

DA PAGINA 4

Nove, sei imbattibile?
classifica dai Municipi

A PAGINA 13

La scuola è single sex
polemiche alla Monforte

A PAGINA 15

Una città di segreti:
con #milanodavedere



TOMORROW

Vuoi
far parte di
Mi-Tomorrow?
Inizia la nostra
Spring School

[INFO@MITOMORROW.IT](mailto:info@mitomorrow.it)

RISTORATORI!



Dal fenomeno televisivo al felice approdo a Milano con il lusso della semplicità nel cuore di CityLife:
Alessandro Borghese dalla A alla Z, per 4 chiacchiere tra cucina, arte e musica con il re dei 4 ristoranti

DA PAGINA 10



Alessandro Borghese a 360 gradi: dal ristorante a CityLife al fenomeno tv

**Christian Pradelli
Piermaurizio Di Rienzo**

Una passione smisurata per la musica. E ovviamente per la cucina. Alla conquista di Milano, passo dopo passo. Alessandro Borghese scala ogni vetta, a tavola e non solo. Merito del suo modo di essere un po' fuori dallo "stereotipo" dello chef. E, ancor di più, merito di un format televisivo, *4 Ristoranti* (in onda su Sky Uno con gli episodi della nuova stagione), che ormai è diventato un rito nei salotti dei milanesi e un divertente gioco quando ci si siede al tavolo di un ristorante. Il suo locale, AB - Il lusso della semplicità, al civico 3 di viale Belisario, è sempre sold-out. E da qualche giorno ha pure scelto di sposare l'arte. Fino a fine marzo, infatti, è allestita la prima di una serie di mostre frutto della collaborazione con la galleria d'arte contemporanea Fabbrica Eos di Milano. «È un qualcosa di diverso da solito», racconta Borghese a *Mi-Tomorrow*.

«Milano è uno spaccato d'Italia che dimostra come si possa fare tanto, ma proprio tanto»

Come nasce questa sinergia?

«È il connubio tra arte e cucina. Diciamo che abbiamo voluto fare una cosa diversa dal solito, esprimendo la cultura italiana in due declinazioni differenti, sulle pareti e nei piatti».

In linea con il tuo ristorante...

«Proprio così. Da me si può venire a mangiare, ma anche ammirare artisti contemporanei. La cucina, d'altronde, è una forma d'arte, anche se noi cuochi

siamo più artigiani che artisti».

Sei soddisfatto di quest'esperienza?

«Il ristorante sta andando molto bene, la clientela apprezza la mia cucina, che definirei "di pancia", contemporanea e piacevole. Amo il rock n'roll e, di conseguenza, una cena nel mio locale è accompagnata da buona musica che fa parte del mio modo di fare cucina».

Progetti imminenti?

«Si prospettano nuove aperture, da qualche parte in Italia. Diciamo che il progetto AB - Il Lusso della Semplicità, nato originariamente sotto forma di catering ed eventi, si espande. I milanesi possono quasi sempre trovarmi al ristorante, a parte qualche uscita per la tv o altri eventi».

Come ti spieghi il fenomeno *4 Ristoranti*?

«È una questione culturale: si va in giro, si scoprono posti nuovi e uno può divertirsi magari portandosi i taccuini a tavola».

Che cos'è per te Milano?

«Io sono sempre piaciuto a Milano e Milano è sempre piaciuta a me. È una città moderna, viva, attiva, che ti dà tanto ed è meritocratica, cosmopolita, eccezionale. È uno spaccato d'Italia che dimostra come si possa fare tanto, ma proprio tanto. E bene».

A proposito di Milano e *4 Ristoranti*, hai fatto scoprire i Capodanni stranieri: com'è andata?

«È stata una puntata fantastica. Nella sua multietnicità, Milano ha la capacità di svelare tanti luoghi diversi tra loro. Mi ero sempre chiesto come venisse

festeggiato il Capodanno nei locali stranieri e così siamo andati a provare quattro cenoni di fila: russo, cinese, cubano ed eritreo. Immaginate come sono arrivato alla fine di quella settimana».

Con un bel po' di alcol tra cubano e russo...

«Il russo vince dieci a zero. Al cubano si trattò di un sorso di rum a fine pasto, mentre al russo fu un versare vodka a tutto pasto».

«La cucina è una forma d'arte, anche se noi cuochi siamo più artigiani che artisti»

Quanto c'è di formativo nel programma?

