

Il futuro del Derthona Timorasso: giovani ed alta ristorazione

LE NUOVE GENERAZIONI FANNO GRUPPO E CHIAMANO A RACCOLTA LE AZIENDE DEL FOOD. IL CONSORZIO PREMIA ENRICO CRIPPA ED ESALTA I PIATTI DI ANNA GHISOLFI

18 Marzo 2023 Davide Bortone

Giovani ed alta ristorazione. Sono i due assi nella manica del Derthona, vino bianco ottenuto da uve Timorasso sui Colli Tortonesi. L'ultima edizione di **DerthonaDue.Zero**, in scena lo scorso weekend a Tortona, ha visto l'esordio ufficiale di **Derthona Giovani**, gruppo di 20 produttori vitivinicoli affiancati da 12 aziende del settore food uniti per promuovere, comunicare e valorizzare il territorio dei Colli Tortonesi.

LA CENA AL RISTORANTE ANNA GHISOLFI DI TORTONA



Grande spazio, in occasione di Derthona Due.Zero 2023, anteprima riservata alla stampa dedicata alla vendemmia 2021 del Timorasso, a un'altra grande protagonista della scena dell'alta ristorazione piemontese. La cena di sabato 12 marzo si è svolta nel **ristorante della chef Anna Ghisolfi**, allieva di Gualtiero Marchesi.

Location straordinaria – una **chiesa sconsacrata nel centro di Tortona**, con cucina a vista, senza barriere sui limitati posti a sedere – e piatti (in pieno stile “tapas”) all'altezza delle aspettative tra i «contrasti di sapori» e l'assoluta «eleganza visiva» che da sempre connotano lo stile misurato e distante da eccessi e manierismi della cucina di Anna Ghisolfi.