

Anna Ghisolfi, l'artista dei banchetti

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di SOFIE DELAUW e BOB NOTO



Da giovane ho imparato a suonare il pianoforte e a pensare al gusto come a un'architettura. Che cosa ho appreso alla fine? Che la semplicità è difficile.

Gualtiero Marchesi

Mani. Sapienti, mnemoniche. Impresissimamente dinamiche, sincroniche. Pazienti, perfettamente cadenzate nel tempo e nello spazio. Ipnotizzanti, affondano sicure nell'impasto, lo accarezzano danzando. Coccolano, spingono, girano con delicatezza la soffice massa. Dita segnate dal lavoro, nude di impropri belletti. Eppure muliebri, rassicuranti nella precisione di ogni singolo gesto, ritmico, osmotico, leggiadro. Trasmettono conoscenza empirica in ogni singolo, significativo dettaglio, consapevoli in ciascun passaggio. Intime alla materia, racchiudono delicatezza e forza. Abilmente connesse: cuore, cervello, anima. Ecco sì, le mani di Anna Ghisolfi imprmono un'energia ancestrale, tattile, agli elementi in contatto. Silenziose, concentrate, badano alla sostanza. Accudiscono il ben-essere dei invitati, scegliendo ingredienti sani, genuini, stagionali, territoriali. Intrecciano destini gastronomici provenienti dal mondo rendendoli misteriosamente affini, riconducendoli a casa. *Home sweet home...* È proprio qui che tutto nasce. E tutto torna.

Un salto indietro nel tempo. Poi, lo faremo anche nello spazio, c'è un momento per ogni cosa. Immaginatevi un film, dissolvenza e flashback: storia della protagonista nel passato. Anna bambina, grandi occhi grigioazzurri (all'epoca non credo portasse gli occhiali, chissà) spalancati ad apprendere. Nonna componeva fiori, lei aiutava, formandosi alla manualità. Anna in cucina, la magia dei primi dolci: precognizione del suo futuro. Passione nelle vene: non l'abbandonerà mai più. Neppure con la sveglia alle quattro (bandite le preparazioni

del giorno prima), quando cucinerà per mille persone e lavorerà per un giorno intero riposando un po' solo al ritorno dagli eventi nel camion che riporta tutta l'attrezzatura possibile e immaginabile (pronta a ogni evenienza!).

Anna ventitreenne, giovane sposa, che invita sempre gli amici a desinare. Nel focolare domestico crea, sperimenta incessantemente. Forma le sue basi tecniche frequentando talmente tanti corsi e stage da averne dimenticato il numero. Da Andoni Luis Aduriz, Ferran Adrià, Gualtiero Marchesi, solo per citarne alcuni. "Negli anni Ottanta ho lavorato tantissimo con Andreas Hellrigl a Villa Mozart a Merano", ricorda Anna, "è stata un'esperienza molto importante per me. Andreas, allora molto famoso (poi se ne andò negli Stati Uniti dove aprì un altro ristorante di successo; da anni è in altri lidi ultraterreni), non si risparmiava e ho appreso, assorbendo come una spugna, tutto ciò che mi ha insegnato. Con rigore, metodo e tanto entusiasmo. Alcuni dei suoi piatti, come l'Insalata di fagiano, è rimasta nel mio menu, ma l'ho reinterpretata a modo mio, come faccio sempre per ogni ricetta".

Anna la generosa, che non può trattenere per sé, ma fa della cucina un dono. Per le amiche che chiedono consigli culinari, organizza corsi di cucina. Con la passaparola che si genera, cominciano a chiederle di preparare dei menu anche per delle serate. "È avvenuto tutto molto naturalmente, senza forzature, un passo dopo l'altro, una cognizione dopo l'altra, lavorando con totale dedizione". D'altronde per Anna la cucina è tutto:



quando non è ai fornelli, legge libri! All'inizio di ricette (impara tutte le creazioni di Marchesi), poi di scienza in cucina e di alimentazione. È passione allo stato puro, la sua. Da sempre. Vestale della cucina e della famiglia decide di non aprire un suo ristorante, ma di dedicarsi ai propri ospiti in altre sedi. Dal suo palazzo dell'undicesimo secolo, dal suo cosmo culinario, si trasferisce, armi e bagagli, in altri palazzi, in altre case. È lei che va verso gli altri, non viceversa. Cucina e ospitalità, rafforzate da una squadra efficiente, in movimento. Un catering di altissimo livello.

