

## COMUNICATO STAMPA

**L'ENOTECA PINCHIORRI VOLA CON ANA**

***Il menù firmato dal tri-stellato ristorante fiorentino sarà servito in First Class  
dal 1 giugno al 31 agosto 2016***

**1 giugno 2016** – La compagnia aerea giapponese ANA, premiata per il quarto anno consecutivo da Skytrax con il prestigioso riconoscimento 5-star, consolida la collaborazione con l'Enoteca Pinchiorri e, dal 1 giugno fino al 31 agosto, offrirà ai passeggeri di First Class in partenza dal Giappone un menù studiato in esclusiva dal rinomato e tri-stellato ristorante fiorentino.

Il primo incontro fra il vettore nipponico e Annie Féolde, Chef-owner dell'Enoteca Pinchiorri, risale al 2014 quando Annie Féolde, unica donna, entrò a far parte del team THE CONNOISSEURS: un gruppo – nato nel 2013 - composto da rinomati chef, intenditori di bevande e chef del catering ANA che studia le proposte gastronomiche offerte dalla compagnia ai suoi passeggeri a bordo e nelle lounge.



L'Enoteca Pinchiorri, rappresentante sulla scena internazionale del primato culinario italiano, ha collaborato con il team di chef ANA per proporre ai passeggeri di First Class - in partenza dal Giappone dal 1 giugno e per 3 mesi - un menù che coniuga la tradizione toscana con la cultura dell'ospitalità giapponese. Accompagna i piatti un'accurata selezione di vini proposta dall'Enoteca Pinchiorri, che prevede lo champagne rosé Bruno Paillard, il Rosso di Montalcino Pian delle Vigne di Antinori e il Pomino Bianco Riserva Benefizio Frescobaldi.

“Siamo orgogliosi di collaborare nuovamente con il team di chef ANA per proporre ai passeggeri della First Class un menu gourmet. - afferma Annie Féolde, Chef-owner del ristorante fiorentino - Ci siamo concentrati sulla scelta degli ingredienti, sulla tecnica e sul gusto, caratteristiche che da sempre, insieme alla creatività e al talento, ci contraddistinguono.”

La First Class di ANA, disponibile su un network di destinazioni fra cui, in Europa, Londra e Francoforte, offre la cabina *Square*, con gli alti pannelli nei colori del legno, attentamente progettata per assicurare privacy e comfort assoluti; poltrona letto completamente reclinabile; schermi LCD *touch screen* 23 pollici; ampio tavolo, comodi spazi dedicati per abiti, bagaglio e oggetti personali; biancheria da letto creata con la più avanzata tecnologia e abiti double-face composti da tessuti particolarmente morbidi e confortevoli e che possono essere portati a casa.

## **ANA**

*All Nippon Airways (ANA) il primo vettore giapponese per ricavi e numero di passeggeri. Fondata nel 1952, ANA vola su 81 rotte internazionali e 112 rotte domestiche con una flotta di oltre 240 aeromobili. Il Gruppo ANA ha 35.000 dipendenti. Nell'anno finanziario 2015 ha trasportato 50,4 milioni di passeggeri, generando ricavi per 1.791 miliardi di yen. ANA, parte di Star Alliance dal 1999, ha sottoscritto una joint-venture con United Airlines per le rotte transpacifiche e ha lanciato la joint-venture con Lufthansa, Swiss e Austrian per le rotte Europa-Giappone. La compagnia offre ANA Mileage Club, il programma Frequent Flyer che vanta oltre 26 milioni di iscritti. Nel 2013 ANA è stata nominata Airline of the Year dalla rivista statunitense Air Transport World e premiata, nel 2016, per il quarto anno consecutivo, con il prestigioso punteggio 5 Star da Skytrax. ANA è launch customer del Boeing 787 Dreamliner e il vettore che ne opera di più in assoluto. Per ulteriori informazioni consultare il sito web: [www.anaskyweb.com/it/e](http://www.anaskyweb.com/it/e)*

## **Enoteca Pinchiorri**

*Ristorante gourmet premiato con tre stelle Michelin, di proprietà di Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri. Situata nel cuore rinascimentale di Firenze, Enoteca Pinchiorri è una vera eccellenza nel panorama mondiale dell'alta ristorazione per la qualità della cucina e per la ricchezza della sua cantina, tra le più ricercate e preziose al mondo. La cucina, ispirata da Annie Féolde e guidata oggi dall' Executive chef Riccardo Monco, è un laboratorio dove nuove idee prendono forma dosando sapientemente ricerca dell'innovazione e rispetto della tradizione locale, creatività, valorizzazione della materia prima e sapiente controllo delle tecniche di cottura. La cantina, che si sviluppa nel cuore sotterraneo del settecentesco Palazzo Jacometti Ciofi, è uno scrigno che racchiude i tesori scoperti, selezionati e conservati in 50 anni dal collezionista e sommelier Giorgio Pinchiorri, con la sua collezione di vini pregiati e millesimi storici, per un totale di oltre 4.000 etichette. Nel 1983 l'Enoteca Pinchiorri è entrata a fare parte dell'esclusiva collezione di Relais & Châteaux. Per ulteriori informazioni consultare il sito web: [enotecapinchiorri.it](http://enotecapinchiorri.it)*

## **Per ulteriori informazioni:**

**ABC PR Consulting** - Ufficio Stampa e PR ANA

Viale Beatrice d'Este 3/A 20122 Milano

Tel. 02 58325432 - Web: [www.abc-prc.com](http://www.abc-prc.com) - Mail: [info@abc-prc.com](mailto:info@abc-prc.com)

**P.R. & Go Up Communication Partners** - Ufficio Stampa ENOTECA PINCHIORRI

Via Fabio Filzi 27 20124 Milano - Web: [www.press-goup.it](http://www.press-goup.it)

Tel. +39 345 6556139 - Mail: [chiara.borghetti@prgoup.it](mailto:chiara.borghetti@prgoup.it)

Tel. +39 346 9889852 -Mail: [valentina.rizzotti@prgoup.it](mailto:valentina.rizzotti@prgoup.it)