ENOTECA PINCHIORRI

Comunicato stampa
Firenze, 25 giugno 2015

Enoteca Pinchiorri : connubio di sapori tra Francia e Toscana per la cena di gala degli Acqua Panna Tuscan Days

Enoteca Pinchiorri ha firmato il menu della cena conclusiva del celebre appuntamento di Acqua Panna, tenutosi ieri a Firenze nella suggestiva cornice di Palazzo Corsini

Rendere omaggio ai sapori più autentici della cucina toscana, combinando sapientemente delicate suggestioni della tradizione francese: è questa la sfida che **Enoteca Pinchiorri** ha accolto con successo, realizzando il menu per la cena di gala che ha concluso ieri sera a Firenze l'edizione 2015 degli **Acqua Panna Tuscan Days**.

Gli Acqua Panna Tuscan Days sono l'appuntamento organizzato per raccontare l'essenza e i valori del brand a top client e stakeholders e che si tiene ogni anno in Toscana, nei luoghi in cui Acqua Panna ha le sue origini e da dove trae la sua immensa ricchezza naturale. Il percorso alla scoperta del territorio dal punto di vista culturale, storico e naturalmente enogastronomico quest'anno ha visto il suo epilogo a Firenze, con la **cena di gala firmata da Enoteca Pinchiorri**, che ha stupito gli ospiti con un perfetto mix di toscanità ed esprit de vivre francese.

Il menu, infatti, è un **abile gioco di corrispondenze tra l'arte culinaria toscana** e quella del **sud della Francia,** unite da un *fil rouge* di abbinamenti e ingredienti che rendono i piatti un inno alla buona cucina. L'idea nasce dalla consapevolezza che queste due regioni non solo si osservano al di qua e al di là del confine, ma dialogano costantemente e nel tempo si sono scambiate ispirazioni e influenze, anche sulla tavola. Durante la serata, gli ospiti hanno potuto gustare, ad esempio, la **Cecina**, una torta realizzata con farina di ceci, acqua e olio, cotta nel forno a legna: questo piatto della tradizione toscana, a Nizza è conosciuto come la celebre *Socca*; oppure, il **Risotto come un Cacciucco**, che trova un'eco oltrefrontiera nella famosa *Bouillabaisse*. Viceversa, la **Pissaladière**, una torta con cipolla, acciuga e olive nere, tipica della Costa Azzurra, richiama la ricetta ligure del Pizzalandrea, detta anche Pizzadella.

L'attento studio degli ingredienti e degli accostamenti tra i sapori è stato riprodotto per la serata grazie alla collaborazione di **Galateo Ricevimenti**, che ha preparato i piatti sotto la guida attenta degli chef Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina di Enoteca Pinchiorri. L'esperienza culinaria è stata esaltata dalla **cornice magica di Palazzo Corsini**, gioiello rinascimentale situato sul Lungarno, dal quale gli ospiti hanno assistito allo spettacolo pirotecnico che ha illuminato i cieli di Firenze in occasione dei festeggiamenti di San Giovanni, patrono della città.

Al link alcune foto e di seguito il menu della serata (photo credits Brambilla Serrani Photographers)
https://www.dropbox.com/sh/0cc1gqxc8csiroa/AABBa0MdDaJ-4GjvHodI2X3Ga?dl=0

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

ENOTECA PINCHIORRI

Menu completo

Aperitivo nel cortile

Pissaladière

Cecina o Socca

Fritto misto di pesciolini e verdure

Sedano e Tapenade

I farciti: pomodori, cipolle e zucchine

Cena placée

Gamberoni allo spiedo e crema di Gran Farro

Risotto come un Cacciucco

Branzino in crosta di olive nere al timo, purea di patate all'olio d'oliva extra vergine

Semifreddo ai Torroni e agrumi

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