

NEWS

Enoteca Pinchiorri, la storia di Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri in un libro



11 dicembre 2017

di Carlotta Garancini

Quando si pensa all'alta cucina italiana è inevitabile che la mente vada ad Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze che hanno contribuito (e continuano a contribuire) a scriverne la storia e a portarla all'eccellenza.

Tutto nasce agli inizi degli anni '70, quando il giovane sommelier Giorgio Pinchiorri, modenese ma fiorentino d'adozione, rileva l'Enoteca Nazionale in via Ghibellina e inizia a stappare bottiglie di grande pregio che propone al bicchiere. Per accompagnare i vini italiani e francesi degustati dai numerosi avventori, la sua compagna di origine francese, Annie Féolde, si inventa i primi stuzzichini. Con il passare degli anni l'enoteca si trasforma in un vero e proprio ristorante (dove il vino rimane protagonista nell'immensa cantina) conquistando la prima stella Michelin nell'82 e successivamente la seconda e la terza. E Annie Féolde è la prima chef donna a ottenere il massimo riconoscimento della "Rossa". L'Enoteca Pinchiorri diventa in tutto il mondo sinonimo di alta ristorazione e lusso: nel 1992 apre il ristorante gemello a Tokyo, nel 2008 a Nagoya.

Tutto questo (e molto altro) è stato raccolto in un libro che racconta la vicenda umana e professionale dei due protagonisti. "Pinchiorri a due Voci" (Cinquesensi Editore) sarà presentato lunedì 11 dicembre alle 17 alla Libreria Internazionale Hoepli di Milano (Piazza Ulrico Hoepli 5). In questa occasione saranno presenti Annie Féolde, che sarà disponibile ad autografare il volume, e Leonardo Castellucci, autore del libro e direttore editoriale di Cinquesensi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA