

## Cartella Stampa

Firenze, Autunno 2018

L'Enoteca Pinchiorri – Il perfetto abbinamento tra cibo e vino

- La storia e la fama internazionale
- La Cucina
- La Cantina
- L'Enoteca oggi

Premi e riconoscimenti

## La storia e la fama internazionale

Siamo nei primi anni '70, Giorgio Pinchiorri, emiliano, è un raffinato sommelier appassionato di vini. Incontra Annie Féolde, francese, proveniente da una famiglia di albergatori di Nizza, a Firenze per migliorare l'italiano. È subito scintilla, Annie e Giorgio diventano inseparabili e cominciano a lavorare insieme.

Giorgio, inizialmente con nove soci, apre l'Enoteca Nazionale, dove si servono vini a bicchiere che, ben presto, vengono accompagnati da stuzzichini preparati da Annie.

Nel 1979 Giorgio acquista le quote di tutti i soci e nasce ufficialmente l'Enoteca Pinchiorri.

I vini diventano sempre più ricercati e la Cantina si fa notare come una delle più ricche e complete del mondo, mentre gli stuzzichini si trasformano in vere e proprie prelibatezze, ottenendo punteggi altissimi in tutte le Guide gastronomiche.

Nel 1982 la prima stella Michelin, un anno dopo la seconda.

Nel 1984 la corona di Wine Spectator.

Nel 1993 la consacrazione con la terza stella.

Nel 1992 viene aperta la sede di Tokyo e nel 2007 quella di Nagoya.

Sempre nel 1992 un pauroso incendio, probabilmente di origine dolosa, distrugge quasi interamente la Cantina. L'incendio si sviluppa nell'area che custodisce i pezzi unici dell'800 e del '900, distruggendo una collezione che non aveva uguali.

Giorgio, con il supporto di Annie, decide di non arrendersi e con coraggio e determinazione comincia la ricostruzione. Dopo due giorni l'Enoteca è aperta di nuovo. Tempo sei mesi e la Cantina viene riorganizzata; i vini andati persi, tranne i pezzi unici, ricomprati.

Quindici giorni dopo questo evento infausto, l'Enoteca riceve l'annuncio dell'arrivo imminente della terza stella.

L'eccellenza raggiunta dall'Enoteca rappresenta un primato tutto italiano, che ottiene il riconoscimento del pubblico e della stampa più influente, in Italia e all'estero.

La fama è basata su una solida reputazione costruita nel tempo, fondata su un insieme di fattori che sono:

- piatti inimitabili che, oltre al palato, solleticano la mente, coinvolgendo tutti i sensi in un'altalena di emozioni;
- una Cantina definita da Gino Veronelli "immensa, leggendaria, inimitabile";

- un servizio impeccabile che mette il cliente e le sue esigenze al centro dell'attenzione, nel desiderio di fargli passare un momento unico e indimenticabile;
- un ambiente raffinato dove ogni dettaglio è curato: le fini porcellane, i bicchieri di cristallo, le brocche d'argento con i fiori, tutto concorre a creare una sensazione di bellezza e benessere;
- ultimo e non meno importante elemento, la costante presenza in sala di Annie e Giorgio, che accolgono personalmente tutti i clienti, sia quelli affezionati e abituali che quelli nuovi.

## La Cucina

Una cucina d'autore, nata inizialmente come accompagnamento dei vini e diventata negli anni un punto di riferimento per i gourmet. Spiega Annie: *“Abbiamo iniziato con la voglia di far piacere alla gente, di farla star bene. La cucina è nata e si è sviluppata intorno ai vini incredibili e sorprendenti che Giorgio proponeva ai nostri ospiti. Oggi la nostra è una cucina contemporanea, incentrata sul rispetto per le materie prime. Siamo a Firenze, cerchiamo di non dimenticare le nostre radici, toscane e italiane, e le trasformiamo seguendo i gusti dei nostri giorni, con semplicità e attenzione alle esigenze del nostro organismo. Tutto questo evitando le mode e usando tanta creatività”*.

