

Siamo tornati al ristorante di Anna Ghisolfi a Tortona. E provando il suo ultimo menu abbiamo fatto un giro in una terra di confine. Questa, davvero, è una "nuova mappa"

# Non è degustare. È mangiare bene. Chiamiamo le cose col loro nome

Tornare, mangiare, stare bene. La strada della ristorazione locale (Tortona) e internazionale (il mondo) ripassa prima o poi da Anna Ghisolfi, nel suo tempio dei sapori che fu l'oratorio del Crocefisso, oggi sconosciuto, in via Giulia. Troppo facile sarebbe fare i paragoni con una liturgia laica, quella della tavola imbandita. Con un rito che, comunque, ha qualcosa di solenne. Nell'abside di una volta adesso c'è una cucina. Vero: è un bel modo per "santificare" le feste. E allora, anche se abbiamo già scritto tante volte dell'arte di questa cuoca che sorprende e meraviglia, vale la pena, ogni tanto, farci un salto, un ripasso, dare una controllatina: siamo sempre al top? L'occasione è venuta la scorsa settimana, per conoscere da vicino il menu degustazione che sarà proposto ai clienti per accostarsi alle numerose richieste.

Accetto l'invito di Anna e del marito Enrico Merli (l'avvocato che sceglie per te vino e vini, un passato anche da giornalista e anche per *Il Popolo*). Riprovo.

Siamo sempre al top. La parola "degustare" non mi piace molto; troppo inflazionata. È come dire "declamare" per "leggere". Invece siamo soliti ripetere: hai letto quel romanzo? Hai mangiato in quel ristorante? È la semplicità che diventa bellezza e qui, per stare alla metafora, per rispettare la linea editoriale, mi limito a sottolineare che "si mangia divinamente".

«Le mie sono ricette di memoria e ricordo del gusto... dichiara la Ghisolfi - Uso ingredienti semplici, possibilmente locali, e la mia sfida personale è giocare con l'aspetto che hanno, riproporli in consistenze diverse, trasformarli e rendere sorprendente ciò che si conosce molto bene». Amen.

Gli ospiti del 7 novembre sono giornalisti "di settore", mangiatori travestiti da degustatori, alcuni ossobucchi, per dirla con Gadda, ottime forchette. Restano colpiti.

Anche la giovane venticinquenne seduta davanti a me che sulle prime non vuole svelare il suo cognome: si chiama Giulia e di cognome fa Andreotti. Scrive per "Il Gusto". Apprezza il menu. «E tu perché sei qui?». «Per amicizia e perché ho scritto un giallo ambientato nel mondo dell'alta cucina».

Fine. Una cucina gioiosa e giocosa. Un gioco di sapori e consistenze che trasforma ogni morso in un'esperienza dei sensi. Un percorso gastronomico che si apre con un susseguirsi di sfiziosi "amuse bouche", prosegue con le portate principali, vere e proprie tavolozze di colori, e si chiude con la leggerezza di una girandola di dessert. E dove l'elemento vegetale è al centro di tutto. Anna Ghisolfi presenta un menu che non cambia mai completamente, eppure è sempre diverso, attraverso il quale traccia il racconto gastronomico dei Colli Tortonesi, una terra di confine. L'ouverture è segnata da una sequenza di piccoli bocconi in ordine sparso. Sono come origami, piegature combinate di ingredienti abil-

mente trattati in un'infinita varietà di modi che appaiono sulla tavola assieme e dove forma e consistenza danno vita, in bocca, a inaspettate sorprese. Il fil rouge di queste proposte è ludico. Così il Montebore, formaggio locale Presidio Slow Food, diventa gelato in un'insalata colorata; la verza si trasforma in tartufo e un piccolo bon bon rosa esplosa tra le labbra. Un bacio? No, è un aperitivo a base di Campari e succo di pompelmo in uno scrigno di sottilissimo burro di cacao. Melanzana, zucca, verza e zucchine essiccate si gustano in sottili e fragranti chips da intingere in una delicata maionese all'acciuga. A questo preludio festoso che si prende con le mani, senza un ordine prestabilito se non quello della curiosità, seguono i primi e non manca mai il riso - principe della cultura gastronomica piemontese e lombarda - presentato come una tavolozza di elementi colorati che il commensale è invitato a indovinare - semi, scaglie di frutta secca croccante e morbide verdure - tra i quali il cameriere appoggia i chicchi, che legano e amalgamano. Ed è proprio un riso il piatto simbolo di Anna, quello che lei adora e che sente più suo: con zucca, nocciolo (la tonda gentile del Piemonte) e gocce di Passito che si sciogliono lentamente avvolgendo con gentilezza gli altri ingredienti. L'omaggio al Piemonte più tradizionale è riservato alla pasta ripiena, gli agnolotti: piccole caramelle dalla pasta sottilissima, condite con il fondo del loro brasato e gocce sferiche di Barbera. La terza proposta dei primi piatti varia a seconda della stagione e dell'estro: ad esempio, "Tagliolini, carciofo, acciuga e te" che rappresenta un richiamo alla vicina Liguria.

