



SOSTE D'AUTORE

UNIONI

D'ECCELLENZA

Un libro celebra i quarant'anni dell'Enoteca Pinchiorri a Firenze, ristorante stellato e mitica cantina che custodisce i vini di punta di tutto il mondo. Annie Féolde si racconta a Case&Country

DI ALESSANDRA CRISIANO - FOTO DI ROBERTO QUAGLI E ARCHIVO PINCHIORRI



«Veduta ai fuochi mi emozionava», scriveva Luigi Veronelli di Annie Féolde, si muove da una fantasia all'altra come se non potesse i piedi, una tacita danza; ogni suo gesto, essenziale, compone il piatto del suo immaginario. È una delle poche donne chef che vantano tre stelle Michelin. Affabile e sorridente, racconta il suo amore per Firenze, elegante, ricca d'arte e cultura, dove si è trasferita poco più che ventenne. Arrivata da Nizza, le mancava il mare, ma qui ha trovato un ambiente accogliente, infine al suo amato francese, non come la fredda e distaccata Parigi, ricorda. Vivere in un luogo bello fa bene al proprio umore, ci consente di trasmettere entusiasmo ai nostri ospiti. A Firenze, poi, ha incontrato l'uomo della sua vita: Giorgio Pinchiorri, uno dei primi sommelier in Italia, aveva la tessera numero 21. «Mi ha col-



A sinistra, Annie Féolde nello storico mercato di piazza San Piero, a Firenze. Sopra, la copertina del libro Pinchiorri a due volti (Cinqueseni editore, 25 euro). A destra, il corteo dell'Enoteca Pinchiorri.





SOSTE D'AUTORE

QUATTRO RICETTE STORICHE

Dal Tiramisù degli anni 70, reso famoso da Annie, alle sue favolose caramelle di pasta, dalle costolette d'agnello ai filetti di triglia

CARAMELLE CON MELANZANE E FORMAGGIO DI CAPRA, BURRO E SALVIA



Ingredienti per 4 persone: Per la pasta bianca: 300 g. di farina, 2 uova intere e 2 tuorli (30 g di purea di spinaci, solo per la pasta verde), 2 cucchiai d'olio d'oliva, 2 pizzichi di sale. Mescolare tutti gli ingredienti dimezzandoli per ottenere due impasti separati, coprire e mettere in frigo. Per il ripieno: 2 melanzane (da tagliare a cubetti) e lasciare in un colino copersi di sale per 10 ore; 200 g di caprino delle Prealpi, da tagliare a cubetti, 2 spicchi d'aglio e un cucchiaio di timo fresco tritato, sale, pepe e olio d'oliva q.b. Per la salsa: 150 g di burro fuso, 1 dl di vino bianco, 10 foglie di salvia tritata, sale e pepe q.b. **Preparazione:** asciugare i cubi di melanzane in un tovagliolo, saltare l'aglio tritato in padella con l'olio e versare i cubi di melanzane, cuocerle rapidamente mescolando, e aggiungere il timo. Ritirare dal fuoco e passare nel robot-coupe per ottenere un impasto non troppo fine aggiungendo i cubi di formaggio di capra. Mettere il ripieno in una sacca da pasticceria, senza punta, per facilitare la distribuzione sulla pasta più tardi. Stendere la pasta verde fino a ottenere una striscia di circa 12 cm su 30 cm, alta 1 mm. Stendere poi la pasta bianca e procedere nella stessa maniera, ma per ottenere delle strisce di 2 cm su 30, da disporre in modo geometrico per lungo sulla

striscia verde e fare aderire. Ritagliare la pasta bicolore per formare dei pezzi di 10 cm di larghezza su 8 di altezza, disporli sopra l'impasto di melanzane e aromatizzarli come delle caramelle stringendo le due estremità su loro stesse. Ripetere l'azione 4 volte, al fine di ricavare 4 porzioni. Cuocere le caramelle in acqua bollente salata, scolarle con attenzione e servire con la salsa di burro e salvia, realizzata sfumando il vino in un pentolino dove si sarà aggiunto il burro a tocchetti, la salvia tritata e sale e pepe.

