefern lässt. Wir hoffen, er findet einen Stellvertreter, falls er doch noch Avvocato werden will.

Speziell: Frische Panini und manchmal mehr