Da artista naturalmente dotata, spesso opera per gli invitati di mostre d'arte, di cinema, di letteratura, d'antiquariato, per prime teatrali e musicali. Porta i suoi piatti sulle tavole di governanti, scienziati, nobili, gioiellieri, stilisti di moda, ambasciatori, ministri, politici, sportivi, finanche al presidente della Repubblica, Napolitano. In Italia e all'estero. Lasciando il segno. Meditate, chef *sic itur ad astra*, che stravolgendo Artusi siete diventati astrusi, venite un po' a impara-

re da chi restituisce agli ingredienti il sapore di ciò che sanno, nel loro incanto spontaneo, nella loro grazia immediata, senza sotterfugi pirotecnici o manipolazioni chimiche. Stupitevi, questa donna umile e riservata, che non esce mai dalla cucina a prendersi gli applausi, perché trova il significato e il divertimento intimo nel dar concretezza alle sfumature del gusto, preoccupandosi della salute e del comfort alimentare dei suoi invitati, ebbene sì, è una piccola, Grande Cuoca.

Territori

Pronti al salto di spazio? Destinazione Tortona. In questo territorio il panorama è suggestivo: lo sguardo spazia tra campi coltivati e morbide colline con vigneti e frutteti (celebri le pesche di Volpedo e anche le fragoline di Tortona), si rinfresca in boschi di roveri e castagni (i funghi e i tartufi di queste zone sono molto conosciuti), contempla da vette scoscese il paesaggio dal Monviso al Mar Ligure. Le vigne di Timorasso, vitigno bianco autoctono quasi abbandona-



nato, sono ricomparse nella loro storica importanza per opera del loro salvatore, l'appassionato enologo e produttore Walter Massa. Una rinascita straordinaria, valorizzata dai successi di critica e di pubblico sia in Italia sia all'estero.

I Colli Tortonesi sono al centro di quattro regioni italiane diverse: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria, storico incrocio di culture differenti. Il tortonese, a livello artigianale e agricolo, è una zona importante: qui nasce la cultura dell'allevamento del maiale e del salame nobile, (il salame nobile del Giarolo, presidio Slow Food) cultura che poi si propaga nell'Oltrepò Pavese e in tutta l'Emilia Romagna. Proviene da questo territorio il Montébore, un formaggio che stava scomparendo, recentemente riscoperto, presidio Slow Food anch'esso, prodotto con latte crudo misto, vaccino e ovino.

Anna utilizza tutti i prodotti locali, rispetta le materie prime e la periodicità. Per lei, l'acquisto del prodotto di stagione è da inserire in una filosofia di vita. Una scelta che presuppone l'attenta ricerca alle caratteristiche gastronomiche. In un contesto più ampio, però. Che implica la consapevolezza che in quel determinato periodo dell'anno quel tipo di alimento è più ricco di principi nutritivi, costa meno e apporta indubbi vantaggi per l'ambiente. Il prodotto che arriva direttamente dalla campagna al mercato dei contadini di Tortona, dove Anna acquista, presuppone un trasporto breve e pertanto poco inquinante. Ed è più fresco perché non è sottoposto a lunghi viaggi in nave o sui camion. Principalmente si procura ortaggi, cereali, frutta e legumi per le sue partiture gastronomiche. Anche la carne viene acquistata in loco. Sui grandi numeri si rivolge invece ai più noti fornitori specializzati.

Per il pesce, si affida a un tortonese che lo porta quotidianamente da Genova. Solo pesce povero che Anna valorizza, eticamente. Coltura, cottura, cultura. La sua visione di cucina, che viene dalla terra e dall'acqua, viene supportata dalla tecnica e si trasforma in una modalità espressiva teatro di scambio, di relazione, di elaborazione e crescita. Anna viaggia, la meta scelta principalmente per le attrattive culinarie, per i ristoranti più importanti. Europa, Giappone, Australia, Cina, America. La cucina è il linguaggio delle culture. Così incorpora nella sua ricerca creativa la valorizzazione dei diversi territori, pur mantenendosi salda al suo. Sa bene che ogni vera tradizione gastronomica vive di scambi, di assimilazioni, di contaminazioni.

Cucina

Chi è Anna Ghisolfi? No, non ce la caviamo con l'affermazione generica "una brava cuoca". Anna è pittrice, perché ricerca i colori, studia la composizione, trova l'armonia della vista. È scultrice, perché nel creare opera in levare. Musicista, possiede ritmo, senso del tempo, capacità di orchestrare gli elementi per le sinfonie più carezzevoli al palato. È un'artigiana pensante, le cui mani portano memoria di movimenti, di soluzioni, di modalità di utilizzo di tecniche e materiali affinate in un tempo di esperienza e di sapere. In una parola è artista che si mette in discussione e si rimette in moto continuamente, cerca, ricerca e trova.

