



ENOTECA PINCHIORRI

Comunicato stampa

Firenze, 01 dicembre 2014

Enoteca Pinchiorri, le tre stelle più luminose dell'Avvento di Harrods

Per tutto il mese di dicembre Enoteca Pinchiorri sarà protagonista di Stelle di Stelle, l'esclusivo pop-up restaurant allestito da Harrods in collaborazione con Identità Golose. Nella stupenda cornice del grande magazzino del lusso londinese, reso ancora più incantevole da luci e fiabesche decorazioni natalizie, fino al 30 dicembre sarà possibile degustare, a pranzo oppure a cena, lo speciale menu a tre stelle firmato dall'Executive Chef Annie Féolde e dal Primo Chef Italo Bassi a partire da 110 sterline.

Quest'anno i palati gourmet hanno un motivo in più per scegliere **Londra come meta per il proprio shopping di Natale**. L'indirizzo da segnare in agenda è **Brompton Road**, nell'esclusivo quartiere di Knightsbridge, sede dei mitici grandi magazzini Harrods. Lo storico punto di riferimento in città per acquistare addobbi, regali e prelibate tentazioni per la tavola natalizia ospita infatti una imperdibile meta gastronomica per tutti gli intenditori e gli appassionati della buona tavola: il *temporary restaurant* **Stelle di Stelle**, situato nel *lower floor* accanto alla sua celebrata enoteca internazionale.

Per tutto il mese di dicembre, Stelle di Stelle vedrà alla guida della sua cucina Annie Féolde e Italo Bassi, rispettivamente Executive Chef e Primo Chef di **Enoteca Pinchiorri**, il pluripremiato ristorante gourmet di Firenze che pochi giorni fa ha ricevuto la conferma delle **tre stelle attribuite dalla Guida Michelin 2015**.

Il **menu degustazione**, creato appositamente da Annie Féolde e Italo Bassi per Stelle di Stelle, include una rivisitazione di alcuni **piatti iconici** di Enoteca Pinchiorri. La proposta da quattro portate per il pranzo include **Uovo affogato con tartufo bianco d'Alba e fonduta di Grana Padano, Fusilli al ferretto con carciofi, scampi e polvere di liquirizia, Carrè d'agnello in crosta d'aglio e timo con polenta incatenata al cavolo nero** e per concludere **Pane, cioccolato, olio e sale**. La sera il menu si arricchisce di un ulteriore starter: **Polpo cotto nell'olio d'oliva, con crema di zucca, perle al caffè e germogli di crescione**. Ciascuna portata è accompagnata da una selezione di vini italiani e dalle acque minerali Acqua Panna e S.Pellegrino.

Dopo una romantica passeggiata per le strade della capitale londinese splendenti di luci, addobbi e mercatini, o un pomeriggio dedicato allo shopping e alla ricerca del regalo perfetto per i propri cari, quale migliore occasione per concludere una giornata magica **lasciandosi coccolare dall'intrigante sinfonia di sapori di un originale menu tristellato, a un prezzo veramente accattivante**. Il costo fisso infatti è di **110 sterline per il pranzo** (130 sterline bevande incluse) e di **160 sterline per la cena** (180 sterline bevande incluse).

Stelle di Stelle è un progetto **curato da Harrods in collaborazione con Identità Golose**. Da settembre 2014 celebra l'eccellenza della cucina contemporanea del Bel Paese attraverso l'intervento dei più rappresentativi chef e ristoranti italiani chiamati, a turno, ad alternarsi di mese in mese nella cucina di questo esclusivo *pop-up restaurant* per esaltare, attraverso ricercati menu che rappresentano la *summa* del loro personale percorso creativo, materie prime e ingredienti italiani di qualità.

Per prenotare un tavolo e vivere un'inedita esperienza londinese della raffinata cucina di Enoteca Pinchiorri è sufficiente mandare una mail all'indirizzo **stelle.di.stelle@harrods.com**.

UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI

P.R. & Go Up Communication Partners - www.press-goup.it

Gloria Peccini – gloria.peccini@prgoup.it / +39 335 276216

Chiara Borghi – chiara.borghi@prgoup.it / +39 345 6556139