

Fuochi d'artificio sulla tavola gastronomica di Anna Ghisolfi a Tortona

scritto da Giovanni Caldara | 19/06/2023



Un ristorante ludico e teatrale, quanto di più distante da un'esperienza ristorativa seria e noiosa

Vive d'una piacevole teatralità l'esperienza gastronomica da **Anna Ghisolfi Ristorante** a Tortona in provincia d'Alessandria.

Vuoi per la **location** **assai suggestiva** - un'ex chiesa sconsacrata -, di certo per la mano intrigante della chef (cui fa da contrappunto l'**ottima cantina** guidata dal marito **Enrico Merli** con eccellente risalto alla gloria locale, il Timorasso), ma il tutto condito da una **verve brillante**, per non dire scatenata, con cui in tavola giungono gli innumerevoli piatti e che ben vedresti calata in un contesto metropolitano o comunque giovanilistico, se la realtà non fosse invece ben distante da tali modelli.

Anna Ghisolfi, Ristorante a Tortona

I piatti, anzitutto: con quell'esordio caleidoscopico di antipasti composto da non pochi piattini,

ciascuno dotato di vita propria, ma che per filo comune hanno i prodotti buoni di questa terra generosa, selezionati con cura da Anna Ghisolfi e valorizzati da una **tecnica estrosa e salda**: dai vegetali ai salumi, ma anche con i formaggi come il **Montebore** (che verrà trasformato in gelato in un'*Insalatina colorata con ribes, lamponi, boccioli di papavero in carpione e petali di rosa*).

La suggestione di un'ex chiesa sconsacrata

La location poi, di grande suggestione, con quella cornice che avvolge il ristorante e che è data dall'**Oratorio del Crocefisso**, edificato alla fine del XVI secolo e che, sconsacrato dopo la seconda guerra mondiale, ha vissuto una seconda e poi una terza vita, prima come cinema poi come sala di registrazione musicale fino al sapiente restauro che l'ha trasformato appunto in ristorante, con la **spettacolare cucina a vista posta nell'abside** e i tavoli dinanzi a lei a mo' di devozione, nell'unica navata.

I tempi

Si respira un piacevole senso del timing nel servizio delle diverse portate. Dalla cucina - tutta al femminile - la sequenza si snoda con cadenza spigliata, che sa evitare come la peste il pericolo della noia. Emanava energia, insomma, questa proposta che chef Anna e le sue cuoche curano a partire da un ingrediente fondamentale, quanto spesso disatteso: il ritmo.

Anna Ghisolfi: una storia importante, non solo in cucina

E rende certo intrigante l'esperienza la **storia stessa di Anna Ghisolfi** che il ristorante lo battezza nel 2016, ormai giunta alla maturità, dopo anni alla guida del suo catering che la vedrà inaugurare il Salone del Libro nel 2008 e servire presidenti della Repubblica come Napolitano o Mattarella. Ma anche dopo aver giocato a basket e aver fondato un'agenzia d'interpretariato e traduzioni.

Perché molto ha girato insieme al marito e parecchio ha studiato, Anna Ghisolfi, abbeverandosi alla scuola dei più grandi chef del mondo: da **Ferran Adrià** ad **Andoni Aduriz** al [Mugaritz di San Sebastián](#) nei Paesi Baschi, ma passando poi per le cucine stellate italiane di **Gualtiero Marchesi**, Pescatore, Sole di Ranco, Sadler e dell'Antica Osteria del Ponte alla Cassinetta di Lugagnano.

I piatti da non perdere

Oggi è bello sostare da Anna Ghisolfi perché la sua tavola comunica gioia ed è quanto di più distante da un'esperienza seria vissuta a un ristorante gourmet. Da non perdere le girandole di antipasti e di dolci, ma anche i piatti puntellati dalla piacevole componente alcolica: vale per il *Risotto, zucca e gocce di Passito* o ancora per i *Piccoli agnolotti ripieni di brasato, conditi con fondo di brasato e gocce di Barbera*, ma anche con il *Semifreddo di torrone, ciliegie al Barbera, gocce di Barbera, petali di rosa e granita di ciliegie visciole*.

Anna Ghisolfi Ristorante

Piazzetta Giulia 1, - Tortona (AL) | Telefono: 0131 894219

www.annaghisolfi.it