

3

le stelle
Michelin
di Enoteca
Pinchiorri

40

gli anni
di attività
del ristorante
fiorentino

100 mila

le bottiglie
conservate
nella cantina
di Pinchiorri

Entusiasmo inossidabile

CARRIERA

**ANNIE FEOLDE
GIORGIO
PINCHIORRI**

Annie nasce e cresce a Nizza in una famiglia di albergatori. Dalle nonne Sophie e Lydie apprende la passione per la cucina, che diventerà la sua vita. La curiosità verso ciò che succede nel mondo e le differenti culture la porta prima a Parigi, poi a Londra e infine in Italia dove - grazie all'incontro nel '72 con Giorgio Pinchiorri che diventerà suo marito - rimarrà per sempre. Ha ricevuto da poco il "Thémis Nazione 2013" per la sua fucola alla traduzione e apertura verso l'innovazione. Di Giorgio Pinchiorri, cresciuto in Toscana, si può ben dire che ha dedicato tutta la vita al vino. La sua carriera parte da sommelier professionista - poco meno che trentenne ha persino vinto un premio per aver ideato un mobile da decantaggio per il ristorante per arrivare a essere uno fra i più raffinati enologi e gastronomi italiani. È Cavaliere della Repubblica e nel 2004 Grecia gli ha assegnato il premio "Fornio d'Onore".



Le corte interne di Enoteca Pinchiorri. Pagina accanto, Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri, i titolari del triacollato locale fiorentino

L'incendio della cantina negli anni Novanta e poi la perdita della terza stalla, riaccuffata nel 2003, non hanno spento la passione e la dedizione di Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri, timonieri dell'Enoteca fiorentina.

DI ROBERTA PERNA

FOTO DI ROBERTO GEMELLI (archivio Pinchiorri) e Cinquemani (edizione)

Du saluto che lavorano all'unisono, come se fossero una sola, in grado di accrescere l'aria il valore dell'altra e di andare avanti scorrendo su binari affini - la cucina e il vino - verso la medesima meta.

Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde sono il ristorante, ormai da quarant'anni, dell'Enoteca Pinchiorri a Firenze, una macchina complessa quanto armonica, unica quattro stelle. L'Enoteca ha festeggiato lo scorso anno i quattro decenni di storia, caratterizzati da un percorso in salita, una gratificazione, fatto di storie, di successi, ma anche di difficoltà superate, come quell'incendio che negli anni '90 distrusse parte della cantina. La terza stalla Nichella ri-

conquistata nel 2003, dopo un duro lavoro di massetto del ristorante e della cantina, bella feroce tra le mura del palazzo cinquecentesco, dietro piazza della Signoria, che ospita l'Enoteca Pinchiorri. Una location probabilmente senza uguali, con 60 posti a sedere disposti in ampie sale e in una graziosa corte interna.

L'arredo antico, e se vogliamo anche austero, è stemperato dalla cordialità che contraddistingue lo staff e soprattutto la padronca di sala e cucina, Annie Feolde, che accoglie i clienti come amici a casa. Ed è lei a parlarci di questi quarant'anni di storia e a illuminarci su come si possa mantenere così alto il livello di un ristorante conosciuto e apprezzato in tutto il



Sopra, Noci di capesante con purea di asparagi, crema all'aglio selvatico e spagnola. Un piatto con elementi fortemente territoriali, come l'aglio e i funghi. Sotto, il Doppio raviolo, in cui i due ripieni (farinato e stracotto di fava) sono separati grazie a una complessa progettazione della pasta



Sopra, Riccardo Monaco e Italo Bossi (a sinistra) i due chef che lavorano fianco a fianco dal '93 da Enoteca Pinchiorri, annata della terza stella Michelin (parco nel '95 e ricompensata nel 2000)

mondo per la ricerca nella cucina, il valore ineguagliabile della carta dei vini e la classe dell'ambiente e del servizio. «Il segreto», dice, «sta nel migliorarsi continuamente. Qui da noi ogni giorno è come essere in un cantiere, c'è sempre qualche cosa da costruire, da affinare. Perché bisogna sempre progredire, andare avanti e non fermarsi. Ci spiega, ad esempio, come sia variata la mise au place con gli anni e l'attenzione rivolta all'agente che per Azze è un ingrediente da rispettare rigorosamente: «Prima apparecchiavamo contabilmente la tavola con posate, tovaglioli,

bicchieri e sottopiatte. Sicuramente l'impatto visivo, allacrato in sala, era più forte, ma oggi vogliamo mettere in ulteriore evidenza la nostra attenzione alla massima igiene: è per questo che terminiamo l'apparecchiatura con posate e tovaglioli, che tornano prendere direttamente al cliente solo dopo che si è seduti e ha ordinato».

