

Il gusto della Provincia

FUORI PORTA / 1

Anna Ghisolfi, a Tortona esperienze oltre la cucina

TORTONA

Arrivati a Tortona, dopo aver passeggiato sotto i bei portici della via Emilia e di Piazza del Duomo, ci si addentra un viottolo che conduce alla facciata in cotto di una chiesa del 1500. Entrati, nessun affresco o cappelle con santi, ma tavoli minimali disposti nella navata e una

cucina che si fa notare, con grandi cappe e monumentali tubi che predominano l'ex altare di questo luogo di culto sconosciuto, ora tempio della proposta gastronomica di Anna Ghisolfi. Chef che ha deciso di aprire il suo locale dopo anni trascorsi sui campi da basket prima (era una campionessa che ha militato anche tra le file dell'Annabel-

la negli anni '80) e nelle cucine blasonate poi (vedasi Gualtiero Marchesi come mentore). «Prima utilizzavo questa ex chiesa come deposito per tutto il materiale dei miei catering, poi ho deciso di farci un ristorante dove potessi esprimermi liberamente, in cui rappresentare questo territorio che è un crocevia di tradizioni e sapori».

La sua mano è abile e gentile: i piatti coloratissimi, ricchi di sapori nitidi, divertenti come i giri di valzer che si compiono sul tavolo tra bicchierini e piccoli vassoi degli antipasti. Portano in nome che ben

descrivono l'intento: «Giocando» con la tradizione o con i prodotti, a seconda della scelta dal menù. «Pensando a chi si avvicina per la prima volta alla mia cucina, mi piace pensare di poter coccolare il cliente dal primo all'ultimo boccone, facendogli vivere un'esperienza di gusto ma soprattutto facendolo divertire. Alcuni assaggi sono diversi dal loro aspetto, alcune spume traggono in inganno, certi bon bon sono salati anziché dolci creando un effetto spiazzante e inaspettato. Mi piace pensare di regalare un momento di gusto e leggerezza



Anna Ghisolfi

ad ogni ospite, facendo spesso arrivare al tavolo anche piccoli cadeaux e mini assaggi a sorpresa». L'elemento vegetale - frutto di un orto condiviso con produttori per lo più locali - è centrale nelle combinazioni inedite, e nelle espressioni originali di Anna. La carta dei vini, ragionata e ricercata è un'altra chiave divertente. Il tutto è gestito dal marito di Anna, Enrico Merli, grande conoscitore della materia.

L'esperienza è giocosa, il palato ringrazia e si stupisce più volte. Vale il giro fuoriporta. —

ELLA

NEL PARCO DEL TICINO



Linda Dacomi e Willian Floreancig e la sala da pranzo del ristorante a Zelata di Bereguardo

Ca' del Quac, l'agriturismo dalle cascine Orsine a Zelata

Alle porte di Pavia, immersi nel Parco del Ticino, si trova quel microcosmo virtuoso di Cascine Orsine, ossia la realtà rurale vocata al biodinamico di cui è pioniera dal 1976, tra Bereguardo ed il fiume. 350 ettari coltivati, boschi, garzaie, e lanche, dove si rifugiano molte specie animali. Nel cuore di questo progetto nasce Ca' del Quac, dal nome dialettale associato

all'airone Nitticora: una casa costruita su palafitte che poggiano su alti pilastri, come fossero le zampe lunghe degli aironi. Ispirandosi a questo luogo carico di fascino, due giovani ristoratori nel giugno 2023 hanno dato vita ad un agriturismo, il Quac Zelata, dove la cucina di campagna con predominanza vegetale, è assoluta protagonista, e quasi la totalità delle materie prime provengono da Casci-

ne Orsine e aziende biologiche vicine che condividono la stessa filosofia. Linda Dacomi e Willian Floreancig, sono le due anime del Quac: lei in sala e in bottega (presente nel locale per far rifornimento di provviste bio come confetture, mieli, farine, cereali, ortaggi e formaggi); lui, che vanta esperienze nelle cucine milanesi di Trippa ed Erba Brusca, ai fuochi. «Utilizziamo i nostri cereali, i formag-

gi freschi e semistagionati, il miele, l'olio. Collaboriamo inoltre con aziende agricole biologiche o biodinamiche del territorio. Il menù cambia settimanalmente in base ai prodotti che abbiamo di stagione».

