

CIBO DI STRADA

L'International Street Food fa tappa a Roma dal 15 al 17 marzo

••• Al via l'VIII Edizione dell'International Street Food - la più importante manifestazione di street food esistente in Italia, organizzata da Alfredo Orofino. Sarà a Roma da venerdì 15 a domenica 17, la 10ª tappa del tour, ospitata in Piazza Enrico Fermi e via Enrico Fermi (il venerdì dalle 18 alle 24, il sabato e la domenica dalle 12 alle 24).

LA PIZZA

Frumentario, il segreto della lievitazione in 48 ore

••• Da un'idea dello chef-panificatore Alessandro Santilli nasce la «pizza perfetta». Il suo ristorante Frumentario si trova dietro piazza Re di Roma. Si tratta di una pizza idratata all'80% e lievitata 48 ore per essere leggera e croccante. La farina utilizzata è di tipo 0 e l'impasto è diretto. Ma c'è un «però»: niente classici come pizza bianca, rossa o Margherita. Provare per stupirsi.

IL DRINK

Nasce l'Amatriciana in un sorso Idea della bar manager Campagna

••• Nasce il cocktail «L'Amatriciana in un sorso» della terrazza del MAIO Restaurant & Rooftop nel centro di Roma. Firmato dalla Bar Manager Erica Campagna, il drink trova la sua origine nel Bloody Mary, ma al posto della vodka c'è una tequila infusa al guanciale. Le note speziali sono date dalla salsa Worcester e dal tabasco.

Alessandro Borghese

«Ecco la mia rivoluzione»

Lo chef: «Ho portato i cuochi fuori dalle cucine e gli italiani dentro le brigate»
Oltre a «4 ristoranti» a breve torna in tv «Alessandro Borghese Celebrity Chef»

ALESSIO BUZZELLI

••• «La mia disobbedienza, chiamiamola così, è stata quella di aver portato i cuochi fuori dalle cucine e gli italiani dentro le cucine. Perché questo è e sarà sempre il mio modo di vivere il mondo del cibo e la vita in generale: senza conformismi e a modo mio, dritto per la mia strada». In queste poche parole è racchiusa tutta l'essenza del pensiero dello chef Alessandro Borghese, personaggio poliedrico a dire poco: un approccio alla cucina e alla vita, il suo, personalissimo e mai banale, che lo ha reso uno dei volti più conosciuti, sorprendenti e amati della cucina italiana.

Lo chef Alessandro Borghese a breve torna in tv con un nuovo programma dal titolo «Alessandro Borghese Celebrity chef»



nezia è «il lusso della semplicità». Cosa significa?

«Più che uno slogan direi che è un modo di intendere la cucina, quasi una filosofia: per noi vuol dire offrire un ambiente di un certo tipo, con un servizio e una cucina di altissima qualità, dove però il cliente possa sentirsi realmente a casa, senza spendere come in un tre stelle ma con gli stessi standard di uno stellato. Un luogo accessibile a tutti e dove si può tornare più volte, in cui si lavorano grandi numeri ma sempre ad alto livello. Una cosa, questa, che all'estero è ormai la normalità, mentre in Italia c'è ancora questa idea per cui l'alta cucina debba essere per pochi, esclusiva nel senso che esclude. Idea che non condivido affatto». **Restando sul cibo, quali sono gli elementi che ispirano la costruzione dei tuoi piatti?**

«Per me è fondamentale che i piatti mantengano la propria essenza e la propria identità, al

netto di sperimentazioni e lavorazioni particolari. Piatti preparati con grande tecnica e attenzione, certo, ma che devono restare leggibili: da noi se ordini una cacio e pepe, mangerai una cacio e pepe. Una cucina di alto livello con identità e comprensibile al palato, quindi, ma pure «cucinata», che oggi tutti «assemblano» e nessuno più cucina». **Eppure la cucina, nell'immaginario odierno, è ormai ascesa a linguaggio espressivo di prim'ordine, tanto che molti non temono di parlare di cucina come arte.**

«La cucina è artigiano e il cuoco è un artigiano, punto. Questa storia del cuoco-artista non esiste: se fossi stato un artista avrei fatto una sola cacio e pepe nella vita, non l'avrei toccata per anni e una volta morto qualcuno l'avrebbe venduta a cifre esorbitanti. Detto questo, io sono un amante dell'arte e del bello, tanto che i miei locali sono pieni di

opere, come fossero delle gallerie, con mostre permanenti e temporanee. Ma anche se mi piace l'arte, resto comunque un artigiano».

Cosa direbbe ad un giovane di oggi che sogna di lavorare in cucina?

