



## 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*).



Il piccione di Anna Ghisolfi (Foto © Giovanni Caldara).

### 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.



Il ristorante è ubicato all'interno dell'Oratorio del Crocefisso, della fine del XVI secolo (Foto © Chiara Foss)



La cucina a vista, posta nell'abside (Foto © Selvaggia Stefanelli).

## 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. Emana 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



La chef Anna Ghisolfi (Foto © Selvaggia Stefanelli).

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 seriosa 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*.



Il Risotto, zucca e gocce di Passito (Foto © Giovanni Caldara).

**Anna Ghisolfi Ristorante**

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

[www.annaghisolfi.it](http://www.annaghisolfi.it)

**Data di creazione**

19/06/2023

**Autore**

giovanni-caldara