



Enoteca Pinchiorri

«**O**gni volta che siedo qui penso a Borges che, in un racconto, fa sostenere da Paracelso che il paradiso esiste ed è questa terra. Ma esiste anche l'inferno, ed è il non accorgersi che questa terra in cui siamo è il paradiso». Luigi Veronelli non era uomo dai pensieri gratuitamente teneri, quando giudicava vini e recensiva ristoranti. Ameno che un bicchiere, un piatto, un'atmosfera non lo rapissero in maniera felice e irrimediabile. Deve essere andata così quando, agli inizi degli anni Novanta,

Se l'Enoteca Pinchiorri ha attraversato l'ultimo quarto del secolo scorso e questo affaccio di nuovo millennio nella Top Ten dell'Italia da visitare non è semplicemente per la cucina di alto profilo o la scelta dei vini straordinaria. È l'esperienza nel suo insieme a far cinguettare i sensi, una sorta di summa di tutto quello che gli italiani vorrebbero essere e che l'Italia vorrebbe offrire: professionalità a sorrisi aperti, qualità senza scorciatoie, bellezza evidente ma non sfacciata. Come succede in altri grandi ristoranti italiani — da Don Alfonso di Sant'Agata sui Due Golfi al Pescatore di Canneto sull'Oglio — all'Enoteca non si va a cena, ma a trascorrere una magnifica serata made in Italy. Dove il godimento non è compresso dalle ingessature di tante maison francesi, né offuscato dagli inciampidi stile di certi ristoranti cool del nuovo mondo. La *Guida Michelin* li definisce locali «che valgono il viaggio». Con questo approccio, se paragonato a un palco alla Scala, a una gara vissuta ai box Ferrari, alla finale di Champions League, il costo della serata prende senso.

Non è stato facile, per Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri arrivare fin qui. Lei, adolescente nizzarda a Firenze per imparare l'italiano, lui giovane sommelier figlio della campagna emiliana in cerca di futuro. Un amore capace di costruire un tempio dell'enogastronomia senza involgarirsi mai, rispettando i tempi e i talenti dell'uno e dell'altra, legame fortissimo e pudico. Perfino il libro con cui l'Enoteca la prossima settimana festeggerà i suoi primi quarant'anni ha una struttura palindroma, con le storie dei due fondatori indipendenti, speculari eppure infinitamente intrecciate. Più che ricette, pennellate di cucina, più che etichette, note di assaggi memorabili. E tantissime foto, a raccontare la storia della grande ristorazione italiana, con la erre arrotata di Annie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quarant'anni di italian style

LICIA GRANELLO

raccontò l'Enoteca Pinchiorri nella guida gourmand che portava il suo nome: poche righe inebriate per certificare come a vent'anni dall'apertura del locale fiorentino, il primato del vino — che aveva reso celebre Pinchiorri nel mondo — avesse trovato il suo doppio in quello della cucina, regno da tre stelle Michelin della sua compagna Annie Féolde. Quarant'anni e non li dimostra, bisognerebbe dire, festeggiando il compleanno dell'Enoteca più famosa del pianeta. In una classifica virtuale dei come e dei perché del flusso turistico che ogni giorno affolla i luoghi più mirabili del nostro Paese, come David o Uffizi, il quotidiano pellegrinaggio a via Ghibellina merita un posto speciale.



LA GRANDE FAMIGLIA

1. Giorgio Pinchioni 2. Annie Féolde
3. Antonella Pinchioni 4. Junnosuke Yoshimura,
sommelier 5. Antonio Rosolino, sommelier
6. Andrea Martina, vaiturier 7. Ina Iuncu, demi chef
de rang 8. Luca Ermini, economo 9. Ivano Boeo,
responsabile cantina 10. Alessandro Gianì,
maitre 11. Caterina Zoppoli, responsabile
amministrazione 12. Marek Mojsa, chef de rang

