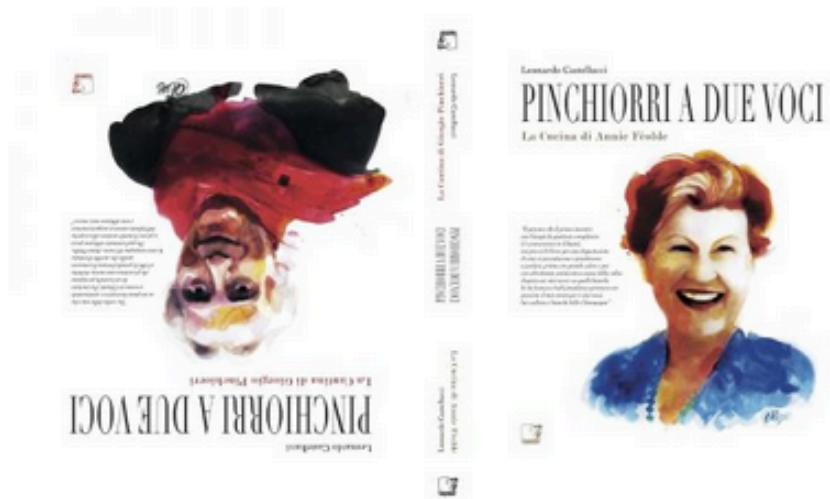




Pinchiorri a due voci
Racconto sull'arte dell'accoglienza

Pinchiorri a due voci: racconto sull'arte dell'accoglienza

Un racconto a due voci, come due sono le copertine del libro, una lezione sull'arte dell'accoglienza che ripercorre la storia di un'esemplare enoteca attraverso i sapori della cucina di Annie Féolde e i profumi dei vini della cantina di Giorgio Pinchiorri: si presenta oggi a Milano il nuovo libro di Leonardo Castellucci **Pinchiorri a due voci**, edito da Cinquesensi.



Un affascinante viaggio alla scoperta della vita privata e professionale di due grandi protagonisti della **ristorazione** e della loro comune passione espressa attraverso un'enoteca divenuta in breve tempo simbolo di eccellenza italiana nel mondo.

Un affascinante viaggio alla scoperta della vita privata e professionale di due grandi protagonisti della **ristorazione** e della loro comune passione espressa attraverso un'enoteca divenuta in breve tempo simbolo di eccellenza italiana nel mondo.





Primi anni '70: **Giorgio Pinchiorri**, emiliano, raffinato sommelier appassionato di vini, incontra **Annie Féolde**, francese, proveniente da una famiglia di albergatori di Nizza, giunta a Firenze per migliorare il suo italiano. Tra i due è subito scintilla, Annie e Giorgio diventano inseparabili e iniziano a lavorare insieme. Giorgio, inizialmente con nove soci, apre l'Enoteca Nazionale, dove si servono vini a bicchiere accompagnati dai gustosi stuzzichini preparati da Annie, fino al 1979, quando Giorgio acquista le quote di tutti i soci dando vita ufficialmente all'Enoteca Pinchiorri.



Vini ricercati riempiono una **Cantina** che si trasforma ben presto in una delle più ricche e complete del mondo, «tempio del collezionismo vinicolo», mentre gli stuzzichini si trasformano in vere e proprie prelibatezze, conquistando tutte le Guide gastronomiche e le ambite tre stelle Michelin e consacrando l'esperienza anche a livello internazionale, con le aperture di Tokyo e Nagoya.



L'autore **Leonardo Castellucci**, giornalista, critico culturale, autore e direttore editoriale di Cinquesensi, narra con piglio biografico la storia di un manifesto della ristorazione del Belpaese dividendo il volume in due parti, una dedicata a **"La Cucina di Annie Féolde"** e l'altra a **"La Cantina di Giorgio Pinchiorri"**, corredate da due prefazioni a cura di Paul Bocuse e del Marchese Piero Antinori, due voci autorevoli chiamati a pennellare con pochi tratti le personalità dei due protagonisti.



«Annie Féolde. Quando s'incrocia questa signora di raffinata eleganza, sembra stia uscendo per andare a prendere il tè con qualche testa coronata! Eppure, per quanto vada indietro nei miei ricordi, penso di aver conosciuto Annie Féolde per la prima volta al suo debutto presso l'Enoteca Pinchiorri, durante una cena organizzata con Sirio Maccioni insieme a miei amici e Roger Vergé in presenza dell'attore Ugo Tognazzi. In quell'occasione abbiamo assistito alla messa in scena di vini prestigiosi selezionati da Giorgio Pinchiorri, accompagnati da piatti raffinati preparati dalla nuovissima chef di questo palazzo fiorentino. Sono passati molti anni da allora e questa Bianca Castafiore dei fornelli continua a brillare.»

Così **Paul Bocuse**, nella sua prefazione, narra l'ascesa della cucina di Annie Féolde, che nei vini di Pinchiorri ha trovato il suo naturale e perfetto abbinamento.



