



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 trisstellato, 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](http://www.press-goup.it)**

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

Chiara Borghi – [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) / +39 345 6556139