



ALESSANDRO BORGHESE ci aiuta a scegliere il ristorante

Se uscite a cena occhi aperti

di Paolo Fiorelli

L'ispezione della cucina è un momento cruciale di "Alessandro Borghese - 4 Ristoranti", la gara tra ristoratori che il pubblico adora: è lì che lo chef individua ogni punto debole dei cuochi e, in definitiva, si fa un'idea della qualità del loro lavoro prima ancora di aver assaggiato un solo boccone. Noi semplici clienti, purtroppo, nella cucine non possiamo entrare. Ma lo chef Borghese ci ha comunque dato 10 preziosi consigli. E lo ha fatto di persona, durante la visita alla redazione di Sorrisi (trovate il video sulla nostra pagina Instagram e sul sito Sorrisi.com) in cui ci ha raccontato tanti retroscena divertenti del suo programma. Ecco dunque i consigli di Borghese per scegliere bene il ristorante in cui mangiare.

1 LA FACCIATA NON È... DI FACCIATA
«L'esterno di un ristorante è il suo biglietto da visita. È tenuto bene? È pulito? Le piante sono rigogliose, moribonde o, peggio, di plastica? Non sono solo detta-

gli estetici: se c'è poca cura sull'aspetto, il rischio è che ci sia anche in cucina».

2 MOLTO MEGLIO GLI "SPECIALIZZATI"
Diffidate delle promesse a 360 gradi del tipo "Pizzeria con specialità carne, pesce e sushi". «Il problema non è tanto che un bravo chef non possa davvero cucinare bene tante specialità diverse» spiega Borghese «ma più aumenta l'offerta, più è improbabile che i prodotti siano freschi: sarà costretto a utilizzare conservanti e prodotti surgelati».

3 DIFFIDATE DEI MENU INTERMINABILI
«Come sopra: se ti propongo 200 piatti, è dura che siano tutti buoni e freschi».

4 GUARDATE TUTTI LA MIA CUCINA!
«Questo sì che è un buon segno: chi ha il coraggio di cucinare sotto gli occhi dei clienti non ha nulla da nascondere e, anzi, possiede quel sano orgoglio di mostrare a tutti la sua bravura».

5 IL PESCE IN VETRINA È UNA GARANZIA
«Se metto in mostra la mia materia

prima è perché so che è di qualità. E offro al cliente la possibilità di scegliere».

6 LA TOVAGLIA DEV'ESSERE IN ORDINE
«Se è lisa o bucata, rivela pressapochismo: non promette nulla di buono».

7 LA PROVA DEL VETRO
«C'è chi lascia in tavola calici dal bordo sbecchettato: "Tanto che vuoi che sia...". Penserà la stessa cosa quando capiterà un incidente in cucina».

8 BUONO COME IL PANE
«Il pane dev'essere sempre fresco e di qualità, meglio se di vari tipi, per incontrare i gusti di ogni cliente».

9 LA MOSCA AL NASO
«Solo in campagna o all'aperto qualche mosca si può tollerare. Ma nei ristoranti in città è un pessimo segno».

10 MAI SENZA SORRISI
«Mostrare tensione tra i dipendenti è poco professionale ed è una spia che qualcosa non va come dovrebbe». ■