



Relais & Châteaux Gourmet Festival 2015
Evento Gourmet tra vicini
Enoteca Pinchiorri & Villa Cora insieme per Emergency
25 Febbraio - ore 20.00

Firenze, 09 febbraio 2015 - L'hotel **Villa Cora** accoglie l'**Enoteca Pinchiorri** per un evento irripetibile: una serata all'insegna dell'alta cucina con due grandi protagonisti dell'Art de Vivre firmata **Relais & Châteaux**.

Mercoledì 25 febbraio due ambasciatori dell'eccellenza toscana nel mondo daranno vita a una cena a quattro mani per celebrare un eccezionale viaggio gastronomico. La cucina innovativa di **Italo Bassi** e **Riccardo Monco** dell'Enoteca Pinchiorri incontra lo charme e il bon vivre di Villa Cora con il nuovo chef **Alessandro Liberatore**: due storie e due tradizioni differenti con un punto di incontro, una passione condivisa per i prodotti italiani di eccellenza e una ricerca continua in bilico tra tradizione e avanguardia.

La serata sarà resa ancora più speciale dalla scelta di devolvere il ricavato a **Emergency** a sostegno dei progetti di Emergency in Sierra Leone, Paese stremato dalla diffusione del virus Ebola. **Cecilia Strada**, presidente della ONG, interverrà personalmente all'evento per portare una testimonianza reale del lavoro svolto dall'associazione nel Centro chirurgico e pediatrico e nel Centro per la cura dei malati di Ebola di Goderich.

La cena con posti assegnati avrà luogo nella cornice unica della villa fiorentina, nel suggestivo Salone degli Specchi.

Per info e prenotazioni

Tel. +39 055 228790

info@villacora.it

e.pinchiorri&villacoraperemergency@villacora.it

Villa Cora Viale Machiavelli 18 - Firenze www.villacora.it





Il menu

Gambero Rosso di Mazara del Vallo scottato, panzanella di polvere d'olio

Uovo affogato, tartufo nero di Norcia, fonduta di Taleggio e cardi trippati

Bocconcini di matriciana su crema di Pecorino, pomodorino candito, guanciale croccante e ricotta salata

Risoni al limone verde con intingolo di lumache vignaiole

Cappello del prete con spuma di topinambur e chips di carciofo

Tavoletta di cioccolato toscano con vaniglia, pan di spezie, banana e frutta candita

Villa Cora – Relais & Châteaux sorge all'interno di una dimora ottocentesca a due passi dai Giardini di Boboli. La *grande dame* delle colline di Firenze ospita al suo interno un profluvio di tesori architettonici: suite sontuose, il Salone degli Specchi e la Sala Moresca. Nei due ristoranti, uno situato nel luminoso giardino d'inverno, l'altro all'interno della residenza principale, lo chef Alessandro Liberatore propone una cucina classica rivisitata, di continua ricerca, che gioca con sapori tradizionali e all'avanguardia. Liberatore, toscano doc, prima di diventare executive chef di Villa Cora, ha maturato significative esperienze in ristoranti stellati come Al Gallopapa di Castellina in Chianti e Il Pellicano di Porto Ercole.

Enoteca Pinchiorri – Grand Chef Relais & Châteaux L'Enoteca, di proprietà di Annie Féolde e di Giorgio Pinchiorri, è uno dei più prestigiosi e pluripremiati ristoranti d'Italia e d'Europa; Annie Féolde è stata la prima Chef donna a ricevere la terza stella Michelin fuori dalla Francia. Situata nel centro storico di Firenze, nel settecentesco Palazzo Jacometti-Ciofi, l'Enoteca cela al suo interno una delle più ricercate e preziose cantine al mondo, con una scelta di oltre 4.000 etichette tra cui alcune rarità introvabili. Nel 1983 è entrata a fare parte dell'esclusiva collezione di Relais & Châteaux.

Ufficio Stampa: **Go Up Communication**

Via Fabio Filzi 27 - Milano

Gloria Peccini - Email: gloria.peccini@prgoup.it - Tel. +39 335 276216

Chiara Borghi - Email : chiara.borghi@prgoup.it - Tel : +39 345 6556139

Chiara Zaccone - Email: chiara.zaccone@prgoup.it - Tel: +39 340 8001205

