

CORRIERE DELLA SERA

Domenica 23 Aprile 2023 Corriere della Sera



non accennava a smorzarsi, pian piano prese il sopravvento sulle altre attività collaterali al mestiere di madre. Pur autodidatta, Ghisolfi si è formata sul campo con il metodo scientifico: osservare, imparare, riprodurre. Col marito è partita e ha bussato alle porte dei grandi, da Ferran Adrià e Andoni Aduriz in Spagna a Veyrat di Chamonix, da Paul Pairet a Shanghai a Grant Achatz a Chicago; da ciascuno ha provato a cappare e tradurre — altra attività consona alla sua formazione — una maniera che fosse sua per trasformare un alimen-

Un mix di curiosità e creatività nelle ricette di Anna Ghisolfi

I primi esperimenti Anna Ghisolfi se li era inventati col Dolce Forno della Harbert, un giocattolo didattico che cuoceva tortine con una lampada da cento watt — e oggi verrebbe tacciato di maschilismo, perché induceva le bambine a occuparsi di cucina fin dall'infanzia. A controbilanciare gli impegni sulla strada della parità, i due fratelli maschi la introdussero alla pratica del basket, preferibilmente nel cortile della canonica. In un gioco di destini annodati per le strade di Tortona, Anna Ghisolfi è stata chef per gioco; poi cestista — arrivò a lambire la serie A col Derthona — e ancora cuoca di mestiere, proprio nel meraviglioso oratorio sconsacrato del Crocefisso. Un posto che il marito di Anna, l'avvocato Merli, ricorda perché fu sala di incisione con un banco da far invidia ad Abbey Road, frequentata dai parolieri tortonesi Alberelli e Riccardi per i loro successi sanremesi come «Zingara» di Iva Zanicchi e Bobby Solo.

Conservata facustica dei tempi, ora è un palcoscenico perfetto per le performance della moglie (conosciuta in gioventù, da presidente della

A Tortona, nel meraviglioso oratorio sconsacrato del Crocefisso, un'esperienza culinaria capace di sorprendere



polisportiva) con la cucina a vista montata nell'abside e i tavoli in ferro distribuiti lungo la navata. Lei e le fidate collaboratrici cucinano, lui gira per i tavoli e consiglia abbinamenti incisivamente territoriali con le molteplici versioni del Timorasso, brut compreso. Per trovar casa al sogno, Anna si è presa il suo tempo. Figlia di un grande imprenditore della chimica, liceo classico, inglese e tedesco all'università, il matrimonio con Enrico, tre figli, lo sport: le sue giornate dovevano contenere, evidentemente, un bonus di tempo sconosciuto al più. Di sé parla con ritrosia, racconta con fare riservato, consulto da quell'anta neo (non bisogna, in questo caso ostentare) figlio della cultura piemontese. «In qualche modo, con l'aiuto della famiglia riuscivo a fare spazio a tutto: allattavo, preparavo le traduzioni per la mia agenzia, cucinavo. E siccome amo per il cibo

to esaltandone le qualità. A partire dall'estetica e dai colori. E così, i viaggi di gusto si sono fatti stage da Marchesi, Sadler e Knani, le cene per amici e le ricette condivise tra appassionati hanno preso, nel 2000, la struttura di una attività di catering. Fino al 2015, quando si è presentata l'occasione di allestire il proprio ristorante laddove si pregava prima e cantava poi, dando briglia sciolta a quel turbine di curiosità e creatività in cui ritrovi il suo cammino: la suggestione delle tapas ex frequentazioni berliche, lo stile catering nel finger food e l'uso di eccellenze locali. Una ricerca che accentona l'occhio e abbraccia tutte le consistenze: la spuma, fessicato, il fragrante, la cedevolezza al morso del bon bon ripieno al succo di pompelmo e Campari. Dal tartufo di verra ai tagliolini con carciofo acetato e tè al gomitolo di cime di rapa, all'ardito e riuscito gelato di formaggio Montebone, pera e caffè. E dove c'è una provincia un po' diseredata e obliata ma qualcuno che ostinatamente lavora perché venga apprezzata è come far cenero da lontano: vale di più.

La scheda

● Nel 2015 ad Anna Ghisolfi si è presentata l'occasione di allestire il proprio ristorante laddove si pregava prima e cantava poi, dando briglia sciolta a quel turbine di curiosità e creatività in cui ritrovi il suo cammino: nel proprio ristorante, la chef Ghisolfi crea i piatti con l'aiuto delle fidate collaboratrici

Federico Ferrero