

## Tra gioco e sorpresa. Le donne del Derthona

La viticoltrice Elisa Semino dell'azienda La Colombera e la chef Anna Ghisolfi, titolare dell'omonimo ristorante nel centro di Tortona. Due donne del Derthona a Milano per diffondere la conoscenza dei Colli Tortonensi e del timorasso



Da sinistra: Elisa Semino e Anna Ghisolfi

**Elisa Semino** e **Anna Ghisolfi** sono due orgogliose figlie dei **Colli Tortonensi**, due ambasciatrici del **Derthona**. Elisa conduce l'azienda familiare **La Colombera** a Vho ed è una viticoltrice che si impegna a salvaguardare gli autoctoni del territorio (timorasso *in primis*). Anna invece, dopo aver appreso le basi tecniche presso grandissimi chef (Adrià, Marchesi, Aduriz, per citarne solo alcuni), propone oggi una cucina moderna, sempre rivolta alla valorizzazione dei prodotti locali: formaggio Montébore, pesche di Volpedo, tartufi, fragola profumata di Tortona. Siamo quindi nel Piemonte sud-orientale, in provincia di Alessandria. "Un paese fertile", che da tempo ha attirato l'attenzione. È dunque con grande piacere che abbiamo accolto l'invito all'evento organizzato da Elisa e Anna lo scorso 25 ottobre, evento pensato per diffondere la conoscenza di questa terra e del suo vitigno principe: il timorasso.

Derthona è l'antico nome romano della città di Tortona. E dal 2000 è anche il nome di un marchio del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonensi, ideato dal lungimirante Walter Massa, avendo bene in mente che nessun grande vino porta il nome del proprio vitigno. Il marchio indica un vino bianco fermo ottenuto da sole uve timorasso e che non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo. Fra i primi a seguire Walter in questa impresa, La Colombera. Nel 1997 Elisa, assieme al papà Piercarlo e al fratello Lorenzo, individuò gli appezzamenti più vocati e mise a dimora cinque vigneti di timorasso su suoli di arenarie e marne di Sant'Agata. Oggi il marchio è in attesa di ottenere il riconoscimento di sottozona della DOC Colli Tortonensi. Noi ce lo auguriamo, perché il talento della varietà e la vocazione del territorio sono stati pienamente confermati dai tre Timorasso in degustazione.