



# LA MIA ESTATE COMINCIA DALLE MALDIVE

**È** stato un anno durissimo per ristoranti e chefs.

*Beh, non è facile fare pronostici, ma la mia estate è iniziata alla grande. Anche quest'anno ho voluto portare nelle Maldive la mia creatività e la mia passione per le materie prime italiane."*

**Ci racconti i tuoi menu maldiviani?**  
*Per il menu dell'Jing ho proposto piatti*

*iconici delle tradizioni italiane: vitello tonnato alla fregula sarda, seppie ripiene di pane e mortadella, anatra alla torba... per concludere con il riso latte wasabi con cremoso al cioccolato bianco e streusel alla liquirizia.*

*Per la cena all' Alizee, i piatti erano all'insegna del "lusso della semplicità", e il menu è stato realizzato insieme al team di cucina del Constance Moofushi*

*guidato da chef Daniel Agathine. Giardiniera di verdure, culurgiones patate e menta con brodo umami di pesce, sorbetto pomodoro e basilico, guancia di vitello e una dolce meringata spaziale.*

**Spaziali anche le location, mi pare....**

*Yes! Il pluripremiato ristorante Jing sul jetty più lungo delle Maldive e l'Alizee, in riva all'oceano e illuminato da scenografiche fiaccole, ristoranti magici in due spettacolari resorts: il Constance Halaveli e il Constance Moofushi. Abbiamo orchestrato live cooking che hanno avvicinato idealmente l'Italia e le Maldive,*

**Hai portato là l'Italia, porterai qualcosa di maldiviano nel tuo prossimo menu?**

*Ho voluto eseguire un blend di ricette sia di taglio italiano che maldiviano. Per uno chef è un classico andare all'estero e portare qualcosa indietro, che rientra nel proprio bagaglio gastronomico.*

**Stavolta cos'è entrato nella tua valigia?**

*Del buon tamarindo e ottime spezie. Spero di utilizzarli al più presto, sono certo che salterà fuori qualche piatto interessante, rivisto in chiave italiana.*



**Progetti per l'estate italiana?**

*Ritornare a cucinare, dopo una lunga assenza, nel mio ristorante AB – Il lusso della semplicità, a Milano in zona CityLife, con un menu estivo che vedrà delle new entry, soprattutto perché in questo periodo di lockdown ho avuto tempo per ricerche di sperimentazione e di fermentazione.*

**Qualche anticipazione?**

*Un piatto è ispirato alla vignarola alla romana, un cibo antico che si narra venisse preparato dai vignaioli a fine maggio. E' a base di lattuga romana, legumi, carciofi, menta e guanciale.*

**Progetti televisivi?**

*Una nuova stagione di Alessandro Borghese: 4 Ristoranti. In alcune delle più belle località italiane per decretare il migliore rappresentante della cucina locale!*

**Last but not least... la tua passione per le auto!**

*Sì, una passione ereditata: nonno gestiva l'autofficina, "Autoricambi Borghese" nel cuore di Napoli. Papà è stato un pilota di motociclette, ha corso in tutte le categorie. Anche lui aveva la sua scuderia. Sono cresciuto lì, tra gare, piloti e racconti di velocità.*

**Che auto guidi nei tuoi weekend?**

*Una Mercedes, mentre quando corro in pista, sono al volante di una Porsche GT3.*

*La passione per i motori la sento nel sangue, nella testa e nel cuore. Fin da ragazzo, le mie muse erano moto e macchine dalle forme così sinuose che parevano fendere l'aria anche da*

**CULURGIONES PATATE E MENTA CON BRODO UMAMI DI PESCE****PER 4 PERSONE****Brodo umami di pesce**

1 Kg ghiaccio ■ 1 l acqua ■ Arancia qb ■ Lemongrass qb ■ 1 spicchio d'aglio ■ 60 g carote ■ 60 g finocchio ■ 20 g scalogno ■ 20 g cipolla bionda ■ 30 g sedano ■ Lime qb ■ 100 g ramato ■ 40 g zenzero ■ Peperoncino qb ■ 200 g lische di pesce ■ 30 g teste di gambero ■ 130 g cozze ■ 130 g vongole ■ 7 g katsubushi ■ Sale, olio evo q.b. ■ Spurga i frutti di mare in 1 L di acqua e 30/32g sale fino marino a 12/13°C per circa un'ora al buio. Dissangua sotto acqua corrente le lische. Monda le verdure e taglia a pezzi regolari e fai appassire in una casseruola alta con il pesce, i crostacei e i molluschi. Aggiungi tutti i liquidi (acqua, ghiaccio, succhi di cottura) porta ad ebollizione e abbassa la fiamma. Fai sobbollire per un'ora e mezza. Schiuma quando necessario. Lascia riposare il brodo per 40 minuti aggiungendo il katsubushi. Filtra prima allo chinoix poi con un pan-

no. Aggiungi i due aceti, aggiusta di sale e metti in abbattitore

**Per ogni litro di brodo ricavato**

4 g aceto di riso ■ 7 g shampotzu

**Ripieno Culurgiones**

200 g patate ■ 70 g pecorino romano crosta nera ■ Menta qb ■ Lessa le patate in acqua bollente con la loro buccia, pelale e passale allo schiacciapatate. Aggiungi il pecorino grattugiato e la menta tagliata finemente. Per ogni culurgiones 12 g di pasta e 18 g di ripieno.

**Impasto culurgiones**

100 g farina 00 ■ 44 g acqua ■ Chiudi i culurgiones con il ripieno e congelali. Cuoci prima a vapore 86°C 100% per 3-4 minuti, raffredda in frigo e friggi in olio di girasole fino a farli dorare. Servi bollente con una foglia di erba limoncina e brodo caldo in bricco.

**IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ**

Viale Belisario 3 - Milano  
Tel. 02 8404 0993  
[www.constancehotels.com](http://www.constancehotels.com)

*ferme. Sognavo di guidarle in pista per portarle al limite e godere del fischio dei pneumatici, lasciando dietro di me una nuvola bianca di fumo. È stato amore a prima vista. 🍷*

