

# Cultura & Tempo libero



## Elfo Puccini

Edipo Re è mostruoso ma veste (magnificamente) Marras

Ferdinando Bruni e Francesco Frongia ripropongono, al Teatro Elfo Puccini dal 6 al 29 marzo (corso Buenos Aires 33, tel. 02.00.66.06.06), «Edipo re», una fiaba nera, onirica e perturbante, in cui il re smaschera se stesso e si scopre mostro, segnando il suo destino e quello della città che lo aveva proclamato sovrano.

Sofocle rimane sottotraccia. Innestato con altri autori, ognuno dei quali porta sfaccettature alla vicenda (Pavese, Hoffmannsthal, Cocteau, Dryden, Lee, Seneca, Mann, Berkoff). In scena con Bruni, Edoardo Guboni, Mauro Lamantia e Vincenzo Grassi. Costumi magnifici di Antonio Marras. (C.C.)

**U**n tocco femminile nei piatti che escono dalle cucine. Ispirato o tramandato dal tinello d'infanzia, e fatto proprio. In uno scenario a netta predominanza maschile ai fornelli di alto livello, emergono donne abilissime. L'otto marzo si avvicina, ma qui è festa (del gusto) sempre: provare per credere, in Lombardia e poco oltre (ma sempre a portata di pranzo o cena da Milano).

Il nostro viaggio comincia nel regno della chef Arianna Gatti che ha appena festeggiato l'anno del suo primo ristorante: Forme, a Brescia. Ha 32 anni, radici abruzzesi impresse nell'accento e nella proposta gastronomica, e un decennio speso tra il Miramonti d'Altro e da braccio destro di Philippe Leveillé. Il Gambero Rosso la premia come miglior cuoco emergente d'Italia, ma «la Gatti», come la chiamano nell'ambiente, non si monta la testa: «La passione per la cucina arriva dai miei genitori: sono bravissimi. Ho sempre voluto fare l'alberghiero». Lei che cresce a Forme, paesino di montagna in provincia de l'Aquila, poi spicca il volo. «Le mie origini rappresentano un legame indissolubile, i miei compaesani mi hanno sempre seguita e sono venuti tutti a mangiare qui a Brescia. I piatti si muovono sull'asse Abruzzo-Lombardia, ma rivelano anche mix di suggestioni lontane come nel suo granchio, latte di cocco, mandorle e rosa, ricordo di viaggio in Thailandia».

Da Brescia a Tortona, nel mondo di Anna Ghisolfi. Cucina e sala dell'omonimo ristorante sono ricavate in una chiesa sconosciuta del 1500, in Piazzetta Giulia, davanti alla casa della chef. «Quando ero bambina era una sala d'incisione e dalla finestra vedevo il via vai di cantanti, ma io organizzavo pomeriggi con il Dolceforno e le amiche». In realtà, poi, sarà un'altra passione a



Brigata Anna Ghisolfi, ex campionessa di basket, con il suo team tutto femminile. Sotto: Arianna Gatti e, in basso, nella foto Moretti, la collega Isa Mazzocchi

prendere il sopravvento: è stata campionessa di basket fino alla fine degli anni '80. «Con l'arrivo del mio primo figlio e mi sono dedicata alla cucina. Ho imparato dal maestro Gualtiero Marchesi e mi sono lasciata ispirare da René Redzepi del Noma di Copenhagen». Una cucina tutta al femminile, la sua, fatta di talenti scoperti e cresciuti: «Nessuna aveva le basi del mestiere, ma tanta voglia di imparare. Hanno iniziato come lavapiatti, compresa la mia sous chef». Tutto, nei piatti giocosi di Anna Ghisolfi, ha dignità: bacche, radici, scarti di ortag-

gi. Gli antipasti sono un giro di valzer di tapas colorate; dopo arrivano il risotto alla zucca, nocciole e gocce di Passito; tagliolini con carciofi, acciughe, tè, limone e menta; merluzzo con le cipolle.

Si punta verso i colli piacentini, a Borgonovo Valtidone, dove si aprono le porte de La Palta, ristorante monostellato di Isa Mazzocchi, chef donna dell'anno nel 2021 per la Michelin. «Mi sono commossa per la risposta della mia gente: è stato come vincere i mondiali dei colli piacentini». L'istituzione emiliana si traduce in creazioni come il Raviolo in sei



stagionature di Parmigiano Reggiano, o i dissacratori tortelli di pisarei ripieni di anolini. «La prima volta che li ho serviti è sceso il gelo in sala — racconta la chef —, avevo solo integralisti piacentini ai tavoli, ma poi hanno capito il messaggio giocoso: andiamo oltre le solite proposte, senza limiti». L'unicum in carta? Il Pastiss alla piacentina della contessa Arcelli Fontana: «Una ricetta che veniva preparata dalla nobildonna, che con mia madre aveva un rapporto speciale. Adoravano entrambe cucinare e si scambiavano ricette, tra cui questa: uno sformato di frolla ripiena di maccheroncini conditi con selvaggina sfilacciata, uova, grana, sale, pepe e amaretti, cotto in stampi di rame e poi servito a tavola». Una delizia che rimane anche per il giorno dopo: si porta a casa la nobile schiscetta per l'ufficio.

Eleonora Lanzetti  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Da sapere

● Ristorante Forme: si trova in via Codignole 52 a Brescia. Per informazioni telefonare allo 030.240.0353. Percorso Origine: 80 euro. Percorso Racconti: 100 euro

● Il ristorante Anna Ghisolfi è in Piazzetta Giulia, 1 Tortona (Alessandria) telefono: 0131.894219. Per mangiare il prezzo medio è di 70 euro

● Il ristorante La Palta è a Bilegno, località di Borgonovo Val Tidone (Piacenza). Per contatti telefonare al numero 0523.862103. Tra le proposte gastronomiche «Sei nella mia terra» (menù della tradizione) a 85 euro «Sei nelle mie mani»: il prezzo è 105 euro

Viaggio tra le chef premiatissime e celebrate (non solo l'8 Marzo): Arianna Gatti tra local e global, Anna Ghisolfi cacciatrice di talenti, Isa Mazzocchi e le ricette segrete della nobiltà



MILANO  
22-24  
MARZO  
2024

Allianz MICO

20ª Fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili



Rendere visibile l'essenziale

Biglietti online su [falacosagiusta.org](http://falacosagiusta.org)

In contemporanea Organizzata da