Esclusivi sottopiatte in cuoio

È così che all'arrivo all'Enoteca, su tovaglie di lino a marchio Frette, si trovano tavoli allestiti soltanto con sottopiatte di cuoio che riscuotono ovunque, anche da soli, ad attrarre l'attenzione e a sottolineare come da Pinchiorri ogni cosa sia speciale. Sono sottopiatte ideati da Azze e realizzati esclusivamente da un artigiano fiorentino specializzato nella pelle, simbolo della città e del suo fiero artigianato.

I piatti sono di porcellana moderna e se ne trovano di oltre 30 tipologie, acquistati in giro per il mondo. Ardesia e platinizzati sono gli altri due materiali scelti per contenere le creazioni che escono dalla cucina. Anche le posate hanno una loro precisa "personalità": in argento per la maggior parte, o di Scarpeta con manico in cor-





A sinistra, la copertina del recente libro "Pinchiorri a due voci", un volume in cui i due titolari raccontano i quarant'anni dell'Enoteca fiorentina. A destra, il Tiranzia come era proposto negli anni '70, per quei tempi innovativo. Sotto, Giorgio Pinchiorri e Annie Feilde ritratti nell'Enoteca, negli anni '80

PINCHIORRI A DUE VOCI

È uscito da poco, edito da Cinquesensi e a firma di Leonardo Casellucci, "Pinchiorri a due voci", un libro che narra la storia dell'Enoteca attraverso i racconti dei due fondatori, Giorgio e Annie. Il libro ha due inizi e due copertine, ma una sola fine o principio, che di si voglia, perché tra le più spiccate peculiarità di Pinchiorri c'è sempre stata quella di sapersi rinnovare. Una parte è dedicata ad Annie e alla cucina. Si parte dalle sue infanzia a Nizza, i suoi viaggi, l'incontro con Giorgio e l'arrivo dei due chef ormai amici: quelli di casa: Italo Bassi e Riccardo Monci. Non mancare le ricette, un excursus di piatti dagli anni '70 al 2000. Nell'altra metà, invece, è la voce di Giorgio a parlare della sua giovinezza e della storia di un grande successo che porta proprio il suo nome. Coinvolgente la parte dedicata ai vigneti - che ringrazia per aver reso la sua cantina uno scrigno delle meraviglie - e quella dove si legge la storia delle 50 più grandi bottiglie di Giorgio Pinchiorri.

no, ringraziato per i clienti più affezionati. «Dobbiamo coccolare gli ospiti e farli sentire parte della nostra grande famiglia. Ecco perché una piccola attenzione, come il nome sul cestello o sulla forchietta, può fare la differenza. È sempre per questo principio che lasciamo a ogni cliente, alla fine della cena, un cioccolata, come una scatola di cioccolatini di nostra produzione». Anima di questo tempio del gusto è il vino, quello trainante e seme di questo locale che 40 anni fa nasce proprio come enoteca dove il cibo, all'inizio, era solo un piccolo accompagnamento a fianco. Oggi, invece, cucina e cantina vanno di pari passo, nella ricerca spensierata della perfezione e dell'eccellenza. Nei sotterranei di Pinchiorri, in 500 mq, scorrono file di scaffali di bottiglie, spesso unici esemplari.

Oltre 50 tipi di bicchieri

Lavorano ogni giorno in questa meraviglia del libro 5 persone dirette da Giorgio Pinchiorri, affiancato dal maître Alessandro Tomberli. Sono 4.000 le etichette per 200.000 bottiglie, quantità che richiede una fatica continua, tra pulizia, ordine e assaggi. Il servizio del vino a tavola vede un'attenzione maniacale rivolta al giusto bicchiere (in 30 tipologie differenti, rigorosamente in cristallo, alla temperatura ottimale e alla decantazione, pratica spesso utilizzata all'Enoteca soprattutto per i vini più giovani e che vede l'utilizzo di una trentina di differenti decanter).



La scelta al bicchiere è così vasta da lasciare esterrefatti: ben 280 sono le etichette che è possibile associare artigianalmente, oppure superando la selezione studiata su misura per i vini degustazione. Peccato però non poter acquistare nessun vino, nonostante Pinchiorri si chiami proprio "enoteca": ecco così nascere il negozio on line - che presto si trasformerà in una vera boutique - con una serie di proposte selezionate da Giorgio Pinchiorri e Alessandro Tomberli, dove si può scegliere ad esempio tra "Le Collezioni 1989", con proposte di etichette della stessa annata ma da differenti territori, o tra la selezione di vini in esclusiva dell'Enoteca Pinchiorri, o tra "Le Verticali" o, ancora, tra "I Magnum" e "Le Grandi Annate".