La seconda portata vede sempre al centro un elemento vegetale di stagione che Anna scompone e reinterpreta attraverso diverse tecniche e al quale accosta carni - l'agnello o il piccione - o pesci - merluzzo o filetti di pesce povero - cucinati con tecniche e fondi che ne esaltano il sapore.

Anche il dessert è composto da una girandola di bocconi dolci: il camouflagage torna a essere il filo conduttore dell'esperienza con, per esempio, la mousse di albicocca che sembra un uovo alla coque e gli aspic di frutta e Barbera: il confine tra dolce e salato è molto sottile. Questa la proposta generale.

Per noi, il menu del 7 novembre, era, tecnicamente, così composto: Rubino di rapa (rapa rossa, arancia e pistacchio), Tartufo di verza (verza, maggiorana, farina di riso nero Artemide), Cannoncino di mela (mela Grannie Smith, caprino, pickle di carota, curry), Lardo e calamaro (lardo gelato, calamaro, cannellini e caffè), Castagna in zuppa (castagna, grano saraceno, aneto), Lenticchie e caviale (lenticchie nere, lime, caviale Kalouga Amour), Aia' senz'aglio (tagliolini, topinambur, noci, acciuga e te), Gnocchi (zucca, nocciolo, mandarino, caffè, Montebore), Brasato al cubo e, per concludere,



dere, un grande classico: Cioccolato e Pera. «Anna, quando cuciniamo qualcosa per i poveri? Per la mensa della Caritas, per esempio?»  
Non si tira mai indietro; l'ha già fatto e lo rifarà. Beneficenza. «Quando vuoi.» Il pranzo è finito, andiamo in pace.  
Matteo Colombo

## LETTERE

### SABATO CI SARÀ LA COLLETTA ALIMENTARE «Abbiamo bisogno di volontari!»

Egredo Direttore, sono Giorgio Maurizio Barbieri, direttore del Banco Alimentare per la provincia di Alessandria, e sto entusiasticamente annunciando la 27ª Colletta Alimentare che si terrà sabato 18 novembre. Questa iniziativa è organizzata dal Banco Alimentare insieme a 21 Banchi nazionali, e noi siamo orgogliosamente coinvolti, essendo situati a Novi Ligure.

Abbiamo bisogno del vostro aiuto come volontari per raccogliere cibo per le persone bisognose nella nostra comunità. Ogni contributo conta e può fare una grande differenza. Inoltre, vorremmo sottolineare che questa non è solo un'opportunità per dare una mano alle persone in difficoltà, ma è anche un'occasione di socializzazione e condivisione con la comunità. Le fasce orarie sono flessibili e vanno dalle ore 8 alle 20. Potete partecipare in uno qualsiasi di questi turni, e saremo felici di adattarci alle vostre disponibilità. Se poi parteciperete all'intera giornata del 18 novembre, sarà fantastico.

Per confermare la vostra disponibilità o per ulteriori informazioni potete contattarci al mio numero di telefono (cell. 373 9026946).

Vi ringraziamo in anticipo per il vostro sostegno. Questo evento è importante per la nostra comunità e ogni contributo conta. Nell'area tra Voghera e Casteggio assistiamo 1700 persone, e in tutto il territorio in cui operiamo, che va da Novi fino a Varzi, passando per Stradella e Broni e poi comprende la Lomellina e tutta la provincia di Alessandria, serviamo ben 16.916 persone.

Grazie ancora e spero di vedervi il 18 novembre presso i 25 supermercati che hanno aderito all'iniziativa per questa nobile causa. La vostra partecipazione non solo farà la differenza nella vita delle persone bisognose, ma ci permetterà anche di condividere un momento prezioso insieme.

