

# PANORAMA

## PIACERI FOOD



**(6)** A Milano, il ristorante Polpo della Chef stellata **Viviana Varese** (a sinistra) gestito con la chef indiana **Ritu Dalmia**. **(7)** **Anna Ghisolfi** (al centro) patron del ristorante omonimo che si trova a Tortona, dentro la navata dell'Oratorio del Crocifisso.



Martina Spironelli, Azzurra Primavera

Bisogna fare un salto a Salina, nelle isole Eolie dall'infinita energia, per provare la cucina di **Martina Caruso**, al Signum, hotel di famiglia: qui ha conquistato una stella Michelin (già dal 2016) e continua a portare riconoscimenti, come le tre forchette del Gambero Rosso.

Martina, tenace come le rocce vulcaniche delle sue isole, è due volte mamma, ma non ha mai pensato di rinunciare a un lavoro per lei affascinante: le dona calma di pensieri, lucidità di visione. Mediterraneo è la sua parola-mantra. Da ordinare: bagna cauda con ricci di mare crudi (fa parte degli amuse-bouche) e linguine con latte di mandorla e vongole. Il Signum è aperto da metà aprile a metà ottobre.

A Milano, terra di battaglia per ogni

avanguardia culinaria, si è fatta onore **Viviana Varese**, con una carta di impostazione marittima tra le migliori in città. Al suo ristorante all'interno di Eataly, Viva, la salernitana chef stellata ne ha da poco aggiunto uno in via Melzo, Polpo, evoluzione di Spica, locale aperto con la collega indiana Ritu Dalmia.

Ai fornelli c'è Valentina Gaeta, in sala Davide Gianni, Valeria Lorusso, Martina Guercia. Atmosfera anni Ottanta, ritmo sostenuto da movida milanese. Da ordinare: polpo al vapore alla gallega e tapas ittiche a piacere.

**Sempre a Milano opera Sara Prece-ruti**, che ha trasferito in città, dal 2016, il ristorante Acquada di Porlezza. Dal piccolo mondo antico dove Fogazzaro

ambientò i suoi romanzi, alla metropoli, lo stile di Sara non è cambiato. Cucina elegante, dal tocco femminile nella sapienza degli accostamenti e nei voluti contrasti. Meritevole di stella. Da ordinare: risotto affumicato al petto d'oca.

A Brescia c'è **Arianna Gatti**, per il Gambero Rosso cuoco emergente 2024. Abruzzese di nascita, per anni sous-chef al Miramonti l'Altro, ha dato vita a Forme, ristorante in una corte rurale. Attenta all'attualità, ha creato un dolce dedicato alla Vittoria Alata, per Brescia Capitale italiana della cultura. Da ordinare: Saint Honoré di storione e caviale.

**Terminiamo la rosa in Piemonte, a Tortona, al cospetto di Anna Ghisolfi**, nel ristorante omonimo situato dentro la navata dell'Oratorio del Crocifisso. Un luogo di armonia, dove i piatti di chef Ghisolfi si impongono comunicando l'amore per il fare, con la concretezza lontana da ogni ampollosità. In sala, a condurre le danze, il marito di Anna, Enrico Merli, una vita passata a far l'avvocato, esperto di vino, formaggi - potrebbe scrivere un romanzo sul Montebore - e rituali da gourmet. Dietro una grande donna, Anna Ghisolfi, c'è un grande uomo, potremmo dire, adattando una celebre vulgata. Da ordinare: riso con zucca, nocciole e gocce di passito Castello di Tagliolo, Ovada.

Le magnifiche sette non potrebbero esistere se la strada non fosse stata aperta da donne come **Annie Féolde**, la regina del tristellato Enoteca Pinchiorri di Firenze, e poche altre antesignane, quali **Luisa Valazza** (Al Sorriso di Soriso, Novara), **Nadia Santini** (Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio, Mantova), **Nadia Moroni** (Aimo e Nadia, Milano). Donne che in tempi più difficili dei nostri hanno preso il comando nelle cucine dei ristoranti. Osare si deve, era il loro motto non espresso. Hanno avuto ragione. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

