

Tra gioco e sorpresa, le donne Derthona

di Livia Belardelli 24/02/23



Tra le cose belle del mondo del vino c'è la possibilità di scoprire abbinamenti insoliti e geniali, come in questo caso in cui ai vini de La Colombera sono state abbinare sfiziosità della chef Anna Ghisolfi: stesso territorio, identità e creatività.

L'occasione è allettante, assaggiare i vini di **una delle donne del Timorasso, Elisa Semino di La Colombera**, in abbinamento alla cucina esplosiva di **una grande chef di Tortona, Anna Ghisolfi**. Siamo in Piemonte, anzi no, siamo a Milano, nella via più cinese della città, via Paolo

Sarpi. Ma va in scena il Piemonte. Quello sud-orientale della provincia di Alessandria, quello bianco, dove insieme al Cortese, l'uva principe è **sua maestà il Timorasso**. Vitigno ormai sulla cresta dell'onda ma dimenticato per molto tempo e riportato alla gloria grazie al **visionario Walter Massa**, che lo ha riscoperto e valorizzato con tenacia e intelligenza.



La degustazione prevede l'assaggio di tre etichette di Timorasso alle quali si affianca, giusto per aprire le danze, **una piacevolissima e caratteristica Malvasia Moscata**, Alice, anch'essa autoctona del territorio piemontese, dal naso suadente e aromatico ma esuberante il giusto. Un'apertura delicata ed elegante, accompagnata dalle prime creazioni mignon della chef Anna Ghisolfi. Altra **icona di Tortona**, dove ha il suo ristorante, in una scenografia unica e particolare, una chiesa sconsacrata in cui la cucina è a vista ed Anna la sacerdotessa del tempio. Donna all'apparenza riservata e distante, appena viene interrogata sulle sue creazioni, cambia completamente volto rivelando, **insieme a tecnica e creatività, una passione eccezionale e travolgente**. Così ad Alice si affiancano scoppiettanti assaggi come Bon bon di pompelmo e Campari, Rapa su rapa, Pane pera e Montebore, formaggio presidio Slow Food del tortonese.