

## RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di **Andrea Cuomo**

**I**n un luogo che è stato un oratorio, un cinema, una sala di registrazione, lavora una donna che è stata traduttrice, giocatrice di basket, insegnante di cucina.

Il tempo, in questa storia, va all'incanto. Anna Ghisolfi è una donna alta e sottile come un filo di ferro. Lo pieghi, lo annodi, ma come fai a spezzarlo? Lei attorno ai sessanta, in un'epoca e in un mondo, quello gastronomico, che indulge al culto di chef possenti e barbuti come eroi, e come essi giovani e onnipotenti, lei - dicevamo - si è tolta il capriccio di diventare una delle chef più interessanti d'Italia, autrice di una cucina che viene da lontano e più lontano andrà, con una formula che è perfino difficile spiegare, che potremmo definire semplicemente: ghisolfitudine.

Andiamo con ordine. Anna Ghisolfi, donna dai mille talenti e per sua fortuna dalle mille opportunità, si è imposta per decenni un *curriculum* fatto prima di tutto di visite ai migliori ristoranti del mondo, da gourmet. Poi, siccome il pensiero della cucina le è velo-

**A TORTONA**

### Per gioco e per incoscienza Il miracolo di Anna Ghisolfi, l'eterna ragazza della cucina

*A 62 anni e dopo tante vite la chef piemontese delizia con piatti colti e divertenti. E il meglio deve ancora arrivare*

ce e acuto e il suo atto congeniale, ha iniziato a insegnarlo da autodidatta, poi è passata a sviluppare questa pratica con un'azienda di catering che era una sorta di fabbrica michelan-

gioletta. Infine pochi anni fa, appena di più di quelli che contiene una mano, ha aperto un suo locale a Tortona, mettendoci il nome e il cognome. Ora, il luogo è speciale; l'ex

oratorio del Crocifisso nel centro della cittadina dell'alexandrino, che lei ha concepito con la cucina totalmente a vista che fa da altare di una funzione laica che però si è indotti a

vivere con religioso rispetto. Da tempo non vivevo una cena con la gioia con cui ho trascorso tre ore da Anna e dal marito Enrico (Merli), avvocato in pensione di non trascura-



**SEMPRE A CANESTRO**  
A destra Anna Ghisolfi, 62 anni, ex cestista che da 5 anni guida il locale che reca il suo nome negli spazi di un ex oratorio al centro di Tortona. A sinistra uno dei suoi piatti più riusciti: la Pasta e fagioli 2.0, che rivisita un grande classico



bile faccenda, che cura la cantina del ristorante e spiega le etichette privilegiando con commovente localismo le etichette del territorio, che vuol dire Timorasso. E già che stiamo parlando dello staff, tutta la sala, guidata da Tiziana Acerbi, mette di buon umore per la sua gentilezza almeno quanto piace vedere in cucina una brigata di sole donne, ognuna - ci dicono - con una storia di orgoglio e riscatto.

Poi, naturalmente, c'è Anna. La cui cucina è potentemente ed espressivamente vegetale, ricca di elementi provenienti da quello che lei ama chiamare il suo «orto condiviso», una rete di produttori del territorio da cui lei ha scelto di prendere quello che hanno, com'è e dov'è. Solo in un secondo mo-

**SUGGERIMENTO**

Il suo locale è ospitato in un ex oratorio che conserva un'aura mistica

mento subentra la tecnica, che in Anna non è mai gesto plateale ma semplice strumento per cavare il meglio da ogni ingrediente e da ogni idea. E anche l'estetica dei piatti è diciamo così naturale, mai «atteggiata». Privilegia il colore alla silhouette, la sovraesposizione alla stilizzazione perfetta.

Il menu è commovente per coerenza, ricchezza e prezzi. Con settantacinque euro ci si garantisce un giro completo su un attovale che altre volte levati. Da soli valgono gli antipasti: due pacchetti full optional, uno dedicato alla tradizione (cittiamo Malalino tonato, Cipolle, Sedano e «cruda», Cavolfiore) e l'altro al gioco (cittiamo Pane, fichi e Montebone, Uovo con rognolo di zuccoline, Trota sulla sua pelle essicata, Ramen di asparagi) che sono assai più di una compilation di brani. Tra i primi la Pasta e fagioli 2.0, i Tagliolini con cozze e pomodoro giallo, i classici Agnolotti con barbara. Tra i secondi un peana per il Piccione, piccante con ciliegia e rapa rossa. Dolce non dolce, anche in versione «scorpacciat».

E alla fine la sensazione che Anna, a 62 anni, debba ancora diventare grande.

