

ANNIE FEOLDE PINCHIORRI

«Bisogna trovare il cocktail giusto Anche nella vita di tutti i giorni»



di OLGA MUGNAINI

«**BISOGNA** trovare il cocktail giusto, perché nella vita è tutta una questione di dosi». Sono più di trent'anni che Annie Feolde riesce a creare le alchimie giuste, trasformando gli ingredienti in piccoli miracoli di alta cucina.

E se il marito Giorgio è l'anima di una delle enoteche più famose al mondo, lei è certamente la regina dei menù che accompagnano i vini più celebri e più raffinati. Insieme, da questo sodalizio nella vita e nel lavoro, nasce il successo dell'Enoteca Pinchiorri, lì a Palazzo Giacometti Ciofi in via Ghibellina dall'ottobre 1972.

Con la leggerezza, il sorriso e la gioia di chi viene da un gran ballo, la signora Annie è appena tornata dalla cerimonia d'assegnazione di un altro premio per l'abilità dimostrata fra i fornelli. La giuria del Premio **Nonino** presieduta da V.S. Naipaul, premio Nobel per la letteratura 2001, le ha conferito il premio speciale **Nonino** Risit d'Aur 2013 insieme a Gualtiero Marchesi ed Ezio Santin. La motivazione dice: "Tre stelle dell'arte culinaria italiana, tre voci e tre maestri che da veri pionieri hanno fatto conoscere l'eccellenza della cucina italiana nel mondo".

Nel soggiorno di casa Pinchiorri in via Guicciardini c'è lo stesso sole che risplende nello sguardo di questa elegante signora francese, che non ha mai perso il vizio del suo accento e a cui ha aggiunto la concretezza della massaia toscana.

Lei che passa dalle 12 alle 14 ore al giorno nella cucina dell'Enoteca, quando è a casa ha ancora vo-

glia di mettersi ai fornelli?

«Sì certo. Non sempre, ma è qui che faccio le prove di tante ricette. Sono tranquilla, concentrata, se sbaglia nessuno mi vede... In cucina è come nella vita: bisogna trovare il cocktail giusto».

E cioè, cosa serve?

«Prima di tutto passione e professionalità. Nel mio caso conoscenza delle migliori materie prime, studio delle tradizioni del luogo in cui si lavora e poi un pizzico di fortuna, perché si può essere molto bravi, ma senza un po' di buona sorte non si arriva da nessuna parte».

Cosa c'è sempre nel suo frigo?

«La verdura fresca».

Come è iniziata l'avventura che ha fatto dell'Enoteca Pinchiorri il luogo celebre che è oggi?

«Io sono nata a Nizza e dopo Parigi e Londra sono arrivata a Firenze quasi per caso. Sul finire degli anni Sessanta lavoravo in una piccola trattoria del centro e ho conosciuto Giorgio che faceva il cameriere a Buca Lapi. Poi diventò sommelier e volle tentare di portare anche a Firenze il concetto di degustazione. L'Enoteca Pinchiorri nasce così, col desiderio della divulgazione: Giorgio poteva far assaggiare un vino mettiamo da 100mila lire alla bottiglia, servendolo a bicchieri e facendo spendere per esempio non più 100 ma 10mila lire».

Quindi all'inizio si beveva soltanto.

«Esatto. C'era il bar e i tavoli di legno. La gente veniva sempre di più e a me sembrava un peccato che si dovesse bere senza mangiare».

E così si è messa in cucina.

«Magari. All'inizio avevo appena un piccolo corridoio dove sono riuscita ad attrezzarmi per preparare qualche *quiche*, torte salate insomma. La più buona era la *quiche Lorraine* con pancetta e formaggio. Poi piano piano mi sono allargata e sono passata ai primi. Era l'epoca dei tris, tutti nello stesso piatto!»

Si ricorda cosa preparava?

«Certamente farfalle con pancetta affumicata, penne al salmone, taglierini ai funghi porcini».

Verrebbe da dire come in una trattoria qualunque.

«La mia cucina è nata e cresciuta attorno ai vini di Giorgio. Io sono francese, ma mi sono innamorata della cucina italiana da cui parto sempre per inventare ricette nuove, sperimentare e tentare contaminazioni con altre tradizioni ga-

stronomiche. In ogni caso penso sempre all'abbinamento con i vini. Anche io sono sommelier e anche se non bevo più li ho ancora tutti in mente con i loro profumi e i loro sapori».

Mi dica un piatto e un abbinamento che le viene spontaneo.

«...petto di anatra con cavolo viola, castagne e pancetta, abbinato a un Barolo di Ceretto».

Quanti vini avete in cantina?

«Diciamo 120mila bottiglie. Solo di alta qualità».

Quando sono iniziati i riconoscimenti veri?

«Nell'81 abbiamo avuto la menzione della Guida Michelin, l'anno dopo la prima stella e quello dopo ancora la seconda stella, fino ad essere la prima donna in Italia ad aver ricevuto — e a

mantenere le tre stelle Michelin».

Ogni tanto scoppia qualche piccolo scandalo su quanto si spende all'Enoteca Pinchiorri.