Ricette antispreco, curiose, che valorizzano la materia prima, soprattutto dell'orto. La primavera in arrivo porta con sé alcune novità. Una, in particolare, «obbligata» dall'incendio che ha coinvolto il tetto del fienile in cui è stato ricavato l'agriturismo. Linda e Willian, non si perdono d'animo, però, e in brevissimo tempo trasferiscono il Quac in un'altra struttura delle Cascine Orsine, Cascina Pirola, nel borgo della Zelata. «In un paio di mesi dovremmo tornare in sede, ma continuiamo con le nostre cene e i pranzi del fine settimana, il sabato e la domenica, e puntiamo ad aprire anche il giovedì e venerdì, in queste sale dallo stile rustico ed accogliente -racconta Linda- Siamo stati contattati da diversi amici e colleghi, che hanno voluto organizzare a sostegno, alcuni appuntamenti a quattro mani come quello di ieri, sabato 2 marzo, con la cucina vietnamita» (per i prossimi appuntamenti, info sui social del Quac Zelata, ndr). Il conto? Antipasti dai 10 ai 12 €, primi dai 12 ai 15, secondi piatti dai 15 ai 18€.

ELEONORA LANZETTI

LA BOTTIGLIA DELLA SETTIMANA

Il Touring Club Italiano premia Fiamberti per il Buttafuoco 2019

Massimo riconoscimento della guida ViniBuoni d'Italia alla selezione "Vigna Costera"

Un altro importante riconoscimento nazionale per il Buttafuoco Storico "Vigna Costera" 2019 dell'azienda agricola Maggi Francesco di Canneto Pavese, che ha ottenuto la Corona, ovvero il massimo riconoscimento della guida "ViniBuoni d'Italia", edita dal Touring Club Italiano e dedicata ai vini da vitigni autoctoni italiani, giunta alla 21ma edizione. Il titolare Marco Maggi ha ritirato nei giorni scorsi, alla cerimonia di Imola, il premio, assegnato dai coordinatori regionali della guida ai vini d'eccellenza per «la qualità, la piacevolezza e la corrispondenza vino-vitigno-territorio». Il Buttafuoco Storico "Vigna Costera", fiore all'occhiello dell'azienda oltrepadana, viene prodotto dalle uve di Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto dell'omonima vigna, nel Comune di Montescano, su un terreno argilloso e sabbioso: nasce



Una classica bottiglia del consorzio del Buttafuoco Storico per il vino premiato di Fiamberti

da un'accurata cernita di uve in vendemmia, dopo diversi diradamenti dei grappoli nei mesi di giugno e luglio, per ottenere il miglior prodotto possibile. Dopo la vinificazione e fermentazione in acciaio, affina in botti di legno, tonneau e barrique, per circa 16 mesi, e viene messo in commercio dopo almeno 36 mesi dalla raccolta, come previsto dal disciplinare. —

OLIVIERO MAGGI



La brigata della Coldana di chef Alessandro Proietti Refrigeri

FUORI PORTA / IL GIRO

Trenta chilometri con Lodi al centro La proposta local di chef Proietti

LODI

Per il giro gastronomico fuoriporta, puntiamo verso Lodi, alla neo insegna stellata de Il Ristorante La Coldana, dove le redini sono affidate a chef Alessandro Proietti Refrigeri, e il territorio nel raggio di 30 chilometri diventa assoluto protagonista delle proposte che arrivano in tavola. Il "Progetto Km 30" descrive chiaramente la filosofia dei piatti: sostenibilità e legame solido con una sele-

zione di fornitori locali e produttori artigiani (entro un raggio di 30 km). «Visitiamo direttamente le aziende agricole e le tenute, conosciamo le loro storie, così da offrire ai nostri ospiti ingredienti tracciabili sin dalla loro origine -spiega lo chef Proietti Refrigeri-. L'80% delle materie prime che vengono utilizzate in cucina, infatti, provengono da vicino. Il Piccolo Podere di Salerano sul Lambrone, e Azienda Agricola Cielo e Terra di Bargano forniscono

frutta, verdura e prodotti agricoli di prima qualità. Carena Angelo e Tazzi Angelo di Caselle Lurani curano la selezione di formaggi, mentre Salumificio Bertolotti di Graffignana offre salumi lodigiani di eccellenza. Le carni arrivano dalla Macelleria Pagani di Lodi, mentre la Pescheria Seafood Umberto di Vaiano Cremasco fornisce il pesce. Molino Pagani di Borghetto Lodigiano fornisce le farine per i lavori di panificazione, mentre Giuseppe Colom-

bo e Alberto Capra contribuiscono con specialità come l'anguilla e il piccione. Le birre -ovviamente artigianali- sono prodotte a Codogno dai ragazzi di Brewfist; erbe e infusi sono prodotte da un marchio lodigiano ben noto oltre i confini: Erbolario. Nulla è lasciato al caso, quindi i Ravioli ripieni di galletto con patate, limone candito e rosmarino, o il filetto al pepe verde con funghi e spinaci, vengono serviti in ceramiche made in Lodi, realizzate dalle mani creative della ceramista Martina Geronzi».

In questo modo si valorizza il territorio, e si garantisce non solo la massima freschezza e autenticità dei piatti, ma si riduce anche l'impatto ambientale. —

ELLA