



ENOTECA PINCHIORRI

*di Giorgio Pinchiorri & Annie Féolde*

**Comunicato stampa**

*Firenze, 30 marzo 2017*

## **Enoteca Pinchiorri presenta il menu “Contemporaneo”**

Il tristellato fiorentino propone un nuovo menu in omaggio alla cucina italiana attraverso la ricerca degli ingredienti, la tecnica e il gusto

**Enoteca Pinchiorri** inaugura la bella stagione proponendo il nuovo menu degustazione “**Contemporaneo**”, ideato dall’Executive Chef Riccardo Monco, dallo Chef di Cucina Alessandro della Tommasina, dallo Chef Pâtissier Luca Lacalamita e dalla Chef-owner Annie Féolde.

Il titolo “**Contemporaneo**” è rappresentativo della filosofia che sta alla base della creazione di questo menu che ha per elementi distintivi il rispetto della stagionalità, la ricerca costante della materia prima e la valorizzazione del territorio e dei sapori del nostro Paese.

Prende, così, vita un menu in continua evoluzione che, grazie alla creatività, al controllo delle tecniche di cottura e all’innovazione come punto di partenza per reinterpretare la tradizione italiana, muterà nel corso dei mesi in perfetta sintonia con il procedere della stagione suggerendo gli ingredienti migliori che il territorio regala, per un percorso sempre attuale tra aromi e sapori.

Uno degli esempi più espressivi della **valorizzazione e rispetto della stagionalità** sono le “**Tagliatelle impastate con erbe aromatiche, scampi, pisellini e guanciale**” che, a inizio della primavera, vedono nell’impasto primizie di questo periodo come ortiche e finocchietto, accostati ai pisellini novelli; questa particolare proposta evolverà, poi, con il progredire del tempo e sarà realizzata con materie prime in accordo con quanto offrirà madre natura.

La stessa filosofia è alla base del “**Semifreddo di Gorgonzola dolce e baccelli**”, dove i “baccelli” sono le fave, ingrediente tipicamente primaverile e assolutamente legato al territorio; così come i “**Bocconcini di San Pietro al nero di seppia, spinaci novelli, salsa bernese e gelatina di camomilla al limone**” che esaltano gli spinaci novelli e il “**Piccione alla leccarda con composizione di carciofi**” che presenta i carciofi, reperiti sempre da fornitori locali.

Altro filo conduttore in questo menu è l’**ispirazione chiaramente italiana**, un tributo ai sapori del nostro Paese resi contemporanei e unici dalla cucina di Enoteca Pinchiorri, un laboratorio dove le idee prendono forma.

Gli “**Agnolotti di polenta bianca con intingolo di chiocciole vignaiole**” sono un’espressione di quest’omaggio. In questo piatto troviamo la polenta di Avenza, quartiere tipico di Carrara, che è stata lavorata con burro e parmigiano e trasformata in una farcitura per agnolotti. Due piatti della nostra tradizione che si combinano in una creazione totalmente nuova, che esalta le radici da cui muove i passi.

Allo stesso modo la “**Crocchetta di coniglio alle olive e lattuga alla brace**” racconta il gusto tutto italiano dello stracotto ma lo reinterpreta grazie ad una sapiente tecnica che vede spolpare lo stracotto, renderlo a forma sferica per poi friggerlo e realizzare una crocchetta dalle note aromatiche.

Tutti i piatti sono stati ideati per accostarsi in modo armonioso ed essere accompagnati dalla selezione di vini, frutto di cinquanta anni di attenta ricerca, che esalterà al meglio i sapori e le qualità peculiari di ciascun piatto.

Il Menu di “Contemporaneo” è proposto a un prezzo di 275,00 € a persona, vini esclusi.

**UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI**

**P.R. & Go Up Communication Partners - [www.press-goup.it](http://www.press-goup.it)**

Elena Marchi – [elena.marchi@prgoup.it](mailto:elena.marchi@prgoup.it) / +39 340 8001205

Gloria Peccini – [gloria.peccini@prgoup.it](mailto:gloria.peccini@prgoup.it) / +39 335 276216



**ENOTECA PINCHIORRI**

*di Giorgio Pinchiorri & Annie Féolde*

**Menu Contemporaneo**

Filetto di baccalà al vapore, patate Mimosa, scalogno e salsa di prezzemolo

Bocconcini di San Pietro al nero di seppia, spinaci novelli, salsa bernese e gelatina di camomilla al limone

Tagliatelle impastate con erbe aromatiche, scampi, pisellini e guanciale

Agnolotti di polenta bianca con intingolo di chiocciole vignaiole

Crocchetta di coniglio alle olive e lattuga alla brace

Piccione alla leccarda con composizione di carciofi

Semifreddo di Gorgonzola dolce e baccelli

Delizia di limone: limoncello, latte di mandorla e verbena

**UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI**

**P.R. & Go Up Communication Partners - [www.press-goup.it](http://www.press-goup.it)**

Elena Marchi – [elena.marchi@prgoup.it](mailto:elena.marchi@prgoup.it) / +39 340 8001205

Gloria Peccini – [gloria.peccini@prgoup.it](mailto:gloria.peccini@prgoup.it) / +39 335 276216