13. Alessandro Tombari, direttore sala 14. Imran
Ahmad, commis 15. Manjula Halwinnage,
chef de rang 16. Maria Calmatui, demichef
17. Romina Ridolfi, chef de rang 18. Andrea
Salvadori, sommelier 19. Rafael Struminsky,
demichef 20. Luca Amazzini, demi chef 21. Pawel
Dragan, commis 22. Pasquale Marinello, chef
de rang 23. Gerard Idea, demi chef de rang 24. Uly

*Non è solo la più famosa cantina del mondo. **Il ristorante fiorentino tre stelle Michelin**, nato dall'amore tra un sommelier emiliano e una gastronomo francese, oggi è diventato un simbolo*



Gnocchi e calamaretti

Impasto di patate lavorato come una sfoglia fresca, farcito con un pesto leggero. Per condire, una spadellata di calamaretti sfumati al vino bianco.

Vino: Château Haut Brion Blanc

Gamberoni con il farro

Dalla fusione di due piatti tradizionali, il gusto complesso dei crostacei avvolti nella pancetta e cotti allo spiedo, serviti con il cereale e l'alloro.

Vino: Breg Josko Gravner





Branzino alle olive

Esaltazione dell'extravergine toscano nel puré di patate su cui adagiare il trancio di pesce impanato con un trito di olive e timo e profumato al limone

Vino: Solaja
Marchesi Antinori

Zuccotto a modo nostro

Riletture originale del tradizionale dolce toscano, grazie ai tocchetti di frutta e verdura coltivati nell'orto di casa, canditi in maniera leggera

Vino: Château d'Yquem



Tiramisù in coppa

Quarant'anni fa, Annie Féolde fece innamorare Firenze con il suo dolce del cuore, servito in un'elegante coppa da cocktail. Sopra, trucioli di fondente

Vino: Vin Santo
Occhio di Pernice, Avignonesi





Risotto come un caciucco

Un incrocio goloso tra riso e zuppa di pesce della tradizione toscana, profumato al limone, vincitore del premio Riso Gallo

Vino: Sassicaia
Tenuta San Guido



Triglie alla viareggina

Gustate dai pescatori versiliani e personalizzate con misura: spadellate e adagiate su trito di porcini, scalogno, capperi e acciughe tirato con brodo di pollo

Vino: Mersault Perrières
J. F. Coche Dury

Costolette d'agnello e spinaci

Carne farcita di funghi trifolati, avvolta nelle foglie sbollentate. A côté, un gomito di tagliolini rossi (barbabietola), insaporiti con crema d'aglio

Vino: Masseto
Tenuta dell'Ornellaia





Caramello salate

Farcitura di melanzane e formaggio di capra per reinventare la pasta fresca ripiena. Sfoglia bicolore, condimento classico a base di burro e salvia

Vino: Vosne Romanée
Cros Parantoux Henri Javïer

Doppi ravioli alla faraona

Coesistenza ad alto valore gourmand di burrata e faraona per farcire i ravioli, serviti con fonduta di Parmigiano Reggiano e sugo d'arrosto

Vino: Le Pergole Torte
Montevertine





IL LIBRO
Pinchiorri a due voci
è il libro di Leonardo Castellucci (Cinquesensi, 224 pagine, 35 euro) che racconta la cantina di Giorgio Pinchiorri e la cucina di Annie Féolde

IN CUCINA

1. Italo Bassi, primo chef 2. Riccardo Monco, primo chef 3. Charming Pistoli, capo partita 4. Alessandro Della Tommasina, sous chef 5. Luca Lacalamita, chef pasticcere 6. Marco Vannini, commis di cucina 7. Miranda Tavella, pasticciera 8. Leonardo Di Teodoro, pasticcere 9. Alison Aquino, commis cucina

10. Luca Costelli, commis cucina 11. Yogi Hogama, capo partita 12. Koshidaka, capo partita 13. Federico De Nunzio, pasticcere 14. Pietro Ciocio, commis cucina 15. Andrea Cerutti, commis cucina 16. Luca Tresoldi, capo partita 17. Luca Soldati, commis cucina

*Dagli gnocchi e calamari al tiramisù, passando per le costolette d'agnello con spinaci. In un libro ora in uscita **le ricette di Annie Féolde e i consigli enologici firmati da Giorgio Pinchiorri***