



Annie Féolde, un piatto con doppi ravioli alla faraona e Annie e Giorgio Pinchiorri negli anni '80 (dal libro «Pinchiorri a due voci»)



Pinchiorri style

La celebre Enoteca festeggia i primi quarant'anni
E Giorgio e Annie Féolde si raccontano in un libro

Per provare a capire davvero il perché dell'eccellenza di un luogo come l'Enoteca Pinchiorri, celebrata in lungo e in largo in questi giorni dalla stampa italiana e straniera, in occasione dei loro primi quarant'anni (in uscita il libro «Pinchiorri a due voci», firmato da Leonardo Castellucci per l'editore Cinquesensi, pagg. 224, 35 euro), è importante fare un salto temporale all'indietro di giusto quattro decenni. 1973: il 14 gennaio viene trasmesso il concerto di Elvis Presley *Aloha from Hawaii*,

il primo concerto della storia della televisione a essere trasmesso in tutto il mondo via satellite. Il 24 marzo i Pink Floyd pubblicano il disco storico *The Dark Side of The Moon*. Il 3 aprile Martin Cooper effettua la prima telefonata con un telefono cellulare portatile. Il 18 maggio viene aperta, grazie alle rivelazioni di due giornalisti del *Washington Post*, l'inchiesta sullo scandalo *Watergate*. Il 1° giugno viene abolita la monarchia in Grecia. Il 10 luglio a Roma viene rapito Paul Getty III. Il 15 agosto cessano i bombardamenti ameri-



cani sulla Cambogia. Il 29 agosto a Bari, Napoli, Palermo, Cagliari, Barcellona e altre città scoppia un'epidemia di colera causata da una partita di mitili provenienti dalla Tunisia.

In quello stesso anno, all'interno del quale sono accadute molte altre cose che hanno lasciato il segno nella storia del mondo, due giovani innamorati Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri aprono nel settecentesco palazzo Jacometti-Ciofi in via Ghibellina 87 il loro ristorante Enoteca Pinchiorri, futuro punto di riferi-

mento internazionale per vino (una delle cantine più ricche e sostanziose al mondo) e cibo (tre stelle Michelin dal 2014 a oggi, ma comunque sempre ai vertici).

In quegli anni, vi stiamo parlan-

Dal 1973

Fin dagli inizi hanno saputo guardare oltre il campanilismo regionale con intelligenza

do ancora dei primi anni Settanta, la nascente grande ristorazione italiana è «messa» più o meno così: Gualtiero Marchesi il suo primo ristorante da chef e patron lo avrebbe aperto a Milano nel 1977. Georges Cogny, dopo la Locanda Cantoniera a Farini, approdava all'Antica Osteria del Teatro di Piacenza nel 1976. Il San Domenico di Imola aprì i battenti nel 1970 e dalle sue cucine passò anche Nino Bergese. Mirella e Peppino Cantarelli avevano già lanciato da anni a Samboseto un'«idea» meravigliosa di ristorazio-



ne. Dal Pescatore a Canneto nasce ufficialmente nel 1960, ma prima di diventare quello che è ora sono passati svariati anni. Insomma, l'Italia post boom economico stava crescendo anche dal punto di vista dell'alta ristorazione che correva dietro (tanto per cambiare) a una concezione e un'impostazione — chiamiamole — francesi. E l'Enoteca Pinchiorri entra a pieno titolo in questo movimento pionieristico che ha portato il nostro Paese a essere uno dei luoghi prediletti dal mondo intero per il grande cibo. Non è certo

questa la sede per ricordare che da noi, in Italia s'intende, ogni cinquanta chilometri che si percorrono si trovano variazioni sul tema di uno stesso piatto e che, sempre da noi, c'è una delle cucine più ricche e variegate che si possano immaginare. Ebbene, il riconoscimento di questa immensa ricchezza è da ascrivere a questi coraggiosi pionieri di cui l'Enoteca Pinchiorri per quanto riguarda la cultura del vino ha fatto da faro. I riflettori internazionali delle riviste americane, che da sempre «fanno» il mercato enologico, sono stati puntati sulla cantina di via Ghibellina 87 fin dagli inizi. Qui trovavi (e spesso trovi ancora) tutto. Intatto. A temperatura controllata. Da quel «torbido Chateau Branaire-Ducru del 1934», che diventa protagonista di una delle *Storie Impreviste* più belle di Rold Dahl fino alle grandi annate della Francia più misconosciuta. Qui sono venuti in pellegrinaggio da tutto il mondo per trovare «quella» bottiglia e per mangiare «quel» piatto. E Firenze è diventata così, grazie a Annie e Giorgio (ci permettiamo di usare i nomi) il punto di riferimento per l'altissima ristorazione, intesa, lo ripetiamo, anche nel senso enologico del termine. Se il nome di Firenze gira per il mondo è anche (un po') grazie a loro. Che hanno saputo guardare con intelligenza cosmopolita oltre il campanilismo regionale. Piccola malattia che affligge l'Italia da sempre. Ed è forse anche per questo che vogliamo così bene al nostro Paese. Gastronomicamente.

Helmut Failoni

helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA