

## A Bologna Anna Ghisolfi e i suoi Colli Tortonesi

di Valentina Frezzato



▲ Anna Ghisolfi

*Ospite al festival C'è +Gusto, è un ex cestista, ama il gioco di squadra e ha portato nei suoi piatti la voglia di stupire. La sua è una cucina gioiosa, fresca che mette il vegetale al centro*

20 OTTOBRE 2023 ALLE 08:36

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

La cucina di **Anna Ghisolfi** è fatta di rimbalzi, di passaggi, di tiri vincenti. La chef di Tortona è una ex giocatrice di basket e questo modo di ragionare - con strategie da tenere a mente per conquistare tre punti, e la capacità di lavorare in squadra - lo ha riproposto ai fuochi del suo ristorante. E nel menù, che intriga e conquista proprio perché ci si sente parte di una partita, complici di una gara ben riuscita. I piatti arrivano in tavola senza seguire le regole classiche. Stupiscono, coinvolgono, divertono. Il filo rosso delle sue proposte è, appunto, il gioco: i prodotti vengono mascherati grazie a una cucina tecnica e vanno, in qualche modo, riscoperti. Un tartufo, ad esempio, non è un tartufo, ma è una verza che viene servita come fosse l'oro che si cerca nei boschi. I piatti della tradizione non vengono mai portati a tavola nei modi e nelle consistenze che ci si aspetta: sono insoliti, ma capaci di ricostruire nella mente i sapori dei pranzi in famiglia.

[https://www.repubblica.it/il-gusto/dossier/c-e-piu-gusto-a-bologna-/2023/10/20/news/gusto\\_bologna\\_anna\\_ghisolfi\\_e\\_la\\_sua\\_cucina\\_piemontese-417962038/](https://www.repubblica.it/il-gusto/dossier/c-e-piu-gusto-a-bologna-/2023/10/20/news/gusto_bologna_anna_ghisolfi_e_la_sua_cucina_piemontese-417962038/)