

# VANITY FAIR



FOOD/1

## Gioco di squadra

Un amore totalizzante per la cucina, una brigata al femminile e piatti a sorpresa nel locale tortonese di una chef speciale  
di ANNA MAZZOTTI

**A**rrivano gli *amuse bouche* ed è subito evidente che sarà un'esperienza ludica, colorata e piena di sorprese. Nel ristorante ricavato in una chiesa sconosciuta nel centro di Tortona (la cucina è nell'abside!) Anna Ghisolfi, chef autodidatta, ex titolare di un'agenzia di interpretariato ed ex giocatrice di basket, con la sua brigata di sole donne che ha formato lei, sul campo, oggi si dedica totalmente alla grande passione che l'ha portata negli anni a trasformare la sua vita. L'amore per il cibo traspare in ogni piatto del menu, sempre diverso per il mutare delle stagioni, con il verde dominante

### PRONTE RAGAZZE?

Sopra, Anna Ghisolfi e la brigata al femminile. A destra dall'alto, Bon bon di Campari e pompelmo; il ristorante a Tortona ([annaghisolfi.it](http://annaghisolfi.it)); Piccione, ciliegie e rapa rossa; Croccante di nocciole, scorze di pompelmo, brutti e buoni, fiori e foglie brinate.

in primavera, il rosso d'estate, giallo, arancio e marrone in autunno e bianco neve d'inverno. Sulla carta, che però non cambia mai completamente, è scritto il racconto gastronomico dei Colli Tortonesi, terra di confine tra Lombardia, Liguria, Emilia e Piemonte. Quindi c'è il riso, piatto simbolo, con zucca, nocciole (la tonda gentile del Piemonte) e gocce di Passito, gli agnolotti, caramelle condite con il fondo del loro brasato e gocce sferificate di Barbera, e poi Tagliolini carciofo e acciuga, omaggio alla Liguria. Nei due percorsi, *Giocando con i prodotti* e *Giocando con la tradizione*, gli ingredienti vanno scoperti: il bon bon rosa di burro di cacao è un aperitivo a base di Campari e pompelmo; il formaggio locale Montebore diventa gelato in un'insalata colorata, la verza pare un tartufo. E per dessert? Una mousse di albicocca che sembra un uovo alla coque.

