



ENOTECA PINCHIORRI

Comunicato stampa

Firenze, 16 luglio 2015

Enoteca Pinchiorri tra le stelle di Identità Expo S.Pellegrino

Il temporary restaurant di Identità Expo S. Pellegrino si trasformerà per 5 giorni nel celebre ristorante tristellato con un menu che rende omaggio alla tradizione culinaria toscana rivisitata in chiave sostenibile

Nella cornice dell'esposizione universale arriva un appuntamento da non perdere: **dal 22 al 26 luglio Enoteca Pinchiorri** sarà protagonista di **Identità Expo S.Pellegrino**, offrendo un'occasione unica per gustare alcune delle creazioni del celebre ristorante tristellato a un prezzo molto competitivo.

Guidati dalla creatività e dall'esperienza dell'**Executive Chef Annie Féolde**, il **Primo Chef Italo Bassi** e **Luca Tresoldi** delizieranno gli ospiti del **temporary restaurant di Identità Expo S.Pellegrino** con un percorso alla scoperta della cucina toscana in chiave "sostenibile", sposandosi perfettamente con il tema centrale di Expo Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita". Filo conduttore del menu "**Il Pane è vita**", infatti, è un ingrediente semplice e simbolo della tradizione gastronomica italiana: il pane, elemento che ben si presta al riutilizzo, anche in un'ottica di riduzione degli sprechi.

Grazie all'abilità degli Chef del celebre ristorante fiorentino, antiche ricette toscane acquistano così nuove cifre distintive, frutto di un costante lavoro di ricerca ed equilibrio fra tradizione e innovazione che caratterizza la filosofia in cucina di Enoteca Pinchiorri. Il menu degustazione prevede: **Panzanella a modo nostro**, un antipasto tricolore dal gusto delicato e armonioso; **Fusilli con sgombro, pomodoro fresco, basilico e briciole di pane all'aglio**, dai profumi e sapori più tipici d'Italia; **Polipo marinato in olio extravergine d'oliva, crema di zucchine alla menta, frittelle di pane e perle di caffè**, un piatto che combina sapientemente il gusto delicato del polpo con i toni decisi della menta e del caffè; infine **Pane, olio, cioccolato e sale**, vecchia merenda per bambini, semplice e allo stesso tempo unica grazie all'abbinamento degli ingredienti.

La presenza di Enoteca Pinchiorri s'inserisce all'interno dell'ambiziosa iniziativa ideata da MAGENTAbureau e Identità Golose in collaborazione con S.Pellegrino "**Identità Expo S.Pellegrino**", che fino al 31 ottobre ospiterà nel ristorante di design creato per l'occasione 78 tra i più celebri chef del panorama enogastronomico mondiale. Il ricco calendario di appuntamenti permette di sperimentare la cucina d'autore italiana e internazionale a un prezzo davvero irripetibile.

Per cinque giorni, da **mercoledì 22 a domenica 26 luglio**, sia a pranzo sia a cena, sarà possibile assaporare l'emozione di una degustazione "stellata" firmata Enoteca Pinchiorri a 75 euro (4 portate e 4 vini in abbinamento). **Sabato 25 luglio** alla sera si terrà la performance a quattro mani di **Italo Bassi** con **Claudio Sadler**, patron del ristorante Sadler di Milano, 2 stelle Michelin.

Per prenotazioni: expo@magentabureau.it.

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