



GIORGIO PICHONNI E ANNE TEOLDI (SOPRA) IN UNA FOTO DEI PRIMI ANNI 80 DELL'ENOTECA PICHONNI VIA GRISSELLINA 81, FIRENZE, TEL. 055.2427171. FRIGIERO DA TRE STELLE MICHELIN, UNA CANTINA LEGGENDARIA CHE TUTTO IL MONDO CI RICONOSCE (WWW.ENOTECARINCHIOFFRITO.IT).



41



BUON COMPLEANNO MONSIEUR PINCHIORRI

Festeggia 40 anni la storica enoteca fiorentina divenuta orgoglio nazionale grazie alla rara capacità del suo creatore di assecondare le proprie virtù. Non senza una delicata poesia francese...

{ DI ANDREA GRIGNAFFINI }

Il viso, strano a dirsi, è solo uno delle puntori di Giorgio Pinchiorri. E subisce nel 1973 la sua stessa forte avana poco più che una bottiglietta, con qualche poco al di sopra della qualità che si poteva trovare, allora, in un qualunque supermarket di Firenze, nell'identità del suo piccolo patto gli si contenevano in mano, i germi di quel gusto, di quella determinatezza e di quella leggerezza che avrebbero consentito, per sempre, la sua leggendaria e omorica-enoteca. Personaggi di questo-cultura, crediamo, sarebbero indagati seguendo la scia Domenico Scarpa che era un amico Cesare Cases a proposito di Mario Soldati: «Dietro di un arno! Se non fosse già Mario Soldati, non sarebbe d'inverno, dice Cases, come a voler dire che ci sono uomini la cui grandezza invece si afferma come tale solo attraverso quella capacità che li fa essere fedeli alla propria natura. E, infatti, nonostante la povertà, la guerra, la fame, la fatica, le esigenze contadine, Giorgio Pinchiorri è riuscito a diventare Giorgio Pinchiorri, in una delle più felici combinazioni italiane tra i tre elementi che avevano - il sole e l'altre stelle - deciso, libero arbitrio e casualità. Ma, come si diceva, il viso è solo uno delle puntori che compongono l'identità di quest'uomo, un tassello centrale, è vero, ma per sempre solo

uno dei tasselli che Thomas scrisse. Il signor Pinchiorri, infatti, è diventato tale anche a causa delle lunghe carenze o delle podate fino alla sessantenni dell'Abetone dove da adolescente si recava a sbirciare gli animali-collare le Ferrari, in una faticosa salita. Una salita sia letterale sia metaforica che l'ha portata, nel 1993, a firmare un contratto di sponsor in Giappone che prevedeva, tra le altre cose, proprio una Ferrari 328, che di lì a poco sarebbe stata «sacrata» con una Testarossa.

Le spese tanto della Ressa quanto di qualunque altra cosa, nella sua vita sono sempre state a suo carico, lui che dopo le sudate fatiche all'Abetone, già un po' più adulto, durante un soggiorno in Francia, che gli era costato indubbi sacrifici, aveva dovuto perfino lavare i piatti in un ristorante vicino a Bordeaux, quella stessa Bordeaux le cui bottiglie a cinque anni avrebbero popolato la sua cantina qualche anno dopo. «Attenuto a ciò che desideri, perché potrebbe avverarsi», è l'italiano che Oscar Wilde sembra aver concepito per descrivere, anzitutto, una figura come quella di Giorgio Pinchiorri. Eppure, come si diceva, non si tratta solo di fortuna ma della congiuntura, felicissima, di quegli elementi che i Romani attribuivano all'ago e al filo delle Parche, arte-



SOPRA, GIORGIO PINCHIORRI NEL RITRATTO DI COSIMO MELAFI DAL LIBRO «PINCHIORRI A DUE VOCI» DI LEONARDO CASTELLUCCI (ES BURRO, CINQUESENZI EDITORE). IN ALTO, DA SINISTRA, UNA PARETE DELLA CANTINA PINCHIORRI ALLE SPALLE DI LUIGI VERONELLI NEI PRIMI ANNI '70.



BUON COMPLEANNO

DA QUI SONO PASSATE ANCHE REGINE E PRINCIPESSE



fici di un intreccio che riceve insieme le sorti individuali e collettive all'interno di una trama complessa in cui agiscono assieme tre elementi: finta, scelta individuale e casualità. «Il caso, vedete, favorisce solo gli uomini forti, ed è ciò che fa indugiare gli scolabuchi, solerti nel 1866 Émile Gabouis su *L'Église Lomagne*, e così facendo coincide con la fortuna, la stessa che nel '79 fece approdare Luigi Veronelli all'estero quando ancora non era solo uno stenciberto, ma che nonostante tutto gli fece apprezzare così tanto le tagliande che lui si servivano, ancora quelle della madre, da assegnargli quel sole che gli cambiò per sempre le sorti. L'anno successivo, infatti, lo seguì *L'Espresso* e nell'81, decisa, la Michelin, che nell'83 gli aveva già assegnato due stelle. Perché Giorgio ha sempre creduto che gli anni contassero il numero tre fossero i suoi fortunati, e la terza sulla scala, appunto, nel '91.



