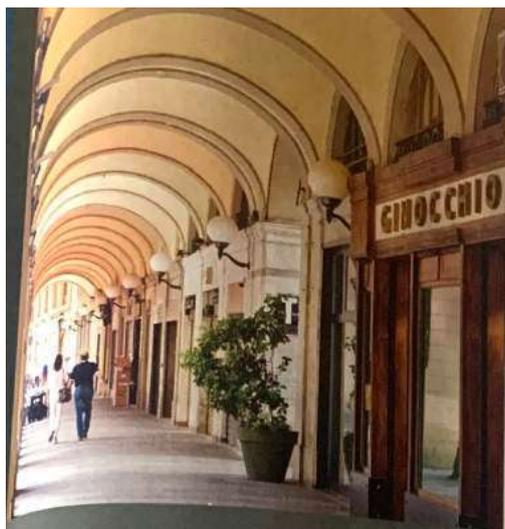




COLLI TORTONESI (Alessandria)

## I Baci più dolci nelle terre dell'antica Derthona

A cura di Silvia Frau • Foto di Franco Cogoli



**Pagina precedente:** panorama verso il borgo di Sarezzano, circondato dalle vigne; in cima al colle svetta la chiesa dei Santi Ruffino e Venanzio. **Sopra:** i portici di via Emilia, nel centro di Tortona. **Sotto:** una degustazione alla cantina La Colombara; il Monieale dei Colli Tortonesi, ottenuto da uve Barbera, accompagna il salame locale.



TORTONA

### La bottega più dolce dei portici

In centro a Tortona, sotto ai portici, la **Pasticceria Casali** ha un fascino piacevolmente rétro che ti fa sentire subito a casa anche se entri per la prima volta. Il merito va soprattutto alla gentilezza della signora Laura Rolando, la cui famiglia è proprietaria della bottega dal 1971. In mostra le confezioni di Baci di Dama, la specialità locale: quelli tradizionali, con pasta di mandorle e cioccolato fondente, sono avvolti nella carta stagnola d'argento. Ma ci sono anche quelli con ripieno al caffè (carta marrone), con il cioccolato al latte (carta rossa) e al pistacchio (carta verde). In più, da provare anche le paste con la crema: bigné, sfoglie e la torta Mimosa; Baci di Dama a 30 € al kg.

### Antipasti ad alta creatività

Ospitato nella navata del cinquecentesco ex oratorio del Crocifisso, nel centro di Tortona, il **Ristorante Anna Ghisolfi** accoglie nello stesso ambiente la sala e la cucina a vista. L'atmosfera è informale e conviviale: il cibo, con grande attenzione ai vegetali, rimane il protagonista, e deve essere «salutare, sostenibile e divertente», secondo la definizione della proprietaria. Si inizia con tanti piccoli assaggi, tra cui il pane e pera e la cipolla e Castelmagno, e si passa poi ai piatti principali e ai dolci, anche da condividere. Il marito di Anna, Enrico Merali, con cui condivide la curiosità e la passione per i viaggi gastronomici, è sommelier e ottimo conoscitore del territorio; conto sui 60 €.

### Ravioli e tagliolini fatti a mano

Anche se all'ora di pranzo il centro di Tortona sembra sonnecchiare, basta entrare alla **Vineria Derthona** per ricredersi: i tavoli sono pieni di gente. Qui vengono serviti i piatti della tradizione, fatti con professionalità e raccontati con cura da Gianni Respighi, dal 2002 titolare e sommelier del locale. In carta, molte paste fatte a mano, a partire da quelle ripiene, come i ravioli di brasato con salsa Derthona, poi i tagliolini e i morbidissimi malfatti. Nel menu prevale la carne, con il coniglio olive, rosmarino e pinoli, la faraona con punte d'asparagi e il vitello tonnato, in una versione dove la carne è leggermente arrostita e la salsa non ha maionese, risultando così più leggera; conto 35 €.

### La pioniera del Timorasso

Elisa Semino è una donna determinata. Pioniera, negli anni Novanta, insieme ad alcuni giovani viticoltori dei Colli Tortonesi, nel recupero del Timorasso, vitigno autoctono presente fin dal Medioevo come riportato in un'enciclopedia agraria del Trecento, conduce oggi