L'Executive Chef Riccardo Monco, assistito dallo Chef di Cucina Alessandro Della Tommasina e da tutta la brigata, lavora all'ideazione dei piatti e all'affinamento delle ricette, che compongono una Carta molto ricca e ricercata, descritta così da Annie: *“Scorrere la Carta, dagli antipasti ai dolci, è un viaggio in un mondo fantastico. 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”*.

Riccardo spiega cosa contraddistingue la cucina dell'Enoteca e il suo modo di vedere il mondo della gastronomia di nicchia: *“All'inizio di ogni stagione – e spesso anche durante, in base a quanto ci offre la natura – rivediamo la nostra carta e proponiamo nuovi menu degustazione: attualmente abbiamo il menu **Scoperta** e il menu **Contemporaneo**. Il primo consiste in una selezione di piatti tratti dal menu alla carta, rappresentativi della nostra cucina. **Contemporaneo** vuole essere un omaggio all'italianità, a quei gusti autentici che fanno parte della nostra storia sensoriale e che vogliamo esaltare, grazie alla scelta di materie prime locali e all'utilizzo intelligente delle tecniche”*.

Riccardo ama raccontare come nascono i piatti dell'Enoteca: *“Per i pici, ad esempio – uno dei piatti che, reinterpretati, ricorrono spesso nella nostra carta –, si utilizza una pasta di pane integrale e lievito madre. Questo permette alla pasta di avere una leggera acidità, molto saporita, grazie alla quale non si rende necessaria l'aggiunta di salse a base di vino bianco.*

*Questo tipo di preparazione porta la pasta ad una nuova esperienza sensoriale per il palato - il tutto è contenuto all'intero della pasta, per cui la salsa diventa un accompagnamento e non un elemento indispensabile del piatto”.*

Passione e abnegazione, ricerca e saper fare, sono le caratteristiche di una brigata di cucina che, guidata da Annie, ha creato la reputazione e la fama dell'Enoteca.

## **La Cantina**

La storia della Cantina di Giorgio inizia negli anni '70 e si fonda su un'autentica passione per la ricerca e la conoscenza dei vini d'eccellenza.

L'interesse, l'intuizione e l'abilità nel cogliere le nuove tendenze nel gusto hanno portato Giorgio a viaggiare in tutta Italia, promuovendo per primo molti di quelli che oggi sono diventati vini di grande vanto per la produzione Italiana.

Alcuni tra i più importanti produttori italiani selezionano e imbottigliano grandi vini in esclusiva per lui.

I numerosi viaggi in Francia alla ricerca dei segreti dei Bordeaux e Borgogna hanno arricchito la Cantina con collezioni da mille e una notte.

Un tesoro inestimabile composto da oltre 4000 etichette italiane e francesi, disposte con un ordine millimetrico su tutta la superficie della cantina.

Alcuni esempi di etichette memorabili:

- La collezione Romanée-Conti con i 24 grandi formati del 1985 con etichetta numero 1 (12 jeroboam e 12 mathusalem)
- Mouton Rothschild del 1870
- Château d'Yquem del 1896
- Château Lafite bianco del 1959
- la collezione 1964-1980 della Malvasia del Parroco di Nus, il

prete-enologo don Augusto Pramotton

- la bottiglia numero 1 di Sassicaia (1968)
- la bottiglia numero 1 di Tignanello (1971) firmata da Piero Antinori
- il Merlot Ornellaia 1986 che l'anno successivo sarebbe diventato Masseto
- il Cabernet Sauvignon Screaming Eagle (California) ottenuto dopo sei anni di lista d'attesa
- alcuni vini esclusivi: dal Cannaio di Monteverdine passando per il Crognole e il Sodaccio (Radda in Chianti), l'Ancilo e il Perannio di Felsina (Castelnuovo Berardenga), il Richiari e il Piantonaia di Poggio Scalette (Greve in Chianti), al Canperlaia di Argentiera (Bolgheri)

L'Enoteca possiede anche una Carta dei Distillati composta da una vasta gamma di rari Bas Armagnac, Cognac, Whisky e Rhum, nonché una pregiata selezione di distillati d'uva e Grappe d'autore, con la possibilità di degustazioni in abbinamento a raffinati sigari che sono proposti nel salotto *fumoir*.

