



ENOTECA PINCHIORRI

## Comunicato stampa

Firenze, 20 ottobre 2014

### **Annie Féolde, Riccardo Monco e Michael White, cena a quattro mani per Relais & Châteaux**

*Lo scorso 16 ottobre l'Executive Chef e uno dei due Primi Chef dell'Enoteca Pinchiorri sono volati a New York per firmare insieme al collega statunitense del ristorante Marea di Manhattan il menu di una esclusiva serata celebrativa per i 60 anni di attività dell'Associazione.*

I sapori e le eccellenze dell'alta cucina italiana sono stati protagonisti lo scorso **16 novembre a New York** di una **cena magistralmente condotta a quattro mani da Annie Féolde e Riccardo Monco**, rispettivamente Executive Chef e Primo Chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, **assieme al Grand Chef Michael White** del ristorante Marea di New York, che ha ospitato questa **serata gourmet dedicata ai festeggiamenti del 60° compleanno di Relais & Châteaux**, l'Associazione di hotel di charme e indirizzi gastronomici a cui entrambi i ristoranti appartengono rispettivamente dal 1984 e dal 2013.

L'incontro tra l'Enoteca Pinchiorri di Firenze e lo Chef del Marea, statunitense di formazione romagnola innamorato della cucina del Bel Paese al punto da diventare uno dei suoi più riconosciuti ambasciatori Oltreoceano, ha dato vita a un **menu che onora e valorizza le materie prime e i sapori della tradizione culinaria italiana d'autunno** con interessanti riletture in chiave moderna. Italianissima anche la scelta dei cinque vini che hanno accompagnato le altrettante portate della cena, in un raffinato viaggio tra etichette provenienti da Nord a Sud della Penisola.

La serata si è svolta presso il **Marea**, ristorante premiato con 1 stella Michelin situato nella suggestiva zona a Sud di Central Park a New York, che attrae gastronomi da tutto il mondo grazie alla squisita cucina di pesce italiana del Grand Chef Michael White. Per l'occasione, il tradizionale tributo serale al mare di Chef White si è arricchito dell'influenza, dell'esperienza e dell'estro creativo ed elegante di Annie Féolde e Riccardo Monco, che hanno portato con sé a Manhattan i sapori e l'impronta tipica della cucina di **Enoteca Pinchiorri**, ristorante 3 stelle Michelin nel cuore rinascimentale di Firenze.

*"Partecipiamo sempre molto volentieri a queste iniziative organizzate da Relais & Châteaux, pensate per trasmettere lo spirito di accoglienza e celebrare l'Art de Vivre che contraddistinguono le nostre Dimore – ha commentato **Annie Féolde** a margine della serata. Tra i gourmet presenti alla cena, è stato un piacere incontrare tanti amici che ci sono affezionati e che sono venuti al ristorante Marea per incontrarci e per ritrovare i sapori a loro cari della cucina dell'Enoteca."*

La cena del 16 ottobre si colloca all'interno di un ricco calendario di eventi organizzati dall'Associazione **Relais & Châteaux** in tutto il mondo per celebrare il suo 60° anniversario. Negli Stati Uniti il programma dei festeggiamenti prevede in totale più di 30 appuntamenti nel 2014: serate esclusive ospitate in altrettanti ristoranti gourmet dell'Associazione negli USA, in Canada e nel Caribe con il coinvolgimento di oltre 60 Chef e Grand Chef provenienti da alcuni dei migliori ristoranti d'Europa, Asia e Sud America invitati ad offrire,

**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



ENOTECA PINCHIORRI

attraverso inediti menu curati a quattro mani, una raffinata esperienza culinaria intesa come omaggio all'Art de Vivre che ispira Relais & Châteaux dalla sua fondazione nel 1954.

**16 ottobre 2014, ristorante Marea NY - Cena a quattro mani "60 anni di Relais & Châteaux"**  
**Il menu:**

Sgombro croccante al nero di seppia, crema di broccoli e gelatina di limone  
*PIGATO, "VIGNETO CA DA RENA" PUNTA CRENA 2013 (Liguria)*

Ricciola arrosto con polenta morbida, chiodini e tartufo bianco  
*FIORDUVA, MARISA CUOMO 2011 (Campania)*

Ferratini con ragù d'anatra, fonduta di zucca  
*BARBARESCO, "RABAJA" CASTELLO DI VERDUNO 2006 (Piemonte)*

Carrè di agnello gratinato, con funghi porcini, aglio e nepetella  
*CAVALIERE, MICHELE SATTA 2006 (Toscana)*

Gianduja semifreddo, crema di mascarpone, caramello al fior di sale  
*VINSANTO DEL CHIANTI, CASTELLO DI SONNINO 2006 (Toscana)*