COSTOLETTE D'AGNELLO E FUNGHI, IN FOGLIE DI SPINACI E TAGLIOLINI ROSA

Ingredienti per 4 persone: 1 carni d'agnello Francia, 8 coste, 8 grosse foglie di spinaci, 200 g di porcini, 1 spicchio d'aglio, 25 g foglie di nepesella, sale, pepe, 1 dl salsa di agnello, 1 dl d'olio d'oliva, 1 rametto di timo, 3 spicchi d'aglio, olio extravergine. Per la pasta rosa: 400 g di farina, 10 tuorli, 70 g di purea di barbine rosse, 30 g di burro. Per la crema all'aglio: 150 g di panna liquida, 5 spicchi d'aglio. **Preparazione:** pulire il carni d'agnello e ricavare 8 costolette, salare e pepare e rosolare in padella



andò i lati, cuocere in forno a 220 °C per 2 minuti e raffreddare immediatamente. Pulire i funghi, tagliarli a pezzetti e rosolarli con uno spicchio d'aglio tritato e le foglie di nepesella. Sbianchire le foglie di spinaci in acqua sala-

ta, raffreddare immediatamente e riservare su di una placchetta. Con le ossa dell'agnello tagliate a pezzetti procedere per la salsa, rosolando bene con poco olio, dorare e unire il timo e l'aglio, quindi, bagnare con acqua e fare cuocere per un'ora e mezzo, passare allo chinois e alla tamina, riportare su una pentolina e far ridurre fino a ottenere una consistenza vellutata e aggiustare di sale e pepe, montare leggermente al burro. Impastare la farina con i tuorli e la purea di barbine rosse, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo di colore rosa, lasciare riposare per 30 minuti. Stendere delle sfoglie di pasta con la macchina della pasta, lasciare seccare e passare nel taglia tagliolini e riservare. Far bollire gli spicchi di aglio nella panna fino a che non saranno ben cotti, aggiustare di sale e pepe, passare al frullatore e riservare. Cospargere i funghi tritati sulle costolette, avvolgerle con le foglie di spinaci. Cuocere i tagliolini in acqua salata e saltarli al burro; nel frattempo, riscaldare nel forno a vapore i carni per 4 minuti. Servire due costolette per ogni piatto con i tagliolini e terminare con la salsa d'agnello, crema all'aglio e olio extravergine d'oliva.

FILETTI DI TRIGLIA ALLA VIAREGGINA

Ingredienti per 4 persone: 8 triglie fresche, da privare delle lische, 40 g di porcini secchi, 2 spicchi d'aglio, 2 scalogni, 5 g di capperi, 5 g di pasta di acciuga, 1 dl brodo di pollo, sale, pepe e olio d'oliva extravergine q.b. **Per la salsa:** mettere i funghi secchi in 1 dl d'acqua tiepida per 10 ore. Ritirarli dall'acqua (che si de-





ve conservare) e tritate finemente. Tritare lo scalogno, l'aglio e i capperi. Saltarli in padella con un sorso d'olio d'oliva, aggiungere i funghi, il brodo e cuocere per 10 minuti. Aggiungere la pasta d'asciuga e controllare la consistenza e il gusto, aggiungendo un po' d'acqua di porcini. Tenere al caldo. **Per le triglie:** cuocere i filetti di triglia in padella con olio d'oliva, salare e servire con la salsa di porcini ben calda. Accompagnare con il sedano tagliato sottile, condito con olio, aceto e capperi.

IL TIRAMISÙ

Ingredienti per 12-14 persone: 8 uova molto fresche, 500 g di mascarpone, 400 g di zucchero, 8 caffè espressi ristretti, 300 g di cioccolato fondente, 1 v. scatola di Pavesini. Preparazione: separare i tuori dagli albumi e montarli con lo zucchero, tenendo gli albumi in un re-



cipiente ampio, in frigorifero. Nel frattempo, grattugiare il cioccolato e bagnare i biscotti nel caffè caldo. Quando i tuori sono diventati spumosi, aggiungere il mascarpone e montare gli albumi a neve, con un pizzico di sale per aiutarli a gonfiare al massimo. Mescolare gli albumi alla crema di tuori e mascarpone. Mettere uno strato di biscotti per ricoprire il fondo del recipiente sotto per la presentazione del dolce, uno strato abbondante di crema al mascarpone, uno strato di cioccolato grattugiato sparsa uniformemente col cucchiaino e di nuovo biscotti, crema e cioccolato fino a esaurimento degli ingredienti. Riporre in frigorifero per almeno 2-3 ore prima di servire perché tutto si possa amalgamare.