Cucinare è l'arte di svelare la materia nel rispetto delle leggi naturali e dell'umanità, creando delle sostanze consistenti per l'uomo, nutrimento della carne e dello spirito. La cucina è una forma d'arte e, come ogni altra espressione ar-

tistica è sintesi di umanesimo e scienza condensata in un *manufatto*. In questo Anna è artefice di un'arte che interpreta il nostro tempo, basata sulla metabolizzazione del passato con lo sguardo al futuro, usando tecniche moderne. Nello spazio dei piatti di Anna non c'è il superfluo a nascondere la sostanza, effetto che porta a stravolgere l'origine visiva delle materie prime. Semplifica, perché è già arrivata all'essenza, nel suo ricercare. La sua è pura poetica compositiva, degli ingredienti nella ricetta e delle componenti aromatiche (gusti e profumi), tenendo conto degli elementi tipici delle arti figurative arricchiti dalla tridimensionalità della materia colorata, anche di luce. Non opera una cucina ricercata ma una ricerca di cucina, senza ostentare cerebralismi e virtuosismi svuotati di significato. Il suo spirito infaticabile mette al centro la persona che assaggerà, offrendogli un quadro di coerenza e onestà rare.

Nella sua cucina non si butta via, ponendo estrema attenzione allo spreco, utilizzando le bucce delle patate, i ritagli del cavolo rosso seccati per creare dei cestini o decorazioni, tutte edibili, perché nei suoi piatti si può mangiare davvero tutto. Etica, misura, rigore, minimalismo: Anna è ben lontana dalla cucina di "artefazione", punta piuttosto alla spontaneità e a una LiberAzione che è puro divertimento goloso, stimolante la socializzazione.

La porzionatura, curata e misurata, è stata studiata per consentire, all'aperitivo, di prendere tutte le mini creazioni con le mani (niente bicchierini ingannatori o contenitori fittizi) e sfiziarsi, giocando alla scoperta gustativa, senza sentire la minima pesantezza. Leggerezza e digeribilità sono fondamentali nel codice Ghisolfi. Che si può così sintetizzare: "Buono, bello, sano e a basso costo.





“L'essenza”, racconta Anna, “è nel gusto, che è in sé una forma della bellezza, l'estetica viene dopo, mi appare naturalmente sotto le dita”.

Quando riesce a trovare il prodotto giusto nelle quantità che le servono, sceglie il biologico. Consideriamo che cucina per un numero variabile di persone, da un minimo di otto fino ad arrivare a mille, proponendo una varietà di microcosmi occhieggianti sulle tavole di benvenuto, da un minimo di venticinque fino a un massimo di quaranta per il salato, venti per il dolce, senza considerare i piatti della cena seduti.

Tra tutte le paradisiache tentazioni mignon, difficile scegliere. Il Maki di pollo con caponatine di melanzane, per esempio: un piatto caratteriale, accattivante nei suoi contrasti agrodolci, dagli slanci iniziali sapientemente equilibrati nell'armonico insieme. La Granita di cavolo rosso e Campari sferificato: un connubio paradisiaco fra dolce e amaro. Nella purpurea consistenza, l'esplosione che fa la differenza: un piccolo capolavoro di assoluta godibilità. Gli Agnolotti, tipico piatto piemontese, infilzati in un bastoncino di legno. Fedeltà al territorio, sapori d'altri tempi: irresistibili e appetitosi, narrano di stile gastronomico fino all'happy end gustativo. La Lasagna a

quadrotti, un'evoluzione della classica pasta al forno, ben armonizzata a dispetto della mancanza di besciamella. Più leggera, eppur ghiotta, completata nella progressione papillare con pomodoro, basilico e microscopiche mozzarelline. Soffice Pan di broccolo, morbido e ben lievitato, con sgombro: calibrato incontro di sapori netti e materiche diversità. Pane alle olive con oliva di peperone. Piatto ispirato, intensità che cattura il palato. Cannoncino di mela, un gioco spiazzante. Al posto della sfoglia, mele essiccate (preventivamente immerse in uno sciroppo con rapa rossa centrifugata, a dare quella tonalità rossastra), farcite con formaggio di capra e ricotta. Godurioso nella sua genuina naturalezza. Calibrato compendio di profumi, sapori e consistenze nel Risotto alla zucca con gocce di passito sferificate. Amalgama e tenuta perfetta, cottura millimetrica. Croccantezza (semi e zucca essicata), morbida cremosità del vialone nano, misurate concordanze. Partitura memorabile, tecnica e innovazione al servizio della materia prima. Il Croccante con granella di nocciole, mandorle e fiori edibili. Una reinterpretazione di una ricetta tortonese, la pentolaccia, un dolce carnevalesco, con zucchero caramellato e frutta secca. Istigazione al riassaggio continua, non si smette mai di prenderne ancora.