La cosa più bella per Giorgio Pinchiorri, oltre a coltivare con passione la sua Cantina, è poter degustare i vini insieme ai suoi Sommelier, ogni giorno e ogni volta che arrivano delle bottiglie nuove, anche quelle più rare, per far crescere e tenere sempre aggiornata la sua squadra. La Cantina è un luogo pieno di vita e di azione, ogni vino ha il suo momento perfetto per essere servito e uno dei compiti dei Sommelier è quello di cogliere questo momento ideale.

## **L'Enoteca oggi**

Il Palazzo settecentesco Jacometti Ciofi che ospita l'Enoteca si trova nella rinascimentale Via Ghibellina, a pochi passi da Santa Croce, in uno dei quartieri più interessanti e vivaci di Firenze.

L'Enoteca si compone di quattro sale, una loggia, una sala privata per fumatori e una corte rinascimentale, dove d'estate è possibile cenare all'aperto.

Oggi i dipendenti dell'Enoteca sono circa quaranta, provenienti da otto nazionalità diverse che convivono in grande armonia.

Ma il perimetro storico e concettuale dell'Enoteca non finisce in via Ghibellina, dicono Giorgio e Annie: *“Abbiamo ancora tanti sogni, idee, progetti da realizzare, perché non siamo mai soddisfatti di quello che abbiamo ottenuto finora. Siamo alla costante ricerca di migliorare, sia per i clienti sia per chi lavora con noi. Il comfort e l'efficienza del locale si apprezzano in tutti i settori: dalla cucina ai servizi; dalla cantina al rispetto dell'ambiente; dalla formazione dei giovani ai rapporti umani. Desideriamo, in particolare, aumentare la sensibilità e la solidarietà verso le persone bisognose. Speriamo così che le persone possano ritrovare un po' di pace e serenità”*.

## Premi e riconoscimenti

|           |  |
|-----------|--|
| 1980      | Guida <b>I Ristoranti d'Italia</b> de <b>L'Espresso</b> – punteggio 16/20  |
| 1981      | Guida <b>I Ristoranti d'Italia</b> de <b>L'Espresso</b> – punteggio 18/20  |
| 1982      | <b>Guida Michelin Italia</b> – 1 stella  |
| 1983      | Ingresso di Enoteca Pinchiorri nella collezione <b>Relais&amp;Châteaux</b> e nell'associazione <b>Traditions et Qualité</b> (oggi <b>Les Grandes Tables du Monde</b> ) |
| 1983      | <b>Guida Michelin Italia</b> – 2 stelle  |
| 1984      | <b>I Ristoranti d'Italia</b> de <b>L'Espresso</b> – punteggio 19.5/20  |
| 1984/2018 | <b>Wine Spectator - Restaurant Wine List Grand Award</b> , il massimo riconoscimento da parte dell'autorevole testata americana  |
| 1986      | Onorificenza <b>Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana</b> a Giorgio Pinchiorri   |
| 1987      | <b>Personnalité de l'Année, Distinction Internationale</b> , Parigi, ad Annie Féolde   |
| 1992      | <b>Guida Pirelli</b> - primo ristorante italiano (risultato ottenuto dalla somma dei punteggi delle sette guide presenti in Italia)                                    |
| 1993/1994 | <b>Guida Michelin Italia</b> – 3 stelle  |
| 1994      | <b>Premio Internazionale Caterina de' Medici</b> ad Annie Féolde   |
| 1994      | <b>Premio Pinone d'argento</b> , Pavullo (Modena) a Giorgio Pinchiorri   |
| 1995/2003 | <b>Guida Michelin Italia</b> – 2 stelle  |
| 1997      | <b>Premio Giorgio Fini – Città di Modena</b> a Giorgio Pinchiorri  |
| 2000      | <b>Grand prix du Prestige Européen</b> ad Annie Féolde e a Giorgio Pinchiorri da parte del <b>Conseil Européen de la gastronomie, de la viticulture et du tourisme</b> |
| 2001      | <b>Premio Enogastronomico Internazionale Piazza de' Chavoli</b> ad Annie Féolde  |
| 2002      | <b>Premio A.I.S. Toscana</b> (Associazione Italia Sommelier) <b>Versilia 2002</b> a Giorgio Pinchiorri   |

