

Annie Féolde premiata da un Nobel

Il Risit d'Aur 2013 della famiglia **Nonino** consegnato domani all'Enoteca Pinchiorri. La giuria è presieduta da Naipaul. Il riconoscimento va anche a Marchesi e Santini

Aldo Fiordelli

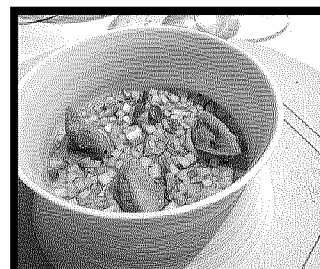
FIRENZE - Nel giorno in cui la in Francia ricorda Bernard Loiseau con un carteggio inedito tra lo chef borgognone suicida per la presunta perdita delle "tre stelle" e l'allora direttore della Michelin Derek Brown, in Italia viene premiata Annie Féolde, unica donna con Giorgio Pinchiorri, ad aver conquistato, perso e riconquistato i "trois macarons".

La giuria del Premio **Nonino** presieduta da V.S. Naipaul, premio Nobel per la letteratura 2001, ha conferito il premio speciale **Nonino Risit d'Aur 2013** ad Annie Féolde insieme a Gualtiero Marchesi, indiscusso iniziatore della cucina italiana ed Ezio Santini, patron dell'Antica Osteria del Ponte, con la seguente motivazione: «Con Annie Féolde, Gualtiero Marchesi e Ezio Santini si vogliono premiare le prime '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. Fedeli alla tradizione ma aperti all'innovazione, rappresentano e onorano le decine di grandi chef che hanno portato la nostra enogastronomia a vette di eccellenza».

La consegna dei premi si svolgerà alla distilleria **Nonino** a Ronchi di Percoto domani, sabato 26 gennaio. Non una novità in casa Pinchiorri, premiati negli anni con decine di riconoscimenti dal fiorino d'oro di Firenze nei primi Duemila alla targa alla carriera ricevuta da L'Espresso per i 40 anni lo scorso ottobre.



Annie Féolde, la signora dell'Enoteca Pinchiorri



«E' un'emozione
 Significa che
 tutto il lavoro
 di una vita ha
 avuto un senso»

«È una grande emozione per me - dice Annie Féolde - ricevere questo Premio, che si rinnova per il trentottesimo anno, insieme a Gualtiero Marchesi ed Ezio Santini, due eccellenti colleghi ma soprattutto degli straordinari amici. Ci legano anni di lavoro in cui

abbiamo visto crescere ed evolversi la cucina italiana della quale ci sentiamo con orgoglio interpreti. Ma il sentimento più grande, e in qualche modo nuovo, lo vivrò accanto alla straordinaria autorevolezza dei personaggi che compongono la giuria e di coloro che saranno con noi premiati. Da Michael Pollan conosciuto internazionalmente come il "libero filosofo del cibo", a Jorie Graham una delle più alte voci della poesia americana contemporanea, alla ricercatrice Fabiola Gianotti che con il suo lavoro di oltre vent'anni ha contribuito a cambiare la storia della fisica, fino ad un vero maestro del nostro tem-

po il fisico inglese Peter Higgs. Un'occasione come questa - continua Annie - mi spinge a ripensare alla mia vita. Significa che tutto ha avuto un senso e che viene premiato il lavoro, la professionalità e tutti quei valori ai quali ho sempre creduto e ai quali ho ispirato il mio modo di interpretare la vita stessa». Questa sera precedente la consegna dei premi, in occasione di una cena di benvenuto a firma dei tre chef, Annie Féolde proporrà una crema di ceci con polipo grigliato e rosmarino e un risotto con nervetti di vitello, code di scampi marinati in Grappa **Nonino** Riserva Antica Cuvée e polvere di liquirizia.