

ALESSANDRO BORGHESE presenta su Sky Uno i nuovi episodi di **Ritourneremo a cenare in**



di Paolo Fiorelli

**ALESSANDRO BORGHESE
4 RISTORANTI**

SKY UNO
da giovedì 23
ore 21.15

Chiusi in casa? È il momento buono per mettersi ai fornelli. Magari con la ricetta che Alessandro Borghese regala ai nostri lettori per vincere la noia dell'isolamento forzato (la trovate a destra). Lo chef torna in tv con una nuova edizione di "4 ristoranti", il programma di Sky (realizzato da Banijay Italia) dove i ristoratori, sotto il suo occhio vigile, si affrontano in una sfida all'ultimo piatto. Al vincitore la gloria e un premio di 5.000 euro, che in questi giorni è un aiuto prezioso. «Non nascondo che il momento è difficile per tutti i ristoratori»

dice. «Alcuni chiuderanno, gli altri dovranno reinventarsi».

Come cambierà il mondo della ristorazione?

«Quando riapriranno le regole saranno diverse: per esempio bisognerà assicurare una certa distanza tra i tavoli. Questo favorirà i locali ampi, con molti tavoli all'aperto. Forse le grandi tavolate saranno vietate. Spero che non prendano troppo piede privé e salottini perché la ristorazione è anche condivisione. Dovremo lavorare sulle prenotazioni cercando di distribuire meglio i clienti. Anziché uscire tutti al sabato riscopriremo i giorni meno frequentati. Il cibo da asporto andrà forte... Io però sono ottimista: la gente avrà una gran voglia di uscire e, superata la



LA SUA SQUADRA SI STA PREPARANDO PER IL FUTURO
A lato, Alessandro Borghese in versione chef. Sopra, nella prima puntata di "4 ristoranti". Borghese guida anche la società AB Normal: «65 persone che ora lavorano da casa e preparano, in sicurezza, la riapertura del ristorante e altre attività. Ce la faremo».

4 ristoranti e ci racconta come sta per cambiare il mondo della cucina compagnia

diffidenza iniziale, tornerà a riempire i ristoranti».

E nell'attesa?

«Mi dedico molto ai social. Per esempio proponendo le video-ricette del mio programma "Kitchen Sound" divise in categorie, da quelle "da divano" a quelle dei "piatti che durano due giorni" per chi non vuole stare troppo ai fornelli. Cerco di metterci sempre allegria perché il mio ruolo è di trasmettere fiducia, spirito di unità e voglia di farcela. E ci provo anche con "4 ristoranti"».

La prima puntata del programma si svolgerà a Venezia. Un "campo di battaglia" diverso da tutti gli altri...

«A Venezia fare il ristoratore è una doppia sfida: gli spazi sono ristretti e i rifornimenti difficili. Se hai bisogno urgente di un ingrediente non puoi farlo arrivare col furgoncino! Pochi giorni dopo aver registrato la puntata c'è stata la devastante acqua alta del 12 novembre. Con il sindaco abbiamo organizzato una cena di gala per sostenere il comune e i ristoratori locali. Anche questo è spirito di unità».

Poi la vedremo a Roma e Milano, ma anche in realtà più piccole. C'è un posto che l'ha stupita?

«Arezzo. Non c'ero mai stato, è bellissima e ha una cucina molto interessante. E poi il Gargano, dove ho vi-

sto cucinare il pesce pescato dai trabucchi (*tradizionali costruzioni in legno a cui si agganciano grandi reti, ndr*): affascinante».

Lei è anche un giudice severo e la sua "perlustrazione iniziale" delle cucine è temutissima. Cosa le piace trovare, e cosa no?

«Gli "acciai" devono brillare e tutti gli ingredienti essere in ordine e ben etichettati. Odio aprire il frigo e vedere la spigola attaccata al girello di vitello o alle uova... purtroppo succede».

E nella sala?

«Non sopporto i tavoli pieni di centrini e ninnoli».

Il menu?

«Non amo l'eccesso di offerta del tipo: "Specialità: tutto". Apprezzo sintesi, chiarezza e la coerenza di chi valorizza i prodotti del suo territorio».

E il vino quanto conta?

«Molto, anche se nel programma dobbiamo glissare: per legge non si possono nominare prodotti alcolici in tv prima di mezzanotte».

Ormai avrà incontrato centinaia di ristoratori. Si possono individuare dei "tipi ricorrenti"?

«Non vorrei generalizzare, però... eccome! C'è il tipo "Chilometro zero", che cucina solo quello che ha coltivato nel suo orto a costo di gustose rinunce ed è parente del "Bucolico", che di solito restaura un casale in mezzo al

LA RICETTA DELLO CHEF PER CHI RESTA A CASA

«Per far passare l'arrabbiatura e dare un pizzico di piccantezza a un periodo davvero difficile, niente di meglio che queste...» assicura Borghese

PENNE ALL'ARRABBIATA SCOMPOSTA

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE:

- 400 grammi di penne
- 350 grammi di passata di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 peperoncini
- sale grosso
- olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE:

Mettete in un pentolino l'olio extra vergine di oliva, un po' di sale e uno spicchio d'aglio in camicia. Aggiungete la passata di pomodoro e fatela restringere mantenendola a fiamma dolcissima. Tagliate il prezzemolo con tutti i

gambi in pezzetti molto fini, affettate a listelle l'altro spicchio di aglio e fateli scaldare insieme in un'altra padella con un filo d'olio. Quando il soffritto è pronto, togliete tutti i pezzetti di aglio. Tagliate i peperoncini a fette sottili e togliete i semi (sono piccantissimi!). Intanto avrete fatto cuocere le penne nell'acqua salata: scolatele e buttatele nella padella per mischiarle bene col condimento. Impiattate, mettendo il pomodoro alla base e le penne sopra, e in cima, anche come decorazione, le fettine di peperoncino.



bosco: il problema è arrivarci, ma poi si mangia benissimo. C'è il "Saccente", convinto di conoscere tutti i segreti di ogni ricetta e guai a contraddirlo, e l'"Amicone", che apre un ristorante solo per il piace-

re di far da mangiare ai suoi amici. C'è il "Rampante", che ha fatto i soldi in Borsa e ora vuole farli nella ristorazione, e tanti altri... Io li amo tutti. Anzi, magari un giorno ci farò un nuovo programma!». ■