

DOVE  
E QUANDO

**Sabato 21  
ore 13,30**  
Al Teatro del  
Gusto, in Sala  
Podestà, ante  
al Teatro  
protagonista  
con Toto dal  
concerto oratorio  
italiano e Coop.  
Sul posto e poi a  
cucina, le chef  
Anna Ghisolfi e  
Andrea Nazzari,  
al Teatro di  
Pavia d'Orto

Anna Ghisolfi

## La campionessa

di VALENTINA FREZZATO

**Ex cestista, ama il gioco di squadra  
e ha portato nei suoi piatti la voglia  
di stupire: una cucina gioiosa, fresca  
che mette il vegetale al centro**

**L**a cucina di Anna Ghisolfi è fatta di risvolti, di passaggi, di giri viziati. 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 - ha influenzato al fondo del suo ristorante. E nei menù, che intriga e conquista proprio perché ci si sente parte di una partita, compieci di una gara ben riuscita. I piatti arrivano in tavola senza seguire le regole classiche. Sbrigativo, coinvolgente, divertente, il filo rosso delle sue proposte è, appunto, il gioco: i prodotti vengono mascherati grazie a una cucina tecnica e sana, in qualche modo, ricoperti. Un tartufo, ad esempio, non è un tartufo, ma è una zebra che viene servita come fiasca d'oro che si cerca nei boschi. I piatti della tradizione non vengono mai portati a tavola nei modi o nelle consistenze che ci si aspetta: sono tascati, sta capaci di ricostruire nella mente i sapori dei primi in famiglia.

Una cucina gioiosa, fresca, ancorata ai modi di fare di un tempo, ma con aggiunto a sorpresa. Dov'è ogni giorno in base a ciò che la chef serve nei mercati dell'Assandrina, a ciò che i produttori da cui si serve le propongono. Quando c'è una novità, è la prima a sperimentarla: le zucchine gialle, i germogli di una certa pianta, un nuovo tipo di riso. Tutto diventa un ingrediente di alta cucina da non

perdersi, il più delle volte, in un boccone solo. Perché Ghisolfi ha iniziato, nel 2000, con un servizio di catering, con quel modo di servire che deve essere stupito, bello da vedere, buono. Ma anche comodo. In un solo passo, dunque, i sapori devono esplodere. Ed è così anche ora, nel suo locale aperto nel 2008, che porta il suo nome, ed è ricavato nell'Oratorio del Crocifisso di Tortona, in una chiesa sconsacrata che è stata anche un teatro dove, ancora, si erano performati. Ma di altrettanto e sempre meritevoli di applausi, il menù non cambia mai completamente, perché l'intento di Ghisolfi è raccontare i gusti Colla Tortonesi, terra di confine tra Lombardia, Liguria, Emilia e Piemonte, partendo dall'orto. I prodotti vegetali sono sempre al centro delle ricette. Cambiano le stagioni, si modificano i colori. I piatti diventano la trasposizione di ciò che si può ammirare aprendo una finestra in campagna. E se in primavera vince il verde, in autunno domina l'arancione. Ma non è una cucina chiusa, porta di territorio: favor viaggiare la porta a sperimentare, regalando sapori dal respiro metropolitano. È il suo segreto, quello vero, è non aver mai smesso di studiare, di partecipare a stage, di voler apprendere gusti e tecniche dai colleghi o da chi si occupa di altri. Non è infatti così difficile trovare, fra i suoi collaboratori, un manager di chimica o uno che parla di sostenibilità.

di VALENTINA FREZZATO

DOVE  
E QUANDO

**Sabato 21  
ore 19,30**  
"Chi sa le fave?"  
L'importanza  
degli ingredienti  
e le sue idee  
sulla sostenibilità  
del piatto" è il  
tema del talk  
con partecipazioni  
Enrico Bartorelli,  
Francesco  
Pisagalli,  
Marco Cotti,  
Ely Giamberini,  
Ricardo Sá, Luca  
Fagioli ed Emilio  
Piemontese



PERSONE



21-22  
OTTOBRE

2023

BOLOGNA