Q nella casualità che condusse Veronelli al suo tavolo, conseguenza, diremmo ancor più significativa quando il critico si accorse che aveva di fronte un uomo dal naso e dal palato di rara sensibilità. Pochi, infatti, sanno che Pinchioni si conquistò il titolo di sommelier col massimo dei voti, nel 1970 e il punteggio raggiunse infatti a 58,3 su un massimo di 60, il migliore di sempre e per il quale si aggiudicò quel viaggio in Francia al quale doveva rinunciare a causa di una violenta tonsillite. Tornando a Veronelli, dopo il primo incontro i due si recarono assieme in Francia dove fecero visita al produttore inaugurando il periodo delle grandi importazioni. Intanto, il locale onorario, e da sempre onorario nell'80, cominciò il capitolo della ristorazione, con l'ingresso in cucina di cuochi che sarebbe diventata la compagnia di una vita, la grandissima Annie Froide. È lei la fata della cucina che sfidava fin dagli esordi piatti eseguiti con perfetta certezza, mettendo scuo-

che dondole al servizio di preparazioni che toccano antiche tradizioni rielaborate con gusto contemporaneo per equilibrio di sapori ed eleganza d'impastata. Rivivono antichi profumi alleggeriti da esuberanti armonie. Un mondo solido nella formazione ma aperto al mondo ispirato da una forte propensione al viaggio, ereditata dalle letture di Emilio Salgari di Pinchioni che diventò l'amore della celeberrima carriera.

I viaggi, in tutta la decade degli anni 70-80, saranno ricamati attorno al vino, che gli consentiranno quelle acquisizioni che durano vivo alla cantina per autoconsumo, testazione di una passione che ha valicato i confini dello spazio e del tempo, sbarcando anche in Estero Oriente con locali come il Chao, nell'esclusivo quartiere di Grazia a Tokyo, oppure su un grattacielo a 200 metri di altezza a Nagoya, sempre in Giappone, dove ben 27 mila etichette sono a disposizione dei clienti nipponici mentre la cucina propone gli storici piatti della leggenda fiorentina, dal doppio raviolo farcito di farosca e di bionata all'agnello con lardo di Colonnata. Un successo che, malgrado i locali in Oriente, non distoglie ma anzi sembra moltiplicare l'attenzione all'economia di Firenze dove tutto è nato. Un luogo dove può accadere che una principessa sia piaciuta tanto un vino, il Tigronello, da ordinare livello bottiglie, un luogo dove sono arrivate donne come Lady Diana, la principessa Margaret, la regina di Danimarca, Lira Minelli, Barba Sorenson, e altre con le quali nacque un sodalizio speciale. Nide Jotti, Oriana Fallaci, Barbara Bush, Giuseppina della coppia è ancora

inviata e tuttora il più ammirato: più gabbata e minuziosa Annie, più affidabile Giorgio come si intuisce quando si amara a raccontar un aneddotto, un vino, un piatto, la storia dei suoi preziosi cuochi, mentre conduce una danza leggiadra e coordinata. Quella della sua sala. Che è diventata leggenda.



SOPRA, CARAMELLE FAROITE DI MELANZANE E FORMAGGIO DI CAPRA AL BURRO E SALVIA. UN CLASSICO DEGLI ANNI 80. UN RITRATTO DI ANNE FROIDE. IN ALTO, DUE IMMAGINI DELL'ENCRECA E, AL CENTRO, DA SINISTRA, PAUL BOCUSE, RÉMY ROUGÉ, PIERO ANTONINI E GIORGIO PINCHIONI.



L'ENOTECA PINCHIORRI COSÌ COME APPARE OGGI SOPRA: SI CONFRONTI QUESTA IMMAGINE CON QUELLA D'APERTURA, IN BIANCO E NERO, SONO PASSATI TRENT'ANNI MA L'ENTUSIASMO DI GIORGIO PINCHIORRI E ANNE PÉLOUE È BIBBIUTATO, COSÌ COME LA CURA NELLA PREPARAZIONE COPPIATI.

SETTEMBRE 2013 MONSIEUR