



Derthona Due.Zero 2023 | Una comunità che crede nel timorasso. Orgoglio e consapevolezza (e il derthonic)

di Denis Mazzucato

Reduce da due giorni nel tortonese per assaggiare l'anteprima dell'annata 2021 del **Derthona**, due parole mi risuonano in testa: **orgoglio** e **consapevolezza**. I tortonesi hanno col timorasso un legame stretto e per nulla scontato.

L'evento è durato due giorni e gli ingredienti sono quelli standard: visite organizzate in cantina, anteprima per la stampa e banco d'assaggio per il pubblico.

La cena con i produttori, da **Anna Ghisolfi**, bravissima chef nel centro storico di **Tortona**, è stata centratissima, con alcuni piatti notevoli e abbinati molto bene.

A metà cena Anna annuncia l'imminente uscita di un menù interamente dedicato al timorasso. Quattro portate accompagnate da 4 vini scelti appositamente, che cambieranno a rotazione assieme al menù. Un gigantesco suggerimento per chiunque voglia farsi un'idea di una denominazione in un paio d'ore comodamente seduti a tavola. *"Il timorasso segna lo stretto legame tra la mia cucina e la terra in cui vivo e che ho imparato a conoscere negli anni"* mi scrive Anna, a sottolineare di nuovo come il derthona non sia comprimario ma centrale.