

*“La cucina del ricordo
e della memoria”*

ANNA GHISOLFI



CHEF Anna Ghisolfi

AREA EVENTI

SABATO 6 DICEMBRE | ore 18.00

SHOW COOKING

“Contrasti di sapori ed eleganza visiva: questi i risultati di cui va in cerca la mia cucina, fatta di gesti semplici e misurati, ben distanti da eccessi e manierismi. C'è il profondo desiderio di lasciare, attraverso i miei piatti, un'impronta, un segno concreto nella memoria sensoriale dei miei ospiti.”

Il ristorante di Anna Ghisolfi è ospitato nella navata dell'Oratorio del Crocifisso in Via Giulia a Tortona. Questo allestimento crea uno spazio condiviso in cui sala e cucina si fondono armonicamente tra gli ospiti, la chef e la sua brigata. Ogni tavolo ha così piena visione del lavoro e dei ritmi di una cucina in movimento, eppure descritta come straordinariamente silenziosa.

La filosofia culinaria di Anna Ghisolfi è la “cucina del ricordo e della memoria”. Il suo obiettivo è lasciare un segno concreto nella memoria sensoriale degli ospiti attraverso piatti che

cercano contrasti di sapori ed eleganza visiva. La chef utilizza gesti semplici e misurati, distanti da eccessi e manierismi.

L'esperienza di gusto mira al divertimento e alla leggerezza. Il menu non cambia mai completamente, ma introduce sempre elementi differenti tra una visita e l'altra. La cucina si distingue per l'effetto spiazzante e inaspettato: alcuni assaggi si rivelano diversi dal loro aspetto, alcune spume possono trarre in inganno e certi bon bon sono salati anziché dolci. La chef invia anche piccoli cadeaux e mini-assaggi a sorpresa al tavolo.

annaghisolfi.it

*“La pizza è il pane.
E il pane è la terra”*



CHEF Gabriele Bonci

AREA EVENTI

DOMENICA 7 DICEMBRE | ore 18.00

SHOW COOKING

Gabriele Bonci, nato nel 1977 nel quartiere popolare di Bravetta a Roma, cresce tra valori contadini e primi esperimenti con lievito e panificazione, grazie alle radici familiari nell'Agro Pontino. Dopo gli studi alberghieri entra nel ristorante Simposio sotto la guida di Arcangelo Dandini e, a soli 21 anni, viene riconosciuto dal Gambero Rosso tra i migliori giovani cuochi di Roma.

Il 2003 è l'anno della svolta: con pochi mezzi e un grande rischio economico apre Pizzarium, la pizzeria al taglio che in breve diventa un punto di riferimento assoluto grazie all'approccio artigianale e alla qualità degli impasti. Da lì inizia una ricerca profonda sulle farine, sui grani antichi, sul lievito madre e sulla filiera agricola, dando vita a una vera rivoluzione nel mondo della pizza contemporanea.

Nel 2012 inaugura il Panificio Bonci, laboratorio in cui forma nuovi professionisti e sperimenta tecniche innovative: fermentazioni lunghe, impasti

complessi, varietà di cereali dimenticate. Qui la pizza diventa un prodotto vivo, espressivo, quasi scultoreo. Al suo fianco c'è Elisa Longo, responsabile della gestione operativa dei punti vendita.

La popolarità cresce con la TV: da La Prova del Cuoco a Pizza Hero fino a Chef's Table: Pizza su Netflix, che lo consacra su scala internazionale. Nel 2017 apre tre locali a Chicago, portando il suo stile negli Stati Uniti senza mai perdere il legame con le radici romane.

La sua filosofia si fonda su qualità, tracciabilità e sostenibilità. Con la Brigata Agricola, un collettivo di circa venti produttori, coltiva 60 ettari di cereali utilizzati nelle sue farine, promuovendo filiera corta, agricoltura responsabile e valorizzazione dei territori.

Per Bonci, pizza e pane sono il risultato della terra e del lavoro dell'uomo: un atto culturale, agricolo e artigianale. La sua visione è semplice e radicale: “La pizza è il pane. E il pane è la terra.”

bonci.it