«Gli direi che è una missione più che un lavoro, perché la cucina è un atto d'amore, fatto di passione ma anche di tanto sacrificio e fatica. Il nostro è un mestiere che devi amare incondizionatamente, senza ragionare troppo su quanto tempo devi dedicarci o quante ore devi lavorare. E, a proposito di giovani, lasciatemi dire questo: non è vero che i giovani non vogliono lavorare in cucina, anzi. È solo che il mondo è cambiato e oggi ci devono essere le condizioni giuste: io ad esempio ho una brigata di giovanissimi, e siamo tutti molto soddisfatti».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TAPPO

A vite o di sughero la nuova sfida

••• «Non voglio più essere costretto ad aprire bottiglie con vini morti, ossidati, dei cadaveri. Per questo da anni ho scelto i tappi a vite. E dall'anno prossimo li userò anche per il nostro Pinot nero». Parole che arrivano da uno dei più talentuosi vignaioli del Trentino, Mario Pojer e che sembrano segnare un punto a favore della disputa con i sostenitori del sughero. Pojer fa parte del gruppo che, tra ironia e genialità, ha deciso di chiamarsi «Gli svitati», cinque produttori (insieme a lui Franz Haas junior, Walter Massa, Silvio Jermann e Graziano Prà) che per il secondo anno hanno raccontato la loro sfida di scommettere su questa chiusura in un convegno a Bergamo. Una scelta che ha il vantaggio di sigillare ermeticamente il vino, con un risvolto anche economico: statisticamente, almeno una bottiglia su quattro di quelle che mettiamo scupolosamente da parte per anni per berla in qualche occasione particolare è da buttare perché il vino si è malamente ossidato e ha preso il sapore di tappo. Con la chiusura a vite il pericolo è scongiurato e lo hanno dimostrato le degustazioni comparate fatte di bottiglie dello stesso anno ma con tappi diversi: con il sughero, se ha ben tenuto, il vino è sicuramente più maturo sia al naso che al palato, con il tappo a vite ci si trova però davanti a profumi più vivaci, a vini più vivi che nel tempo non hanno perso nulla di quello che era il prodotto originale. E che mai si rovineranno.



denti e amati della cucina italiana. Tra la tv (la nuova stagione di Alessandro Borghese 4 Ristoranti appena iniziata e quella di Alessandro Borghese Celebrity Chef in arrivo a breve), i suoi ristoranti (i due AB, uno a Milano e l'altro, più giovane, a Venezia) e gli altri progetti in cantiere, lo chef ha trovato il tempo per regalarci un assaggio del Borghese-pensiero su cibo e ristoranti, arte e lavoro, amore e sacrificio: in una parola, sulla vita. **Chef, iniziamo con una domanda sulla così detta «cucina italiana»: esiste davvero una cucina italiana unica e unitaria, oppure la nostra vera identità gastronomica è custodita nelle cucine regionali?**

«Direi decisamente la seconda, non credo che le cucine regionali possano essere impacchettate in un unico contenitore chiamato genericamente «cucina italiana». Perché l'Italia ha una biodiversità gastronomica unica, un patrimonio stratificato attraverso innumerevoli influenze e contaminazioni, anche straniere, e questa unicità dà il suo meglio proprio nelle diverse culture regionali. Al massimo possiamo dire che la cucina italiana nel suo complesso sia composta dalle diverse cucine regionali, questo magari sì; ma dobbiamo ricordarci sempre che essa non può mai rappresentare appieno la straordinaria varietà delle varie cucine locali». **Lo slogan del ristorante AB Ve-**



ABRUZZO

Colline Teramane, il Montepulciano tra Adriatico e Gran Sasso

••• C'è un Montepulciano d'Abruzzo che nasce tra mare e monti, tra l'Adriatico e il massiccio del Gran Sasso e i monti della Laga. È la Docg Colline Teramane, fino all'anno scorso Consorzio a parte e dal 2024 entrato in quello più ampio che tutela tutto il Montepulciano d'Abruzzo Doc. Ma le differenze tra il vino di questa zona e il resto della Regione, pur essendo lo stesso vitigno, si sentono eccome: qui profumi e sorsi sono più «selvaggi», nel bicchiere si notano refoli di sapidità dati proprio dalla vicinanza del mare e i tannini sono più difficili da domare. Il risultato sono vini intensi, profumati, ma che

hanno bisogno di qualche anno in bottiglia per potersi esprimere al meglio. Per questo, durante gli assaggi che il Consorzio ha svolto nelle sale del resort Borgo Spoltino (Teramo), i voti più alti sono stati quelli ottenuti dalle Riserve (per disciplinare possono uscire dopo 3 anni e devono fare almeno dodici mesi di affinamento in legno). Fra tutte spiccano tre bottiglie che maggiormente incarnano lo spirito del territorio: il Neromoro 2020 della fattoria Nicodemi; Pieluni 2019 Illuminati, da vigne coltivate nell'area di Controguerra; infine Savini 2019 della Fattoria Giuseppe Savini, prodotto a Roseto degli Abruzzi.