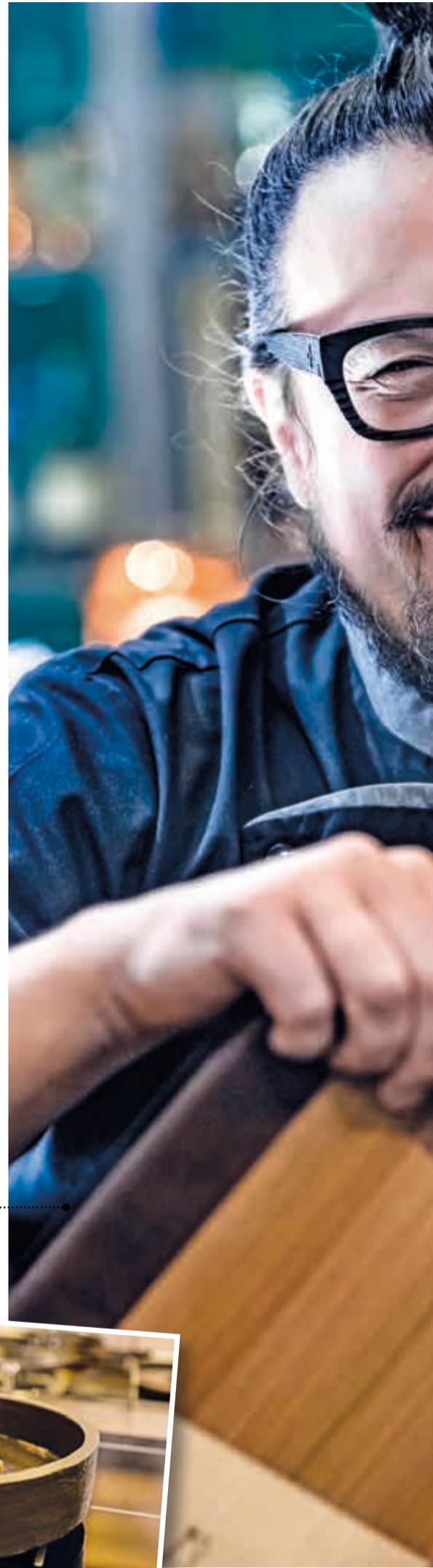
«*4 Ristoranti* è stato un prodotto che ha la capacità di far vedere angoli d'Italia che magari uno non va a scoprire da solo. Spesso cerco di scegliere posti che possano essere cartoline diverse del nostro Paese, con sacche gastronomiche straordinarie. Ecco, in questo senso credo che sia anche formativo».

Senti di fare una tv vera?

«Sono contento, perché ci mettiamo tanta energia e passione per offrire un prodotto veritiero al cento per cento. È la parte bella di una televisione diversa dal solito».

Hai vissuto episodi spiacevoli?

«Ci sono stati tanti episodi bizzarri: da chi serve il pesce nel piatto senza pulirlo ai disastri dei camerieri. Spesso, come insegna la legge di Murphy, va sempre tutto bene, poi arrivo io con la troupe e in quel giorno accade di tutto. Però alla fine è un gioco e ci divertiamo».



Un locale **accanto ai nuovi grattacieli**

☛ Da provare l'immane "Cacio&Pepe"

«Cucinare è un atto d'amore, voglio trasmettere un'emozione, voglio compiacere chi viene a trovarmi, voglio far felice i miei ospiti». Alessandro Borghese trasmette la sua passione per la cucina nel locale aperto a due passi dal parco urbano di CityLife. L'ambiente è ideale per pranzi e cene, anche di lavoro. Non a caso i menù si differenziano anche con un'apposita carta dedicata ai Business Lunch. Svelta sempre la "Cacio&Pepe" spaghetti alla chitarra "Pasta Armando", da provare un po' come il piatto-bandiera dello chef più noto della televisione italiana. Info e prenotazioni direttamente su alessandroborghese.com. **PC**

«Cara Milano, qua



Una galleria d'arte al ristorante

La prima mostra è *Compagni di viaggio* di Alessandro Spadari

Fino alla fine di marzo all'interno del ristorante "AB - Il lusso della semplicità" (viale Belisario, 3) dello Chef Alessandro Borghese, è allestita la prima di una serie di mostre d'arte frutto della collaborazione con la galleria d'arte contemporanea Fabbrica Eos di Milano. Il protagonista è Alessandro Spadari, artista milanese, figlio d'arte (il padre Giangiacomo fu un importante pittore degli anni '60-'70), attivo dal 1999 sulla scena artistica, docente a Brera dal 2008 al 2011 e inoltre, coincidenza degna di nota, cuoco e appassionato di cucina. Negli spazi del ristorante sono esposte una decina di opere il cui grande protagonista è il paesaggio, soprattutto marino. Il binomio Arte e cucina al centro del progetto espositivo intende raccontare e sottolineare la capacità della creatività, in tutte le sue forme, di arricchire il viaggio della vita attraverso nuove scoperte, sensazioni ed esperienze, sia estetiche che di gusto. Da aprile il ristorante di Borghese ospiterà le mostre personali di altri prestigiosi artisti tra cui Fabio Giampietro e Rodolfo Viola. **PC**



LE COORDINATE

AB - Il lusso della semplicità

📍 Viale Belisario 3, Milano

☎ 02.84.04.09.93

✉ reservation@alexandroborghese.com

Su Sky Uno un format di successo

Come funziona la sfida tra ristoratori ogni martedì sera

Con il 2019 Alessandro Borghese è tornato su Sky con una nuova stagione di *4 Ristoranti* in prima tv assoluta ogni martedì alle **21.15** su Sky Uno (canale 108, disponibile anche sul digitale terrestre al 311 o 11). Lo chef è tornato a viaggiare per l'Italia per mettere in gara ogni volta quattro ristoratori accomunati dalla passione per la cucina del territorio d'origine. Da Milano al Monferrato, dalla Sardegna al Delta del

Po: in questa stagione si possono scoprire luoghi incantevoli e molteplici curiosità culinarie. Stabilita una categoria, ogni ristoratore invita a cena gli altri insieme allo chef-giudice Borghese e, insieme, votano con un punteggio da 0 a 10 location, menu, servizio e conto. Vince 5.000 euro da investire nella propria attività quel ristoratore che con i voti di Borghese (compreso il bonus di 5 punti) avrà totalizzato il maggior punteggio. **PC**



quanto ci piacciamo >>