

NOTIZIE DI CIBO

NOVEMBRE 2025

A CURA DI ANGELA ODORE

TESTI V. VERCELLI, FOTO C. CADEDDU, STYLING B. PRADA, PIATTO STEELITE INTERNATIONAL DISTR. DA F.S.G. ITALIA, TOWAGIA LES OTTOVANS

LA CUCINA ITALIANA

IL LUSO DELLA SEMPLICITÀ

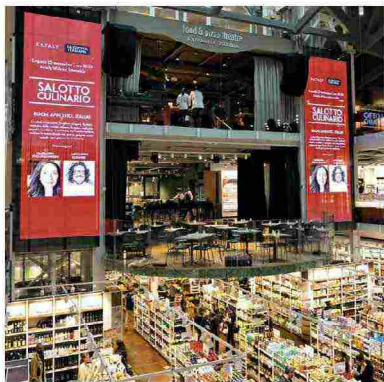
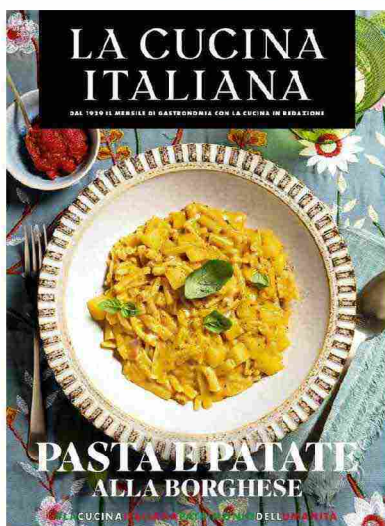
Proprio come il nome del ristorante di Alessandro Borghese che ci ha preparato questa irresistibile pasta e patate: una ricetta di famiglia che, impreziosita con il suo tocco «da chef», regala un confortevole sapore di casa.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA PASTA DI ZIO TONINO DI ALESSANDRO BORGHESE

Il celebre cuoco l'ha preparata in diretta da Eataly Milano Smeraldo durante un incontro di Salotto Culinario. Ecco dosi e passaggi per rifarla a casa



Sopra, Eataly Milano Smeraldo, sede degli incontri di Salotto Culinario; a destra, la copertina con la pasta e patate, realizzata durante l'evento. In alto, chef Borghese posa davanti alla foto e un momento dello show cooking con il direttore Maddalena Fossati.

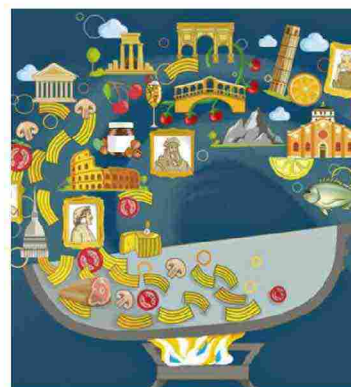
La ricetta

Impegno Facile Tempo 50 minuti
Per 4 persone

«Pelate 150 g di patate a pasta dura e riducetele a cubetti. Tagliate 40 g di guanciale di Amatrice a fettine sottili. Soffriggete 50 g di sedano, 50 g di carota e 50 g di cipolla tritati e rosolatevi uno spicchio di aglio, 20 g di acciughe e un mazzetto con 60 g di rosmarino e 60 g di salvia; unite le patate e fate insaporire per un minuto. Bagnate con 40 ml

di vino bianco, lasciate evaporare, poi aggiungete 60 g di pomodoro pelato e 20 g di doppio concentrato di pomodoro. Coprite con acqua e cuocete per 8-10 minuti, poi unite 180 g di pasta mista (io uso Pasta Armando) e portatela a cottura. Mantecate con 60 g di pecorino romano stagionato 18 mesi, 60 g di Parmigiano Reggiano Dop stagionato 30 mesi e 60 g di provola affumicata, regolando di sale e di pepe. Lasciate intiepidire e servite con basilico fresco».

UN PATRIMONIO CHE CREA IDENTITÀ



Ci siamo quasi. Nei primi giorni di dicembre sapremo se la cucina italiana diventerà patrimonio UNESCO, sì, la missione alla quale ci siamo dedicati negli ultimi cinque anni. Tanti i nostri amici sostenitori, tra cui la **Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico** (BMTA, dal 30 ottobre al 2 novembre) a Paestum, e **Baccanale**, una rassegna sulla cultura del cibo, che, a Imola dal 25 ottobre al 16 novembre, esplora il mondo delle spezie tra gastronomia, storia, contaminazioni. Due occasioni per ribadire il valore dell'impresa anche con il contributo della nostra rivista e la partecipazione del direttore Maddalena Fossati nei momenti di dibattito. Prima alla presentazione di Baccanale del 26 ottobre, nel ruolo di speaker insieme al professore di Storia dell'alimentazione Massimo Montanari. Poi, il prossimo 30 ottobre, come moderatrice della conferenza di apertura della Borsa di Paestum.

SARA MAGRO
borsaturismoarcheologico.it;
baccanaleimola.it

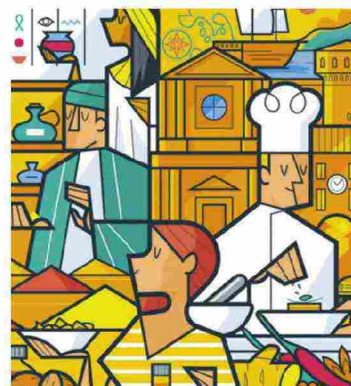


FOTO PAOLO LAVIZZARI