Vi invitiamo anche a trasmettere questo messaggio ad amici, familiari e colleghi per coinvolgere il maggior numero possibile di volontari. Insieme possiamo fare la differenza!

**Giorgio Maurizio Barbieri**  
Direttore del Banco Alimentare per la provincia di Alessandria

La Redazione si riserva la facoltà di ridurre i testi che devono recare firma e indirizzo del mittente. Scrivete a: **Il Popolo "Lettere" P.ta De Amicis 1 - 15057 Tortona (AL); redazione@ilpopolotortona.it**

il **POPOLO**  
Settimanale della Diocesi di Tortona fondato nel 1896

Direttore responsabile  
**MATTEO COLOMBO**

Direzione e Redazione  
P.ta De Amicis 1, 15057 Tortona (AL)  
tel. 0131.811322; fax 0131.821427  
e-mail: redazione@ilpopolotortona.it

Capo redattore  
Daniela Catalano  
Amministrazione e pubblicità  
Marco Rezzani

Registrazione nel Registro Periodici presso il Tribunale di Tortona n. 1/98 del 11.12.1998  
Iscrizione ROC n. 31727 del 2 luglio 2016

Editore  
Fondazione Monsignor Igino Bandi  
Piazza Duomo, 12 - Tortona (AL)

Presidente: Cesare Raviolo  
Consiglieri: Giorgio Ballo, don Paolo Padriani, Piero Ponte, Elena Torti

Tesorieri: Carlo Lupi

Revisore legale: Pietro Ratti

Video-composizione e impaginazione in proprio

Stampa  
Edizioni Tipografica Commerciale  
Corso Roma, 200, Clavegna (PV)  
tel. 0381.96138; fax 0381.660054  
e-mail: info@editico.it; www.editico.it

Amministrazione, Abbonamenti e Pubblicità  
15057 Tortona, P.ta E. De Amicis, 1  
tel. 0131.811322; fax 0131.821427

Abbonamenti annuale EURO 50,00; sostenitore EURO 80,00; estero a seconda della destinazione  
Per i versamenti: c/c postale n. 001042957140 intestato a Fondazione Monsignor Igino Bandi oppure BPER Banca - Tortona  
IT 2350 5387 4867 00000 4221 7887

La Fondazione Monsignor Igino Bandi tratta i dati come previsto dal RE 2016/679. L'informativa completa è disponibile presso la sede di Piazza Duomo, 12 a Tortona (AL). Il Responsabile del trattamento dei dati raccolti all'atto della sottoscrizione dell'abbonamento, liberamente conferiti, è il Presidente e Legale rappresentante Cesare Raviolo, a cui ci si può rivolgere per i diritti previsti dal RE 2016/679. Questi sono raccolti in una banca dati presso gli uffici di Piazza Duomo 12 a Tortona (AL) - tel. 0131.811322. La sottoscrizione dell'abbonamento dà diritto a ricevere tutti i prodotti dell'Editore Fondazione Monsignor Igino Bandi. L'abbonato potrà rinunciare a tale diritto rivolgendosi direttamente a Fondazione Monsignor Igino Bandi (Piazza Duomo, 12 - 15057 Tortona (AL) - tel. 0131.811322), oppure scrivendo a [ilpopolo@libero.it](mailto:ilpopolo@libero.it). I dati potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti e all'amministrazione. Ai sensi degli articoli 13 e dall'articolo 15 al 22, si informa l'interessato che egli ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento, l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, nei casi previsti scrivendo a [ilpopolo@libero.it](mailto:ilpopolo@libero.it). Tariffe pubblicità (ai netto dell'IVA nelle aliquote vigenti): a modulo (45 x 45 mm): commerciale Euro 15; occasionale Euro 20. Il giornale si riserva di rifiutare qualsiasi inserzione. I contributi non richiesti, anche se non pubblicati, non si restituiscono. Le fotografie non si restituiscono trascorsa 10 giorni dalla pubblicazione. **Neurologi** (euro 1,50 a parola; euro 40,00 foto) da inviare entro le ore 12,00 del martedì antecedente il giorno di uscita.

Associato FIPEG - FISC -

"Il Popolo" percepisce i contributi pubblici all'editoria. "Il Popolo" ha aderito tramite la Fisc (Federazione Italiana Settimanali Cattolici) allo IAP (Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria) accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.