pito la sua intraprendenza, conosceva benissimo i vini e il suo modo di raccontarli mi ha commossa. Da quarant'anni guidano l'Enoteca Pinchiorri, tempio dell'eccellenza enogastronomica fiorentina e nel mondo. «**Qui si viene per assaggiare un vino,** sottolinea Annie, un'etichetta speciale tra le oltre 4 mila che Giorgio seleziona con cura, il meglio che i vigneti nel mondo hanno saputo produrre, «e i miei piatti sono nati per accompagnarli. La sua cucina è piena di sentimento». Per me è come cucinare per la famiglia o per gli amici, assidua, e ogni dettaglio deve quadrare alla perfezione perché gli ospiti possano trascorrere una serata piacevole, un'esperienza da non dimenticare. Quasi mai soddisfatta, Annie propone una cucina contemporanea con le radici nella tradizione toscana e italiana. «I miei piatti devono rispecchiare l'evoluzione della società, le abitudini che cambiano, sostiene, degustazio-

Un'eccezionale parata di grandi Châteaux (con l'insarimento di un Sagrantino di Capra) fa bella mostra di sé nella cantina di Giorgio Pinchiorri.

za, freschezza ed estetica sono oggi le qualità più richieste. Le materie prime di qualità sono la nostra continua ricerca primordiale: i nostri piccioni sono allevati a Grosseto in semilibertà e hanno una carne tenerissima, le verdure, rigorosamente di stagione, arrivano da un orto coltivato solo per noi. Sono **piatti gustosi nella semplicità.** Uno insegnato da mia nonna Lydia, racconta, riusciva a preparare un piatto eccellente anche da una briciola. Mi ha insegnato l'importanza dei cibi genuini, freschi, e la semplicità nella cottura. Annie sottolinea l'importanza del mangiare sano. In ogni piatto si devono distinguere i sapori di ciascun ingrediente, giust non sentirli. Invece, la nonna Sophie, alberghiera le ha trasmesso l'arte dell'accoglienza, impeccabile. Della cucina



SOGGETTO D'AUTORE



italiana, ama la pasta, ma i suoi piatti di carne sono delle vere composizioni sinfoniche, come il maialino di Mora romagnolo cotto allo spiedo, accompagnato da verdure marinate. E il vino? È un accostamento d'amore col cibo. A un **Masseto**, pregiato cru di Bolgheri. Annie suggerisce di abbinare un piccione in *trou-cotture*, il petto cotto in padella rosé, la coscia stufata e una salsa di piccione e verdure; uno **Chassagne Montrachet**, straordinario bianco di Borgogna, si sposa col branzino in crosta alle olive nere con patate. Innamorata della cucina italiana, di quella francese ha conservato il rigore. E con piacere parla di Paul Bocuse, l'antefatto della Nouvelle cuisine, e della festa a Lione in onore dei suoi 85 anni, dove «abbiamo cucinato solo noi donne stellate», dice. «È stato un

Uro scorcio della carriera, che racconta la storia del vino dal '900 a oggi attraverso una selezione di altre 4 mila etichette. Il Bata, Anna e Giorgio.

genio, ha saputo far capire al mondo che il cuoco poteva uscire dalla sua cucina, spiegare i suoi piatti. Anche se lo stesso Bocuse, non molto tempo fa, mi ha detto: la Nouvelle cuisine è morta, dobbiamo tornare alla cucina del territorio. Quella più fresca, sana, che usa gli ingredienti più vicini. Le tre stelle per Annie hanno significato la consacrazione di una vita di ricerca, di passione, senza dimenticare le difficoltà, ammette. Ma il premio che le sta più a cuore è il Florino d'Oro, condiviso con Giorgio. E l'avventura continua con il desiderio di «fare sempre il meglio e sapere che non è mai abbastanza».