

## Anna Ghisolfi, dal mondo del basket alla cucina contemporanea del tortonese

20 Luglio 2024



TORTONA – Conoscere **Anna Ghisolfi** è una gioia per il palato, ma ancor prima per la mente. Una personalità spumeggiante che nel corso della sua carriera si è districata tra il mondo del basket, quello delle lingue straniere e, infine, nella scoperta gastronomica. Oggi, mangiare da Anna Ghisolfi a Tortona (Alessandria) è un’esperienza che racchiude tutto il suo carattere e l’amore verso il territorio. Un menu che è una testimonianza del suo percorso e delle sue origini, senza trascurare i sogni che animano questa chef che ha molto da raccontare e lo fa attraverso le sue creazioni.

Il ristorante Anna Ghisolfi a Tortona è di per sé un luogo che merita una visita. Un ampio open space ricavato in quella che era una chiesa risalente al 1500, oggi sconsacrata. Soffitti alti, volte sorrette da colonne ioniche e giochi di luce che puntano sull’attirare l’attenzione sulla cucina a vista. È questo il luogo dove avviene la magia, dove la chef fa il suo tributo a una

cucina che nasce povera, ma che lei sublima fino a farla diventare degna delle migliori esperienze internazionali.

Il cammino che l'ha portata a voler rendere omaggio alle sue origini è stato costellato da traguardi importanti in ambito sportivo. Anna, infatti, racconta molto fiero del periodo in cui giocava a basket, mancando di poco la serie A.

“Ho dovuto smettere quando sono rimasta incinta, ma ancora oggi sono tifosa del Derthona basket”, racconta Anna. È legato al periodo della maternità anche l'inizio della sua avventura in cucina: “Trascorrevo più tempo in cucina che al lavoro nella mia agenzia di traduzioni – aperta dopo la laurea in lingue straniere – e i miei ricordi più belli sono quelli legati alle preparazioni durante le festività, quando tutta la famiglia si riuniva a fare la pasta fresca”.

Sono questi i motivi che l'hanno portata a creare la sua realtà personale di catering, il suo battesimo vero e proprio in questo mondo che da quel momento in poi, non ha fatto altro che donarle soddisfazioni e riconoscimenti.

Il ristorante Anna Ghisolfi è arrivato non appena si è presentata l'occasione di affittare l'Oratorio del Crocifisso di Via Giulia a Tortona. L'attività si è ingrandita e la chef ha avuto bisogno di creare una squadra che potesse affiancarla nella missione di dare una nuova vita alla cucina dei Colli Tortonesi.

La scelta è ricaduta su un team completamente femminile, Suylen Reyes, Larissa Celak, Oriella, Rose Paculava, che ha accompagnato nel loro percorso formativo dalle basi, al successo raggiunto. Formazione che la stessa Anna Ghisolfi ha appreso sul campo: “Il mio tempo libero lo trascorro viaggiando per provare le cucine di tutto il mondo. Tra le esperienze indimenticabili non posso non citare quelle da **Gualtiero Marchesi, Ferran Adrià e Grant Achatz**”.

Tutto questo peregrinare non ha fatto altro che accrescere l'identità di una cucina che vuole dar lustro al territorio aggiungendo quei guizzi di personalità che rendono ogni pasto indimenticabile. È frutto del suo ingegno trasformare un Monleale degli autoctoni Vigneti Massa in una granita da servire per aprire le danze di un pasto che accoglierà fra le portate la sua versione di bagna fredda accompagnata da chips di verdure croccanti e il risotto pomodoro, fragole e profumo di rose.

“Mi piace sperimentare, ma sempre scegliendo materie prime provenienti dalle mie terre e avvalendomi della collaborazione dei contadini del posto”, dice.

Anna Ghisolfi non è sola in questa avventura, al suo fianco c'è il marito **Enrico Merli**, responsabile della carta dei vini e anima della sala con la sua simpatia e professionalità. Una coppia che ha letteralmente rivoluzionato la gastronomia tortonese e che sa come preservare e narrare la cultura gastronomica locale.

## LE FOTO























