

CORRIERE DELLA SERA

TORINO

Domenica 23 Aprile 2023 Corriere della Sera



Un mix di curiosità e creatività nelle ricette di Anna Ghisolfi

I primi esperimenti Anna Ghisolfi se li era inventati col Dolce Forno della Harbert, un giocattolo didattico che cuoceva tortine con una lampada da cento watt — e oggi verrebbe taccolato di maschillismo, perché induceva le bambine a occuparsi di cucina fin dall'infanzia. A controbilanciare gli impegni sulla strada della parità, i due fratelli maschi la introdussero alla pratica del basket, preferibilmente nel cortile della canonica. In un gioco di destini annodati per le strade di Tortona, Anna Ghisolfi è stata chef per gioco; poi cestista — arrivo a lambire la serie A col Derthona — e ancora cuoca di mestiere, proprio nel meraviglioso oratorio sconsacrato del Crocefisso. Un posto che il marito di Anna, Favocato Merli, ricorda perché fu sala di incisione con un banco da far invidia ad Abbey Road, frequentata dai parolieri tortonesi Albertelli e Riccardi per i loro successi sanremesi come «Zingara» di Iva Zanicchi e Bobby Solo.

Conservata l'acustica dei tempi, ora è un palcoscenico perfetto per le performance della moglie (conosciuta in gioventù, da presidente della polisportiva) con la cucina avista montata nell'abside e i tavoli in ferro distribuiti lungo la navata. Lei e le fidate collaboratrici cucinano, lui giri per i tavoli e consiglia abbinamenti indiscutibilmente territoriali con le molteplici versioni del Timorasso, brut compreso. Per trovar casa al sogno, Anna si è presa il suo tempo. Figlia di un grande imprenditore della chimica, liceo classico, inglese e tedesco all'università, il matrimonio con Enrico, tre figli, lo sport: le sue giornate dovevano contenere, evidentemente, un bonus di tempo sconosciuto ai più. Di sé parla con ritrosia, racconta con fare riservato, condito da quell'aria nei (non bisogna, in questo caso ostentare) figlio della cultura piemontese — in qualche modo, con l'aiuto della famiglia riuscito a fare spazio a tutto: allattato, preparava le tradizioni per la mia agenzia, cucinavo. E siccome l'amore per il cibo

A Tortona, nel meraviglioso oratorio sconsacrato del Crocefisso, un'esperienza culinaria capace di sorprendere



La scheda

Nel 2016
ad
Anna Ghisolfi si è presentata l'occasione di allestire il proprio ristorante: laddove si pregeva prima e cantava poi, dunque si sciolta a quel turbio di curiosità e creatività in cui ritrovò il suo cammino: la suggestione delle tapas ex frequentazioni iberiche, lo stile catering nel finger food e l'uso di eccellenze locali. Una ricerca che accontenta l'occhio e abbraccia tutte le consistenze: la spuma, l'essicciato, il frangibile, la cedevolezza al morso del bon bon ripieno al succo di pomodoro e Campari. Dal tatuaggio di versi ai tagliolini con carciofo aceto e tè ai gomiti di cime di rapa, all'ardito e ciucito gelato di formaggio Montebone, pera e caffè. E dove c'è una provincia un po' diseredata e obblata ma qualcuno che ostinatamente lavora perché venga apprezzata è come far canestro da lontano: vale di più.

Federico Ferrero