



«Due mini menu per raccontare il mio mondo»

LE DUE OUVERTURE CON CUI ANNA GHISOLFI APRE LA SUA CARTA SI PROPONGONO QUASI COME DEI MINI MENU DEGUSTAZIONE ATTRAVERSO I QUALI LA CHEF RACCONTA PRODOTTI E TERRITORIO. IL TUTTO NELLA MAGICA ATMOSFERA DI UNA CHIESA SCONSACRATA

DI CARLO CARNEVALE

Dal 2016, all'ombra dei Colli Tortonesi patrimonio della viticoltura italiana, Anna Ghisolfi predica (è il caso di dire, dato il luogo) una cucina di rivoluzione pacata nel suo ristorante omonimo, aperto dopo un percorso da autodidatta, una gavetta presso mostri sacri della ristorazione italiana e un progetto catering di successo. Messa al riparo da riflettori urlanti, lei che pure ne avrebbe diritto date le esperienze su palcoscenici internazionali di rilievo (Parigi, Montecarlo), riporta pranzi e cene alla dimensione dell'intimità casalinga, mettendo insieme sul piatto semplicità e fantasia.

A partire dalla proposta: non esiste un menu degustazione, o almeno non quello generalmente inteso.

La scelta dell'ospite può infatti ricadere su una delle alternative: Giocando con i prodotti o Giocando con la tradizione (entrambe a 25€),



Qui sopra lo staff di Anna Ghisolfi, al centro in giacca bianca, ed Enrico Merli, a fianco della chef. A destra, la cucina vista dalla sala del ristorante di Tortona. Nella pagina a fianco una composizione dei piatti della chef



Profilo

Anna Ghisolfi
Via Giulia 1
15057 Tortona (AI)
www.annaghisolfi.it



Superficie 140 mq (sala e cucina)
Numero coperti 35
Numero addetti 10
Scontrino medio cena 80 euro
Attrezzature di cucina forni Rational

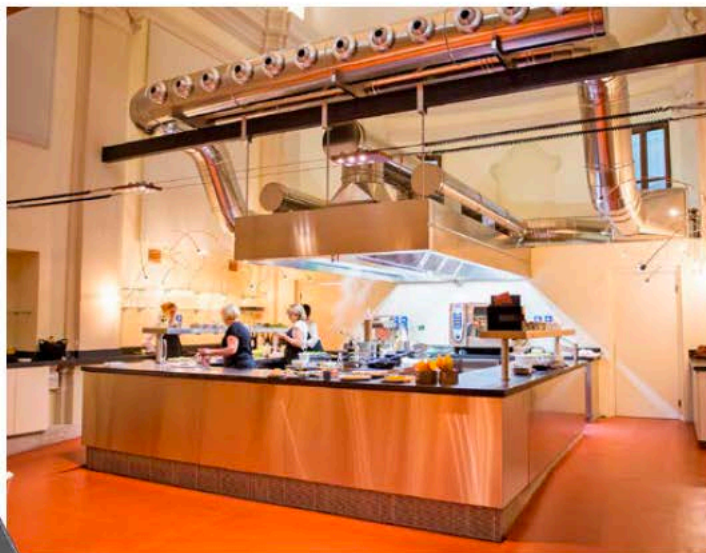
ciascuna delle quali composta da sei assaggi, uno dei quali di pesce: una sorta di percorsi in miniatura, attraverso i quali Ghisolfi dimostra più sfaccettature del suo lavoro con ingredienti che mescolano ricordi e territorio, proponendo sapori riconoscibili con leggere virate contemporanee: Pane, pere e Montebore, oppure Carciofo, mandarino e menta, o ancora l'autentica rapsodia con il cavolfiore sono esempi del



Anna Ghisolfi

Autodidatta, artigiana, lungimirante. Anna Ghisolfi si appassiona alla cucina da giovanissima. Prima di approdare nelle cucine di un ristorante si laurea in lingue e letterature straniere, apre un'agenzia di interpretariato e traduzioni e gioca a pallacanestro fin quasi a sfiorare la serie A. Negli anni '90 fa esperienze dai Santini al Pescatore, al Sole di Ranco da Davide Brovelli, da Gualtiero Marchesi, da Claudio Sadler, dai Santini all'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano. Nel 2000, infine, torna in cucina prima aprendo una sua impresa di catering e, dopo varie altre esperienze, nel 2016 avviando Anna Ghisolfi Ristorante.

Qui sotto le Buccie di carote e sorbetto al mandarino e, in basso, la Minestra di verdura, zenzero e viole. A destra la cucina a isola del ristorante, posta sull'abside del ristorante, posta sull'abside dove in precedenza era collocato l'altare della chiesa sconsacrata che oggi ospita il ristorante



febbraio-marzo 2024

38



lavoro svolto su quelle che un tempo potevano essere merende quotidiane, e qui rivivono come spunti di alta cucina.

L'ospite può poi decidere se proseguire poi con primi, secondi e dolci. Le proposte? Qualche esempio: il Riso, zucca, nocciola, zucchine e gocce di passito è la fotografia del pensiero di Ghisolfi, che si circonda di produttori di prossimità e rimane sui binari delle stagioni (quando non impossibile). Fortissimo, in ogni caso, il legame con la tradizione locale, che emerge in tutta la sua evidenza negli Agnolotti e barbera, classico imprescindibile e realizzato da manuale; come per il resto della carta, è una lezione di essenzialità eccellente.

Una struttura brillante e dinamica, quindi, che permette agli avventori di poter si sperimentare le numerose idee della padrona di casa, senza però rimanere abbottonati ai percorsi degustativi classici, che troppo spesso possono rivelarsi autentiche maratone. Non in questo angoletto del centro storico di Tortona, tra le mura di quello che un tempo fu l'Oratorio del Crocefisso, oggi chiesa sconsacrata: sul vecchio abside poggia la cucina a vista, la navata ospita la sala che anche durante i servizi più affollati mantiene un che di familiare, essenziale ma non spoglio. Ex cestista, Ghisolfi cura personalmente la formazione della sua brigata (tutta al femminile), da cui provengono anche i professionisti di sala, capitanati dalla manager Tiziana Acerbi: la selezione dei vini, che conta su una profondissima selezione di Timorasso, è affidata a Enrico Merli, marito di Anna. ✱