

CUCINA

MONTREAL - La 'diva della cucina toscana' Annie Feolde, co-proprietaria del famoso ristorante 3 stelle Michelin 'Enoteca Pinchiorri' di Firenze (ubicata in un palazzo del 17esimo secolo), è stata a Montréal il 12 aprile scorso in occasione della quarta edizio-

Annie Feolde a Montréal con le sue ricette semplici e moderne

ne dell'evento di beneficenza 'Grands Chefs Relais & Châteaux' (www.lesgrandschefs.com) che si è tenuto all'Hotel 'Queen Elizabeth' a profitto dell'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ). Originaria di Nizza, quella di Annie è una cucina attraente e piacevole. Proprio come l'Italia, il suo paese d'adozione. Una chef moderna che ha raggiunto il successo con una ricetta semplicissima, che nel tempo si è rivelata "la migliore". A preparare il menù della serata - il cui presidente d'onore è stato Philippe Duval, presidente e direttore generale della SAQ, 'Société des alcools du Québec' - per gli oltre 200 ospiti sono stati cuochi sia italiani che quebecchesi guidati da Alain Pignard. Tra i piatti, firmati rigorosamente Annie Feolde, filetti di triglia, scaloppine di fegato d'anatra, risotto ai tendini di vitello, scampi

alla polvere di liquirizia, costole d'agnello gratinato alle nocciole piemontesi, pesto, puré di patate all'olio d'oliva ed escalogne grigie. Ad accompagnarli i vini IGT Toscana Tignanello, Antinori 1999, e Bolgheri Sassicaia, Tenuta San Guido 2004. Annie è figlia d'arte, i suoi genitori lavoravano già nel settore alberghiero. E ne conoscevano i sacrifici. Per questo l'hanno messa in guardia cercando di 'dirottarla' verso altri mestieri. Invano. Perché il suo destino era già scritto. Come era scritto l'incontro con Giorgio Pinchiorri, suo marito, sommelier che fonderà l'enoteca fiorentina. L'amore porta anche la passione per la cucina. E così sono 40 anni che Annie Feolde offre ai suoi affezionati clienti una "cucina italiana a base di prodotti locali e l'utilizzo di tecniche moderne per ottenere i migliori risultati sul piano del gusto e delle

emozioni". Piatti che, accompagnati da superbi vini ad hoc, rappresentano un'esperienza enogastronomica semplicemente indimenticabile. Tanto che Annie è stata addirittura onorata con un diploma 'honoris causa' in segno di riconoscenza per la sua generosa partecipazione all'evento Grands Chefs Relais & Châteaux 2012. Di sicuro un modello di successo per i giovani. Come i tre che sono stati scelti dalla Fondazione dell'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec per intraprendere un anno di formazione superiore all'estero: si tratta di Daniela Molettieri (che ha radici italiane, indiane e quebecchesi) Mylène Poisson (con la passione per il vino) e Samuel Sauvé-Lamothe (con un debole per la cucina italiana), tutti diplomati all'ITHQ che beneficeranno di una borsa di studio del valore di 35 mila dollari ciascuna. (V.G.)