

Fun, fun, fun | Divertirsi al ristorante non è peccato

Gk di Chiara Di Paola

La tavola ingessata ha fatto il suo tempo. La cucina stellata, per essere memorabile, ha bisogno di coinvolgimento e del giusto relax. Molti chef l'hanno capito, facendo propria la lezione dei maestri



Tra sacro e profano

Gesti semplici, romantici e al contempo pratici, capaci di creare contrasti di sapori ed eleganza visiva ma anche di imprimere un segno deciso nella memoria sensoriale. Questa è l'essenza anche di Anna Ghisolfi, una chef autodidatta che, dopo un passato nel basket e un'attività di catering, nel 2016 ha dato il suo nome a un ristorante situato nell'Oratorio del Crocifisso, una chiesa sconsacrata alla fine del Cinquecento, in Via Giulia, nel centro storico di Tortona. Questa location unica, con cucina a vista nell'abside, diventata ogni sera il palcoscenico per un'esperienza sensoriale e conviviale autentica, in cui ogni piatto viene scomposto e liberato da ciò che non è sostanziale, e a ogni ingrediente vengono restituiti una dignità propria e di un valore unico legato alla stagionalità e al territorio (dalla fragola Profumata di Tortona al formaggio Montebore, dagli agnolotti di Tortona al vino Timorasso).

Per esempio: si ordina un risotto alla zucca e si riceve un piatto di semi e sferificazioni di Passito, mentre il protagonista viene servito a parte, al centro del tavolo, in modo che ognuno possa comporre da sé la propria portata. Gli ospiti sono invitati a passarsi i piatti e a suggerirsi l'un l'altro abbinamenti estemporanei tra ciò che hanno davanti, devono essere aperti a un po' bambini, a giocare con i colori, a stupirsi delle consistenze e degli effetti scenografici del luogo: mangiare con gli occhi prima che con la bocca, per vivere un'esperienza coinvolgente e a tutto tondo.