

PRIMO PIANO

A Tortona, in piazzetta Giulia, il palco è una cucina a vista dalla quale escono piatti che raccontano un territorio di orti diffusi Nel ristorante della chef Anna Ghisolfi si va per assistere anche a uno spettacolo



La sua cucina: ogni pasto inizia con un mini menù degustazione. A destra un dolce croccante, brutto e buoni, scorze di pompelmo e fiori brinati



IL PERSONAGGIO

VALENTINA FREZZATO
TORTONA

Nel luogo in cui quarant'anni fa i giovani tortonesi si ritrovavano per godersi spettacoli teatrali, oggi si può assistere ancora a una performance. Non ci sono attori, non ci sono comparse. C'è una regista, Anna Ghisolfi, che attraverso gesti veloci e scelte semplici racconta la storia della cucina. È la sua, ma è pure quella di un intero territorio, che a lei sembra affidarsi per far risaltare anche i prodotti imperfetti.

Ghisolfi vive fra i fornelli da sempre. Non c'è stato un momento in cui li ha abbandonati, né li ha messi in secondo piano. Dal 2000 si occupa di catering, che ha aggiunto ai suoi affollatissimi corsi di



La chef Anna Ghisolfi

cucina, poi c'è stato un evento che, a Tortona, molti ricordano: nel 2017 ha aperto il suo ristorante. Cucina a vista, pochi tavoli sistemati in uno spazio ampio e aperto che è quello della chiesa sconsacrata di piazzetta Giulia. Si vede tutto ciò che prepara, si partecipa a qualcosa in più che è una cena. I piatti, che molte volte rappresentano

un solo boccone, arrivano veloci sui tavoli, uno dietro l'altro. C'è il tempo di ammirarli, di assaporare, ma non di distarsi dall'evento a cui si partecipa. «Voglio che sia un gioco», spiega la chef, che ha 62 anni e che per arrivare fino a qui ha studiato tutti i giorni e che sia completo, che racchiuda tutto ciò che ci piace proporre. Ecco perché gli antipasti sono una sorta di mini degustazione a parte». Ne arrivano quattordici, uno dietro l'altro: in questo momento (ma cambia quasi giornalmente) si trovano il gelato di

Ha iniziato con i corsi ai fornelli per le amiche, ora è su tutte le guide che contano

Montebore con pesca e pomodoro, il maialino tonnato, la granita con le pesche di Volpedo, la trota sulla sua pelle, il ramen di asparagi.

Nascono da ciò che trova al mattino al mercato, da quello che i produttori delle colline tortonesi le propongono. Lei acquista, fa esperimenti (come quello su un formaggio quasi completamente vegetale o sulle zucchine gialle) e propone a clienti che sanno che l'unica cosa che non manca, in quel luogo, è lei: «Ci sono sempre, se non fossi presente non avrebbe senso. Io e Enrico, mio marito, abbiamo girato tanto e sappiamo cosa ci piace trovare in un ristorante. Investiamo nel cibo di qualità, non nel design dei piatti, ci affidiamo agli orti diffusi del Tortonese e alle sapienti mani di chi sa come far crescere prodotti unici».

MERCOLEDÌ SARÀ CITTADINO DEI DUE PAESI

Gli onori di Sala e Ottiglio a Giorgione, volto della tv

MARINA MAPPEL

Giorgione ancora protagonista in Monferrato. Mercoledì, infatti, il noto conduttore televisivo diventerà cittadino onorario di Sala e Ottiglio. Giorgio Barchiesi, volto amatissimo di Gambero Rosso Channel, in primavera era stato ospite dei due paesi su iniziativa dei sindaci Mario Melotti e Massimo Pasciuta, per scoprirne le bellezze e le tante eccellenze enogastronomiche.

Un'esperienza che ha raccontato in alcune puntate speciali del programma «Giorgione Orto e cucina», da lui condotto ormai da undici anni. «Mi ha colpito la genuinità di questi luoghi», aveva commentato l'istrionico gastronomo, amato dal pubblico televisivo proprio per la sua semplicità. Ora, il ritorno in Piemonte per un riconoscimento speciale.

Due le cerimonie mercoledi per il conferimento della cittadinanza onoraria: la prima a Ottiglio, alle 17 in sala consiliare, successivamente ci si sposterà alle 18 in strada Madonna del Monti per l'inaugurazione della nuova Big Beach 231 «Del sole», realizzata con i fondi raccolti dal comitato spontaneo Grande Ottiglio.

«Si potrà raggiungere direttamente dal paese», dice il sindaco Massimo Pasciuta, «lungo il sentiero che ab-



Giorgio Barchiesi, detto Giorgione

biamo ripristinato in ricordo di don Gino Piccio, che viveva qui vicino». A ruota, verso le 19.30, ancora un trasferimento breve, al municipio di Sala per la seconda cerimonia.

Seguirà una cena all'aperto all'alimentari Luca Sassone, durante la quale Giorgione verrà nominato «ambasciatore nel mondo della Muletta "Valle dei Prati"». «Cella Monte, Ottiglio e Sala - sotto linea Mario Melotti: sindaco di quest'ultima località - hanno riconosciuto, con un disciplinare condiviso, la versione del salume tipico, che viene realizzata, dal tre macellai locali con la carne dei maiali allevati allo stato semi-brado nei boschi intorno e nutriti con alimentazione bio. Una nicchia nella nicchia, insomma, per una denominazione comunale a tre molto particolare».

© FOTOGRAFIA MARINELLA

© FOTOGRAFIA MARINELLA