

ANNA GHISOLFI, LA MIA CUCINA



"Un lavoro scelto seguendo quel pizzico di follia che lo rende unico, perché quando c'è la passione che spinge allora tutto può succedere". Anna Ghisolfi è una donna dalle mille sfumature che ha saputo dare forma ai suoi desideri e alla figura di cuoca. È stato un lungo cammino quello che l'ha portata ad aprire, nel 2016, il ristorante che porta il suo nome. Un percorso lungo e atipico iniziato da piccolissima giocando ossessivamente con il dolce forno. È la laurea in lingue e letterature straniere a portarla lontano dalla cucina, anche se in un monotono tran tran quotidiano la passione lentamente riaffiora. L'amore per i fornelli continua a pulsare forte nelle sue vene.

Anna dedica sempre più tempo alla cucina, prepara nuove ricette, organizza corsi, si diletta a preparare pietanze per i partecipanti nelle occasioni speciali. Inizia soprattutto a studiare, a sperimentare, ispirata dai viaggi gastronomici che la portano nei più rinomati ristoranti del mondo. Anna non ha più dubbi: vuole imparare a cucinare e vuole farlo dai grandi cuochi, prima come stagista presso rinomate cucine, dai Santini al Pescatore, al Sole di Ranco da Davide Brovelli, da Gualtiero Marchesi incrociando Crippa e Knam, da Claudio Sadler, dai Santin all'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano, poi a scuola da Ferran Adrià dove assorbe conoscenze e competenze.

Anna e il suo percorso di impegno, di costanza e di passione per una cucina che nasce dal sentimento, da mani che scelgono prodotti, da un'attenzione continua verso i suoi bisogni che spesso coincidono con i bisogni di coloro che siedono alla sua tavola. Anna e un dialogo che è cambiato e cambierà ancora, nel quale i punti cardine rimangono i medesimi: ingredienti che ama trasformare in esperienza e di cui conserva sempre una dignità propria. Quelli vegetali, ad esempio, un valore unico al centro della sua proposta gastronomica. Le verdure di stagione (tutte di produttori locali ognuno specializzato in una produzione), vengono reinterpretate, disidratate, essicate.