**NEL ROERO**

### A Sommariva del Bosco torna il festival dei mieli italiani

■ Torna in presenza, domenica 18 Settembre, a Sommariva del Bosco nel Cuneese il Festival dei mieli, straordinario evento che non soltanto permetterà di assaggiare e acquistare alcuni dei migliori mieli italiani, ma permetterà anche ai visitatori di scoprire un borgo di rara bellezza, noto anche come la «porta del Roero», il suo magnifico castello e le sue numerose chiese.

La manifestazione verrà inaugurata alle ore 10 in piazza Roma con la consegna della Costituzione ai ragazzi nati nel 2004 e proseguirà fino al tardo pomeriggio, per le vie del centro, ove i negozi saranno aperti per tutta la giornata e con essi anche quattro botteghe dei mieli di Sommariva del Bosco di Slow Food, contraddistinte da un'ampia colorata esposta fuori dal locale, che offrono una vasta selezione di tipologie di mieli quasi introvabili.

Evento culmine della giornata sarà il convegno che si terrà alle 17 nel parco del Castello, messo a disposizione dai proprietari Amedeo e Claudio Seyssel d'Abr. Il talk show sarà mo-

derato dal giornalista Edoardo Raspelli (a cui sarà anche conferita la prima edizione del premio Celletta d'oro offerto dall'Ente Fiere e Manifestazioni) e vedrà la partecipazione di Dario Pozzolo, apicoltore di Bra e grande «narratore» e degustatore di miele; Tonino Strumia, ambasciatore indiscusso del miele e padre nobile del festival, nonché instancabile cacciatore di mieli rari, per molti anni titolare del «Trovarobe di cose buone» e creatore a Sommariva del Bosco della prima Mieloteca d'Italia; Roberto Samba, responsabile Presidi e coordinatore delle Comunità per il Piemonte e Valle D'Aosta e membro del Comitato esecutivo regionale di Slow Food; Marco Bergero, tecnico apistico dell'associazione dei produttori di miele piemontese Aspromiele (Associazione Produttori Miele Piemonte). In collegamento da remoto interverrà anche Drazen Lucic, presidente dell'Associazione croata degli analisti sensoriali del miele e fondatore e primo presidente della Società croata di Apiterapia, nuova disciplina che utilizza le proprietà dei prodotti delle api.

**» La vite è una cosa meravigliosa**di **Andrea Cuomo**

### Poggio alle Gazze, un sorso mediterraneo

**U**na delle più rinomate cantine «rassist» italiane, quella tenuta dell'Ornellaia che produce l'omonimo vino a Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot) ma pur espressione impeccabile del terroir bogherese, ha incarta anche eccellenti vini bianchi, perfetti per questo scorcio di bella stagione. Magnifico è l'Ornellaia Bianco, a base preponderante di Sauvignon bianco e stitolicamente assai coerente con il «farello». Ma stavolta vogliamo dedicarci all'assaggio del Poggio alle Gazze dell'annata 2020, che pur mantenendo una coerenza identitaria con il resto della produzione, spicca

per un pronunciato profilo mediterraneo.

Il Poggio alle Gazze è un 69 per cento di Sauvignon Blanc, 22 di Vermentino, 5 di Vignier e 4 di Yerdichio. Le uve sono vendemmiate a mano nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per non alterare il patrimonio aromatico. Poi la selezione dei grappoli interi, una pressatura lenta e soffice, una decantazione statica di circa 12 ore, e poi la fermentazione per metà in barrique (nuove e usate in egual misura) e per il resto in vasche di acciaio e di cemento. Niente fermentazione malolattica,

ma sei mesi di maturazione sulle fecce con *bâtonnage* periodico. Infine la creazione del blend pescando con sapienza dai vari lotti, una leggera chiarifica e l'imbottigliamento, con un ulteriore riposo di dodici mesi. Dal colore giallo paglierino, l'edizione 2020 si esprime al naso con profumi di bosso e fiori bianchi, salvia ed erbe aromatiche. In bocca pienezza e un buon equilibrio tra freschezza e tessuto. «Finale vivace, persistente e di bella sapidità», garantisce l'enoologa Olga Fusari. Parole che rubiamo soltanto perché non avremmo potuto dirlo meglio.

**AL W VILLADORATA RESORT**

### Viviana e Leonor, a Noto una cena a quattro mani

Una cena a quattro mani, tutte femminili, che si abbracciano unendo due meriti. Straordinario l'evento che si terrà sabato 24 settembre a W Villadorata Country Restaurant a Noto, in Sicilia. Viviana Varese, chef del ristorante Viva di Milano, creerà una cena a sorpresa con Leonor Espinosa De La Ossa, rinomata chef colombiana, recentemente riconosciuta come migliore chef del mondo da The World's 50 Best. Una cena dai sapori e dalle energie imperdibili. Prenotazioni al sito <https://www.vivavivianavarese.it>, prezzo euro 200,00 a persona, bevande escluse.