

DOMENICA



La chef Anna Ghisolfi

Lo showcooking di Anna Ghisolfi alla Fiera del Tartufo

La cucina tortonese di Anna Ghisolfi alla Fiera del tartufo di Alba: la chef sarà protagonista di uno showcooking domenica, sul palco della sala Beppe Fenoglio, con alcuni dei principali chef italiani, con una ricetta di inverno, di territorio e di memoria: «Gnocchi. Zucca, nocciola, mandarino, caffè, Montebore + tartufo». «È la prima volta che lo faccio per un pubblico che non sia la mia famiglia e si abbina molto bene al tartufo bianco d'Alba che aggiunge il tocco finale», ha spiegato durante l'anteprima che si è svolta martedì nel suo ristorante. «Devo avere una cucina sempre a portata di mano - ha aggiunto -, per questo motivo ne ho tre. È il mio modo di vivere in cui non riesco a dividere quale sia la vita vera, il lavoro, il piacere. È il mio modo di esprimermi di trasmettere affetto e amore è proprio attraverso la cucina».

È per la prima volta, Anna Ghisolfi ha inserito un menù degustazione. «Nel mio ristorante il menù è diviso in due serie di antipastini, una scelta tra 4 primi, 4 secondi e 4 dolci: le persone devono sentirsi libere di mangiare quello che desiderano, anche solo un piatto di agnolotti. Nel menù degustazione ho inserito anche piatti nuovi in cui volevo impreziosire ingredienti molto semplici come la rapa rossa, la verza, la mela, un pezzetto di brasato che è il piatto più comune che si faceva nelle nostre campagne. E c'è anche il piatto che farò domenica alla fiera del tartufo di Alba». M. T. M. —