«Lo so. Ma questo dipende da una scarsa cultura alimentare. Noi cerchiamo non solo di mettere la gente a mangiare, ma di offrire un'emozione. Vorremmo che fosse una piccola esperienza e non solo il riempirsi la pancia. Curiamo l'insieme in modo che diventi un godimento di tutti i sensi. Compreso il piacere di essere coccolati, perché no».

Quante persone lavorano all'Enoteca?

«In tutto 45, di cui 17 in cucina. E sono tutti necessari».

Tra i tanti ospiti illustri, ci racconta qualche personaggio particolarmente fedele al vostro locale?

«No, non glielo dico».

Almeno qualcuno.

«E' una questione di riservatezza. Va beh, le dico la regina d'Olanda. E poi le racconto che una volta venne anche Yves Montand. E poi sì, personaggi della moda, del cinema della finanza».

Anche voi sentite gli effetti della crisi?

«Come no! Con tutti i controlli che ci sono i clienti hanno la sensazione di essere nell'occhio del ciclone appena escano dalla porta. Ricordo che una volta avevamo la finanza a spulciare i nostri conti e arrivò a cena l'allora ministro Tremonti. Facevo la spola dalla sala all'ufficio col sorriso sulle labbra ma

non le dico la tensione. Gli ispettori delle Fiamme Gialle sono rimasti quattro mesi a controllare tutto. Eravamo diventati amici, ma non hanno mai voluto accettare neanche un caffè».

Torniamo alle meraviglie della cucina. Esiste un'Enoteca Pin-

chiorri anche a Tokyo vero? Con quale menù?

«Menù a base di materie prime del luogo declinate all'italiana. Ad esempio, l'ottimo pesce dei loro mari, oppure lo straordinario manzo Kobe che costa mille euro al chilo, a cui fanno bere bir-

ra e che viene massaggiato affinché la carne diventi più tenera».

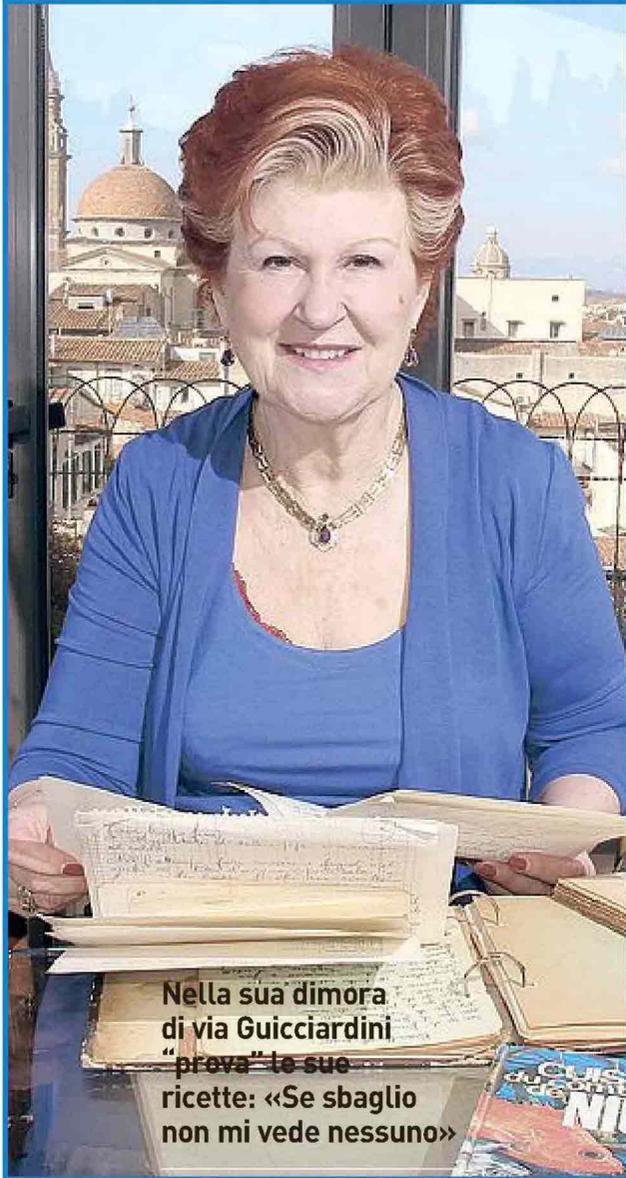
Alla sua bellissima carriera è stato aggiunto un nuovo premio.

«È stata una grande emozione, perché è un premio al lavoro, alla professionalità e a tutti quei valori ai quali ho sempre creduto e ai quali ho ispirato il mio modo di interpretare la vita stessa».



Annie Feolde Pinchiorri sul terrazzo di casa sua in via Guicciardini; sotto al ricevimento del premio **Nonino fra Gualtiero Marchesi ed Ezio Santin. In basso al lavoro nello studio e davanti al frigorifero della sua cucina**





**Nella sua dimora
di via Guicciardini
"prova" le sue
ricette: «Se sbaglio
non mi vede nessuno»**

