



Anna Ghisolfi, una cucina dall'anima golosa racconta i Colli Tortonesi

1 Dicembre 2023

Tempo di lettura: 5 minuti



Anna Ghisolfi and her all-female staff, Anna Ghisolfi restaurant, Tortona, July 2023

Testo di Lodovica Bo

Foto dell'ufficio stampa Wildfoxa

Anima dolce e schiva. Sono termini con cui viene facile chiamare Anna Ghisolfi, donna che mostra la sua forza e determinazione con una spontanea e pura semplicità. Anna è genuina, vera e sincera in tutti i suoi gesti. Nella sua stretta di mano, come nei suoi piatti, non ci sono fronzoli, solo tanta passione e voglia di fare. Finiti i saluti si rimbocca le maniche e torna in cucina. Anna è una donna fattiva, che vive la cucina del suo ristorante come la cucina di casa e tratta gli ospiti del suo locale come fossero a casa sua. Credo che questa, quella del sentirsi a casa, sia una delle prerogative di Anna, ma anche uno degli aspetti che fa provare agli ospiti un senso di convivialità a tutto tondo.



Nel cuore di Tortona, la cucina diventa uno spettacolo di colori, sapori e consistenze, in una dimensione di sala e cucina a dir poco uniche. Il ristorante è infatti situato nel suggestivo ex oratorio del Crocefisso dove la chef [Anna Ghisolfi](#) trasforma ogni pasto in un viaggio attraverso i Colli Tortonesi, una terra ricca di tradizioni culinarie che si fondono in un incrocio tra Lombardia, Liguria, Emilia e Piemonte. L'eco sembra si faccia grande, come dovesse risuonare tra le volte della vecchia chiesa, ma invece si ferma lì sulla tavola, lasciando lo spazio ad Anna di comunicare con la sala e ai commensali di renderla partecipe di ciascun tavolo.



Pochi tavoli, in ferro battuto, circondati da una grande navata e tubi in acciaio che sormontano la cucina, costruiscono un ambiente minimal che va dall'illuminazione alla mise en place, fino a un servizio presente, mai invadente. Le vecchie anime del luogo risuonano nell'aria: da chiesa a cinema, a sala registrazione che ha ospitato i grandi cantautori italiani; forse sono proprio queste diverse vite del luogo a ispirare Anna in una cucina creativa, musicale, con un ritmo che regge perfettamente dal primo all'ultimo boccone.



Il menu è una celebrazione del gioco e della creatività, presentato come un racconto culinario che si svolge in atti, dove il fil rouge è proprio il gioco. L'*ouverture* è segnata da due percorsi: *Giocando con i prodotti* e *Giocando con la tradizione*, in cui piccoli bocconi come origami deliziano il palato, svelando sorprese inaspettate. Il *Montebore*, formaggio locale Slow Food, si trasforma in un gelato colorato, mentre la *Verza* diventa un tartufo e un *Bon bon* al gusto di campari e pompelmo scoppia in bocca in un istante. I prodotti del primo percorso sono "mascherati" e vanno riscoperti; mentre nel secondo Anna si diverte con la tradizione, trasformando le ricette classiche in qualcosa di insolito, capace però di riportare alla mente i sapori del ricordo. Una bomba il *Lardo gelato, calamaro, cannellini e caffè*, boccone dall'equilibrio semplice e perfetto.



Nella proposta di menu i primi piatti continuano il racconto con il riso, principe della cultura gastronomica locale, presentato come una tavolozza di colori da indovinare. Il piatto simbolo di Anna, un *Riso* (per noi sostituito dai suoi fenomenali gnocchi) *con zucca, nocciole e gocce di Passito*, avvolge ogni ingrediente con delicatezza. Gli *Agnolotti* sono un omaggio al Piemonte tradizionale, mentre i *Tagliolini con carciofo, acciuga, tè, topinambur e noci* portano un tocco di Liguria alla tavola. La seconda portata vede spesso un elemento vegetale di stagione al centro, accostato a carni, come il classico brasato, ma rivisitato, o pesce, esaltando ciascun sapore. Il dessert chiude infine lo spettacolo con una girandola di bocconi dolci, dove il camouflage diventa il filo conduttore.



Anna Ghisolfi porta avanti una filosofia culinaria basata sulla stagionalità, dando vita a un menu che si evolve con il passare delle stagioni. Gli ingredienti provengono dall'orto condiviso, una rete di produttori locali che contribuiscono a creare piatti unici e raffinati. Il percorso verso l'apertura del ristorante è stato un cammino lungo e appassionante. Da giocatrice di basket a imprenditrice culinaria, Anna ha trasformato la sua passione per la cucina in una carriera di successo. La sua formazione eterogenea, tra viaggi gastronomici e stage in rinomati ristoranti, ha plasmato la sua cucina innovativa e autentica, arrivando a creare un catering di altissimo livello e, poi, finalmente, il ristorante nel 2016.



La brigata tutta femminile, dalla cucina alla sala, è un elemento distintivo del ristorante. Donne formate direttamente da Anna portano avanti la sua visione culinaria, mentre giovani camerieri provenienti dalla scuola alberghiera Santa Chiara gestiscono la sala, insieme al marito, Enrico Merli, che cura personalmente la carta dei vini di circa 8000 etichette, tra cui una rassegna quasi completa di tutti i produttori di Timorasso della zona.



Il Ristorante Anna Ghisolfi è un luogo che trasuda storia e fascino. La cucina a vista nell'abside diventa il palco per lo spettacolo culinario di Anna, mentre la navata è pronta ad accogliere i clienti con calore ed eleganza. Aperto tutte le sere, con possibilità di pranzo il sabato e la domenica, il Ristorante Anna Ghisolfi è il punto di arrivo per chi ha voglia di farsi stupire con i sapori e vivere al tempo stesso un clima di casa.



Anna Ghisolfi

Piazzetta Giulia, 1

15057 Tortona (AL)

Tel: +39 0131 894219 / +39 0131 862299

Cell: +39 338 4797142

www.annaghisolfi.it



Triodinamico a Roma, nuova vineria e oyster bar in Prati

1 Dicembre 2023

[VAI ALL'ARTICOLO](#)

Mari e Monti: Marco Ambrosino e Juri Chiotti insieme per l'anteprima della Tempi di Recupero Week

4 Dicembre 2023

[VAI ALL'ARTICOLO](#)

Iscriviti alla newsletter

Iscriviti ora e ricevi aggiornamenti dal mondo dell'alta cucina

ISCRIVITI

Selezionando questa casella, confermi di aver letto e di accettare i nostri termini di utilizzo relativi alla memorizzazione dei dati inviati tramite questo modulo.

YOU MAY ALSO LIKE



Chef e ristoranti, Profili

Incö, il ristorante in cui il menu cambia ogni giorno

Greta · 11 Marzo 2024



SOCIAL LINKS

 **FACEBOOK**

 **INSTAGRAM**

 **MAIL**

CONTATTI

Vandenberg Edizioni S.r.l.
Via del Monte di Torre, 45
55100 Lucca, Italy
info@vandenbergedizioni.it
+39 0583 353200

[Privacy Policy](#)

MENU

[COOK_INC. FESTIVAL](#)

[PUNTI VENDITA](#)

[IL MIO ACCOUNT](#)

[CONTATTI](#)

[INTERNATIONAL](#)

Copyright 2021® Cook_inc. - Officina internazionale di cucina