

contro partecipazioni
i rappresentanti delle ditte
dell'indotto, ma la situazione
sembra precipitare.

che non si rendono
la necessità di trovare urgen-
temente soluzioni, a comin-

LE STORIE

Anna Ghisolfi protagonista di un evento benefico

La chef tortonese ai fornelli per una cena alla Barcolana

MARIA TERESA MARCHESE
TORTONA

Con la sua versione tricolore della pasta e fagioli, la chef tortonese Anna Ghisolfi domani cucinerà per una cena benefica dopo la presentazione della Barcolana, la sera prima della partenza della regata a Trieste. Il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Luchetta Ota D'Angelo Hrovatin che sostiene bambini colpiti da malattie incurabili nei Paesi di origine. «Mi sono sentita chiamata in causa come donna e come mamma - dice - e preparerò questo piatto che spero serva a far tornare il sorriso ai bimbi meno fortunati dei nostri. La regata quest'anno è dedicata all'incontro fra le comunità e anche la cena è ispirata a questo tema. Ai fornelli sarò in coppia con lo chef albanese Bledar Kola e interpreteremo la versione italiana e quella balcanica della pasta, entrambi piatti semplici per 300 persone».

La proposta piemontese di Anna Ghisolfi sarà «Pasta e Fagioli 2.0». «È un piatto povero della tradizione italiana - spiega - che può essere però anche divertente se fatto con consistenze e colori un po' diversi. Nel mio piatto ci sono i tre colori italiani, bianco, rosso e verde, in due strati: uno cremoso



La chef tortonese Anna Ghisolfi nella cucina del suo ristorante

sotto e uno più consistente sopra, che poi si mescolano mangiando. C'è una crema di cannellino e mandorle che dà il dolce al piatto, una zuppa di fagiolo borlotto con il vino rosso e il pomodoro, che ha un sapore più forte e un olio di rucola che dà la punta amara. Il piatto è decorato con pomodori arrostiti e fagioli verdi di soia, al centro c'è la pasta». «Un evento internazionale - aggiunge la chef - e la cucina ancora una volta riunisce etnie e persone con storie e vissuti molto diversi: nella mia cucina di Tortona

io sono l'unica italiana, con storie molto diverse ma tanti punti in comune». E lavorando insieme hanno scoperto che nelle cucine delle nonne si facevano più o meno le stesse cose. «In tutti i Paesi del mondo c'è una pasta ripiena di carne come l'agnolotto, anche se si chiama in un altro modo - aggiunge -, e siccome si doveva trovare qualcosa da mettere nel piatto, gli avanzi della carne venivano trasformati in ripieni, mentre le farine servivano per fare pane e pasta». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A fine a

L'a do

MAURIZIO
NOVILIGUR

La
fe
n
ro
tutta la ci
de lo stori
per la ca
icona di v
rimasto
mente da
to dalla f

I due
nome al
vio) non
figlie ave
mone a
teranno
cembre
abbasse

«Una
costanz
e Grazia
spetto a
ti, ma ci
ni perso
no fatto
noi abbi
ti alle fa
le e cou
volgera
vai di
questi
quanto
chio ne
ché «Di
ne per
andava
dotti o
quasi g