|           |  |
|-----------|--|
| 2003      | Premio <b>Five Star Diamond Award</b> dell' <b>American Academy of Hospitality Sciences</b> ad Annie Féolde e all' Enoteca Pinchiorri  |
| 2004/2019 | <b>Guida Michelin Italia</b> – 3 stelle  |
| 2004      | <b>Fiorino d'oro</b> , il massimo riconoscimento della città di Firenze, ad Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri per la promozione dell'alta gastronomia nel mondo                                |
| 2004      | Premio <b>Cru Uomo</b> di Luca Maroni a Giorgio Pinchiorri per il contributo dato ad innalzare il livello qualitativo del comparto vitivinicolo  |
| 2006      | Onorificenza della Repubblica Francese <b>Chevalier de l'Ordre National du Mérite</b> ad Annie Féolde  |
| 2008      | Premio <b>Woman of the Year Trophy 2008</b> da parte di <b>Relais&amp;Châteaux</b> ad Annie Féolde   |
| 2008      | <b>Premio Firenze Donna</b> ad Annie Féolde  |
| 2012      | Diploma <i>Honoris Causa</i> da parte dell' <b>Institut de Tourisme et d'Hotellerie du Quebec</b> ad Annie Féolde "in riconoscimento di un contributo eccezionale nel mondo della gastronomia" |
| 2012      | Premio <b>Firenze Produttiva</b> da parte della Camera di Commercio di Firenze   |
| 2012      | Premio <b>Five Star Diamond Award</b> dell' <b>American Academy of Hospitality Sciences</b> ad Annie Féolde e all' Enoteca Pinchiorri  |
| 2013      | Premio <b>Antica Compagnia del Paiolo</b> consegnato dall' <b>Accademia Italiana della Cucina</b>  |
| 2013      | Premio <b>Fiorino Solidale</b> conferito dalla Città di Firenze all'Enoteca Pinchiorri per il distintivo impegno sociale   |
| 2013      | Premio A.I.S. Toscana (Associazione Italia Sommelier) a Giorgio Pinchiorri per i 40 anni di attività   |
| 2015      | Premio <b>5th Italian Cuisine in the World Forum</b> , per il lustro e il prestigio dato alla cucina italiana nel mondo  |
| 2015      | Premio <b>Six Star Diamond Award</b> dell' <b>American Academy of Hospitality Sciences</b> ad Annie Féolde e all' Enoteca Pinchiorri   |
| 2016      | <b>Chevalier de la Légion d'Honneur</b> – la massima onorificenza della Repubblica Francese tributata ad Annie Féolde  |
| 2016-2019 | <b>Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso</b> – 3 Forchette   |
| 2017      | <b>Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne</b> per Annie Féolde  |
| 2018      | <b>Maestro d'Arti e Mestieri</b> , un riconoscimento alle capacità di Annie Féolde come imprenditrice e maestra di accoglienza   |
| 2018      | <b>Prix M. Chapoutier au Meilleur Sommelier de restaurant au monde</b> a Giorgio Pinchiorri  |