



ENOTECA PINCHIORRI

Comunicato stampa

Firenze, 11.10.2016

Le dolci visioni di Luca Lacalamita

Memoria, creatività e innovazione sono gli ingredienti chiave che rendono uniche le proposte dello Chef pâtissier di Enoteca Pinchiorri

Note di gusto risuonano a **Enoteca Pinchiorri**, da quando **Luca Lacalamita** è approdato in via Ghibellina. Il tristellato fiorentino, conosciuto in tutto il mondo per la sua cantina ricca di tesori inestimabili e per l'abilità e la creatività dell'**Executive chef Riccardo Monco e dello Chef di cucina Alessandro Della Tommasina**, sui quali veglia lo **Chef owner Annie Féolde**, vanta il meglio che si può avere anche nel mondo della pasticceria.

Giovane chef di talento originario di Trani, Luca Lacalamita **arriva a Firenze nel 2011** con un curriculum di assoluto rilievo e una grande passione per tutto ciò che è ricerca, sperimentazione e... musica: *"La pasticceria è come il jazz, tecnica assoluta al servizio dell'improvvisazione"* è il motto dello *Chef pâtissier*. La carta dei dolci di Enoteca Pinchiorri diventa così una sinfonia di sapori, in sintonia con la filosofia della sua cucina e il suo stretto legame con la Toscana e le sue tradizioni.

Il dessert ***Foglie autunnali di cioccolato amaro: mirtilli, olio extravergine d'oliva e pinoli***, rispecchia perfettamente questa combinazione, creando una storia con **due protagonisti: l'olio extravergine d'oliva e i mirtilli della Garfagnana**, più piccoli di quelli comuni ma pieni di gusto, un presidio Slow Food ancora poco conosciuto. Il piatto richiama movimenti semplici, come le foglie che cadono, la spremitura dell'olio e la raccolta dei mirtilli.



UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI

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

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

Chiara Zaccone – chiara.zaccone@prgoup.it / +39 340 8001205



ENOTECA PINCHIORRI



Il lavoro a stretto contatto con i produttori locali e la ricerca degli ingredienti migliori non si ferma mai e si estende dalle Alpi fino al mare. Per la **Tartelletta con frutta e verdura di stagione, cioccolato bianco e erbe aromatiche sabbiate** vengono utilizzati tredici ortaggi e frutti diversi, tutti provenienti da una piccola azienda agricola della costiera amalfitana che sorge tra il mare e le colline. Sintesi di suggestioni diverse, la tartelletta è frutto di un meticoloso lavoro di tagli e cotture a freddo delle verdure: il risultato è un tripudio di colori e di elementi perfettamente in armonia, come le vere opere d'arte.

Tra le altre delizie presenti nella **carta dei dolci di Enoteca Pinchiorri** ci sono le **Mille sfoglie rosse: lamponi, cioccolato al latte e spezie**, le **Lamelle di mela Golden, con torroncino e caffè** e i **Fichi marinati: con latte alla menta e mandorle**. Con molta fantasia, le proposte si rinnovano ogni stagione in concomitanza con i diversi menu del ristorante, che ha da poco presentato quelli per l'Autunno 2016. Il cioccolato rimane tuttavia una costante: per queste creazioni viene utilizzato principalmente cioccolato toscano 70%, per restare sempre fedeli alle origini.

UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI

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

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

Chiara Zaccone – chiara.zaccone@prgoup.it / +39 340 8001205