

ALESSANDRO BORGHESE conduce su Sky le nuove

Vi immaginate una

di Simona De Gregorio

Tempo di sfide tra pentole e fornelli su Sky, che propone a tutti gli appassionati di show culinari due programmi di successo condotti da chef Alessandro Borghese. Il primo appuntamento è su Sky Uno dal lunedì al venerdì con *Kitchen Duel*, la gara tra due cuochi dilettanti. E da martedì 8 dicembre sempre su Sky Uno parte la nuova edizione di *4 ristoranti*. Anche stavolta chef Borghese ci porterà a scoprire i locali migliori d'Italia, da Milano alla Basilicata. Quattro ristoranti si sfideranno assegnando un punteggio da 0 a 10 a quattro voci (location, menu, servizio e conto). E da quest'anno si aggiunge una quinta categoria, quella special. Tutti e quattro i concorrenti, infatti, dovranno confrontarsi su uno stesso piatto, che sarà il protagonista della

puntata.

Alessandro, è difficile fare 4 ristoranti in tempo di pandemia?

«Non così tanto. Semplicemente abbiamo preso alcune precauzioni. Viste le restrizioni che riguardano la ristorazione, facciamo pranzi anziché cene. Poi manteniamo il giusto distanziamento a tavola e, quando ispeziono le cucine, indosso i guanti. Per il resto il programma ha mantenuto la leggerezza e l'ironia che lo contraddistingue».

A causa della chiusura dei ristoranti c'è stato un boom del delivery e del cibo da asporto. Che cosa ne pensa?

«Io nel mio ristorante di Milano non propongo né l'uno né l'altro servizio

perché le mie proposte in menu non lo consentono e non ho la giusta attrezzatura. Uno dei miei cavalli di battaglia è la pasta cacio e pepe. Ve la immaginate servita a domicilio? Arriverebbe una mappazza».

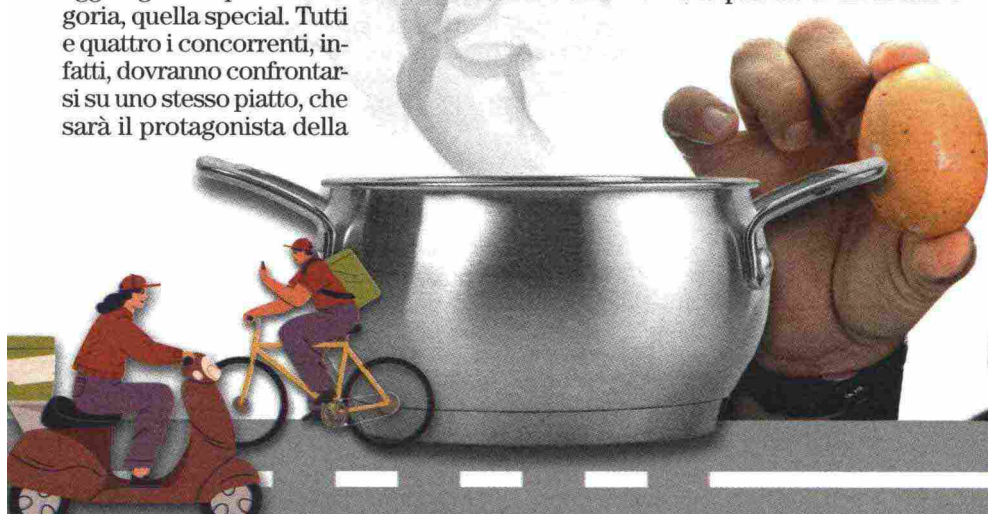
Che cosa non ordinerebbe mai col delivery?

«Pesce, pasta, costate di manzo, risotti... Faccio prima a dire cosa ordinerei. Secondo me a questo tipo di servizio si prestano la pizza, le piadine, gli hamburger, il kebab... tutti i piatti che non richiedono una cucina espressa, insomma».

Quali altri consigli può dare?

«Innanzitutto è preferibile l'asporto perché consente di verificare l'igiene e la pulizia di un locale e

4 RISTORANTI
Sky Uno
da martedì 8
ore 21.15



puntate di **4 ristoranti** e **Kitchen Duel**

cacio e pepe d'asporto?

di consultare la lista degli ingredienti usati, che devono essere esposti per legge. Se invece si sceglie il delivery suggerisco di puntare su ristoranti che si conoscono già e che facevano asporto e consegne a domicilio anche prima del lockdown, perciò sono collaudati».

Non basta affidarsi alle recensioni dei clienti?

«A mio parere le recensioni

sono diventate uno sport nazionale (*ride*). C'è la moda di improvvisarsi critici gastronomici e spesso si scrivono giudizi e commenti a casaccio».

Di cos'altro dovremmo diffidare?

«State alla larga dai ristoranti low cost. Risparmiare sul cibo non è mai un guadagno

per la salute».

E in vista della riapertura dei ristoranti a cosa dovremo stare attenti?

«Dopo il primo lockdown tutti dovrebbero essersi adeguati alle norme igieniche e sanitarie. Però sarebbe una buona idea rendere la prenotazione obbligatoria. Se un ristoratore sa esattamente quanti coperti ha, può attrezzarsi, organizzando gli spazi, offrendo un servizio adeguato ed evitando assembramenti. Quanto ai pagamenti, e questo vale anche per il delivery e l'asporto, dovrebbero sempre avvenire tramite carta di credito o bancomat e mai in contanti, dal momento che il denaro è un veicolo di trasmissione del virus».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

KITCHEN DUEL
Sky Uno
da lunedì
a venerdì
ore 19.00