«Pochissimi nel mondo conoscono il vino francese come lui, nessuno come lui ha dato impulso commerciale ai vini toscani e piemontesi in anni in cui i nostri vini iniziavano la difficile ed entusiasmante sfida del loro rinnovamento. Impossibile che nella sua cantina manchino le prime annate di una grande etichetta, impensabile che i vini di punta di tutto il mondo non facciano parte della sua personalissima collezione. Ma il suo successo è stato certo facilitato dall'incontro con Annie Féolde che, con la sua verve, il suo entusiasmo, il suo savoir-faire e la sua straordinaria sensibilità in cucina è riuscita, accanto al fenomeno Cantina, a farne nascere un altro, un ristorante riconosciuto a livello mondiale per la qualità eccelsa e per la grande creatività nel solco della tradizione toscana.»

La prefazione di **Piero Antinori** esalta la leggendaria cantina Pinchiorri, l'impegno e la passione di un uomo che ha dato vita a un'impresa, attraverso una perfetta convergenza di ottimi vini, cucina gourmet, ambienti raffinati e accoglienza impeccabile.



Pinchiorri a due voci è impreziosito da un ricco apparato fotografico, con i magnifici scatti di Roberto Quagli, le suggestive illustrazioni ad acquarello di Cosimo e Milo Melani e le storiche fotografie d'archivio dell'Enoteca Pinchiorri, che testimoniano la ricercatezza dei luoghi, l'eleganza dei piatti di Annie e l'esclusività della cantina.





Ospitata nella splendida cornice del **palazzo settecentesco Jacometti Ciofi**, l'Enoteca, situata nel cuore della rinascimentale via Ghibellina, a pochi passi da Santa Croce, in uno dei quartieri più interessanti e vivaci di Firenze, presenta quattro sale, una loggia, una sala privata per fumatori e una corte rinascimentale, dove d'estate è possibile cenare all'aperto.



Il racconto di Annie conduce alla scoperta della cucina e dei suoi collaboratori, l'Executive Chef **Riccardo Monco**, lo Chef di Cucina **Alessandro Della Tommasina** e lo Chef Pasticcere **Luca Localamita**.

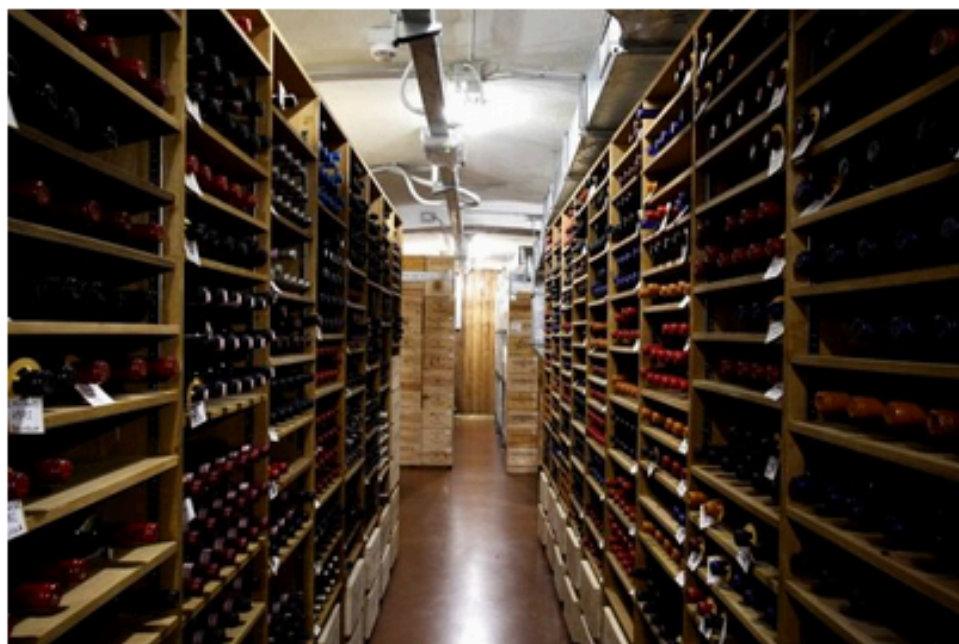


«Scorrere la Carta, dagli antipasti ai dolci, è un viaggio in un mondo fantastico - spiega **Annie Féolde** - Piatti che, già nel nome, sono un inno alla buona tavola; espressione di una cucina italiana evoluta, in costante e perfetto equilibrio tra canoni tradizionali e sperimentazione gastronomica».



Ph. Gianni Ugolini © 2017

Una cucina fatta di sapori del territorio, materie prime eccellenti e ricerca della creatività, espressa nel libro in **10 piatti signature** ideati dalla chef, raffigurati in suggestivi scatti e narrati direttamente dalla loro creatrice.



Il viaggio prosegue poi all'interno della Cantina guidata dal Responsabile Ivano Boso, dove oltre **4000 etichette** italiane e francesi formano il tesoro inestimabile raccolto da Giorgio Pinchiorri, frutto di numerosi viaggi nelle terre del vino in Europa e nel mondo, una collezione pregiata riassunta nel libro in una accurata selezione di 50 bottiglie del cuore proposte da Giorgio come summa di altrettanti anni di ricerca e passione.

Servizio fotografico: Roberto Quagli

Fotografie: Francesca Brambilla - Serena Serrani per concessione Italian Gourmet, Allen Markey, Gianni Ugolini

Foto d'archivio: Enoteca Pinchiorri

Illustrazioni: Cosimo Melani, Milo Melani