La famiglia

Il matrimonio con l'affascinante Enrico. Trentadue anni di condivisione, anche gastronomica. Quattro figli: Marco, Matteo, Elena, Michele. Per la famiglia Anna rinuncia, libera scelta, ad aprire il suo ristorante. Trasforma però la sua cucina in centro nevralgico, familiare, sociale. Tutti sono coinvolti (genitori, marito, figli, amici) nei suoi studi, negli assaggi, nel *tourbillon* creativo di questa fucina perfettamente funzionale e tecnologicamente attrezzata al piano terra della casa di famiglia. Lei scansiona la sua vita in modo di essere vicino ai suoi: sveglia molto presto (a seconda, fra le quattro e le sei) per preparare il lavoro, per smazzarsi i piatti faticosi e dedicarsi ai nuovi. All'arrivo dello staff alle nove, ha già fatto colazione con gli affetti ed è pronta a proseguire nei suoi compiti culinari. Pasti in intimità domestica e la rassicurante certezza della sua costante presenza attiva fra le mura dell'antico palazzo tortonese. Il motto della città “*Pro tribus donis similis Terdona leonis*” ovvero “Tortona è simile a un leone in virtù di tre doni” identifica i tre doni in valore, lealtà, cortesia, caratteri salienti del popolo tortonese. Che Anna incarna.

Lo staff

Il braccio destro, Angela Prando. La mente organizzativa. Nessun dettaglio logistico sfugge a questa signora dai modi gentili. Occhi acuti, densi. Durante un corso di cucina da Anna, vede oltre, si propone. Un sodalizio che dura da vent'anni. Prodigandosi, entrambe. La squadra di cucina è tutta femminile: nove donne. Affiatate, lavorano fianco a fianco da anni e anni. Un team culinario perfettamente sincronizzato, proveniente dal mondo (a parte due, italianissime). Una miscellanea di culture gastronomiche diverse che si compatta nello stile culinario di Anna, in quella semplicità che è complessità risolta. Donne attente, che hanno riconosciuto le doti culinarie del loro leader. Sanno bene che qui la cuoca lavora indefessamente, non gira solo con le mani dietro la schiena a controllare, quelle mani le adopera costantemente, usando tutti i passaggi e le tecniche. Apprezzano l'autenticità essenziale di una professionista ancora spinta da passione genuina. La sua coerenza e la sua eticità. In sala, da dieci anni, il fido Alessandro, supportato nel suo competente lavoro da altri collaboratori.



Al Crocifisso

Anna, ben lontana dall'ascetismo alimentare nonostante la magrezza, nutre sempre appetito. Per questo continua ad assaggiare, a sperimentare nuovi equilibri. Il cibo è vita, ed è parte integrante della sua. Ma il cibo è anche sacralità. Quindi, quale luogo migliore se non una chiesa? Dove far celebrare matrimoni morganatici tra ingredienti umili e nobili, accostati con grazia e nitore? L'antica chiesa romanica, (chiamata "al Crocifisso", per l'appunto) guarda caso, è proprio di fronte a casa sua. Una location suggestiva, che porta il ricordo di altre destinazioni artistiche: scuola di danza, sala di incisione, cinema. La arreda con materiali riciclati e due stufe al bioetanolo. Pochi fronzoli. Lei che punta dritto al sodo, il cibo. Niente fiori ma verdura e frutta essiccate (un effetto unico), tutto il superfluo eliminato. Da pochi mesi, (oramai i figli sono grandi, forse è arrivato il momento di aprirsi il suo ristorante?) riceve qui per i *tasting* dei suoi banchetti. Insiste molto sulle prove, soprattutto se non conoscono la sua cucina personalmente. *Gratis et amore Dei*. Liberi di scegliere dopo, se commissionarle o no l'evento. Finora non ha perso un cliente...





