



**ENOTECA PINCHIORRI**

*di Giorgio Pinchiorri & Annie Féolde*

## **La storia di Annie Féolde**

Sono nata a Nizza, Francia, in una famiglia di albergatori. I miei nonni prima e poi i miei genitori, che hanno lavorato tutta la vita al Negresco a Nizza, mi hanno fatto conoscere le due facce di una vita dedicata al pubblico: un grande piacere nei contatti ma anche tanti sacrifici nella vita privata.

È per questo che ho fatto di tutto per evitare di fare questo mestiere. Cercando la mia strada, me ne sono andata a Parigi per fare l'impiegata alle Poste, ma neanche questo faceva per me, così ho rifatto le valige e sono partita per Londra. L'anno dopo ero in Italia. È così che ho incontrato Giorgio Pinchiorri, alla fine degli anni '60: lavorava al ristorante Buca Lapi e pochi anni dopo, nel '72, è stato chiamato a dirigere la cantina dell'Enoteca Nazionale, in un palazzo storico in via Ghibellina. Il locale inizia come enoteca, poi si trasforma in un buffet con stuzzichini da accompagnare ai vini serviti in bicchieri. I primi veri piatti caldi arrivano nel '74: l'ossobuco e le tagliatelle fatte a mano dalla madre di Giorgio gli antipasti e i dolci secondo la mia fantasia.

In altre parole, sono autodidatta e felice di esserlo. I miei punti di riferimento sono stati i libri, dai quali ho attinto a piene mani. All'inizio è vero mi sono basata molto sui libri di cucina francese perché per me era più facile. Poi però ho cominciato a studiare la cucina italiana e adesso anche se uso dei prodotti francesi li ribattezzo in italiano (ad esempio il foie gras, che proponiamo in carta come fegato grasso).

Il mio punto di arrivo è una cucina italiana, basata su prodotti locali e ricette ispirate alla cultura gastronomica toscana rivisitata in chiave contemporanea.

Da tempo ho delegato molto in cucina, perché ho un'équipe davvero fantastica che funziona bene anche quando non ci sono. Sono tutti ragazzi giovani e ben affiatati, sotto l'attenta guida dell'executive chef Riccardo Monco e del direttore nonché sommelier Alessandro Tomberli. Io sono diventata l'assaggiatrice ufficiale!

Oggi utilizziamo tecniche moderne per ottenere risultati migliori sotto il profilo del gusto e dell'emotività e per rispondere ad esigenze di leggerezza e digeribilità. Inoltre, da sempre, amiamo sperimentare, curiosare, miscelare i vari sapori in accostamenti che possono sembrare arditi ma che al palato si sposano alla perfezione.

Vorrei concludere con quello che secondo me è il segreto di un grande successo: non fermarsi mai e cercare sempre di migliorare. Noi di Enoteca Pinchiorri ci interroghiamo ogni giorno per sapere cosa possiamo fare ancora. Chi si ferma un secondo va indietro.

**UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI**

**P.R. & Go Up Communication Partners - [www.press-goup.it](http://www.press-goup.it)**

Elena Marchi – [elena.marchi@prgoup.it](mailto:elena.marchi@prgoup.it) / +39 340 8001205

Gloria Peccini – [gloria.peccini@prgoup.it](mailto:gloria.peccini@prgoup.it) / +39 335 276216