

ELLE

Alessandro Borghese Kitchen Sound: 10 anni a tutto volume

Lo chef rock torna su Sky Uno e in streaming su NOW con il format che mescola musica e ricette, e ci regala in anteprima un suo piatto + playlist



Scaldate i fornelli e alzate il volume: *Alessandro Borghese Kitchen Sound* riparte e festeggia la **decima edizione** con 30 puntate inedite. **Da lunedì 6 ottobre**, all'ora di pranzo, **lo chef rock torna su Sky Uno e in streaming su NOW**, sempre disponibile on demand e visibile su Sky Go, con il suo **format a tutto volume che mescola playlist musicali e ricette sfiziose**, pensate per essere replicate a casa senza rinunciare a un **tocco gourmet**.

Questa stagione viaggia su **cinque filoni tematici**, ognuno con un mood ben preciso. Si parte con **Borghese al Dente, dieci episodi dedicati alla regina della cucina mediterranea: la pasta**. Dalle versioni di mare ai ragù di terra, passando per proposte integrali e formati diversi, è il tributo di Borghese al piatto più amato dagli italiani, scandito dal ritmo delle sue playlist.

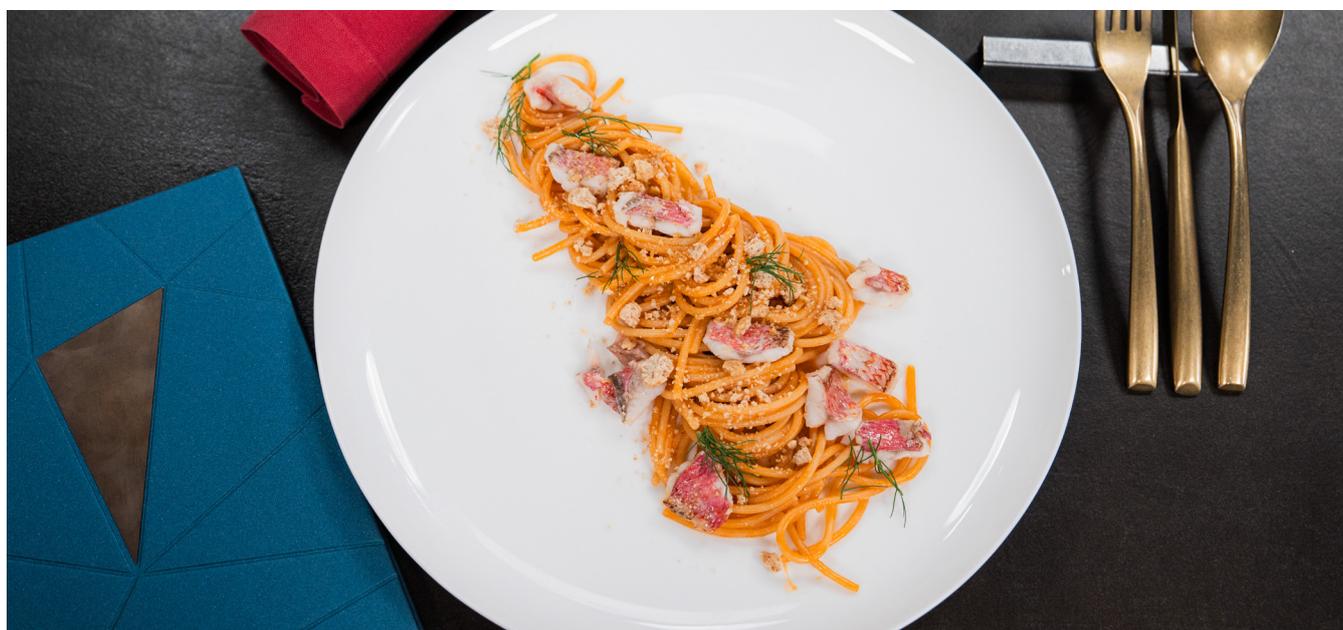
In anteprima per Elle Gourmet, Alessandro Borghese ci regala una ricetta di pasta del filone "Borghese al dente", lo **Spaghettone con triglia, Finocchietto e Taralli**. E anticipa anche **3 canzoni che compongono la sua playlist** per accompagnarne la preparazione, brani molto diversi tra loro che riflettono bene le diverse anime dello chef:

Funky Jam dei Primal Scream

Boa Sorte/Good Luck di Vanessa da Mata e Ben Harper

Quelli che benpensano di Frankie hi-nrg mc

Spaghettone con triglia, Finocchietto e Taralli



Ingredienti (4 persone): 320 g Spaghettone Il Più Grosso Pasta Armando. Per la zuppa di triglia: 600 g triglie, 15 g zenzero, 250 g cipolla rossa, 10 g lemongrass, 125 g carote, 125 g sedano, 4 spicchi d'aglio, 100 g doppio concentrato di pomodoro, cognac q.b., 50 g prezzemolo, olio EVO q.b. Per l'olio al finocchietto: 70 g sedano, 70 g prezzemolo, 70 g finocchietto, 100 g olio EVO, sale q.b. Per la guarnizione: taralli q.b. **Preparazione:** squama e sfiletta le triglie tenendo da parte le lisce; in una casseruola rosola sedano, carote e cipolla tagliati grossolanamente con olio EVO, aggiungi lisce, zenzero e lemongrass e sfuma con il cognac; unisci il concentrato di pomodoro e poca acqua, fai bollire per circa 1 ora, filtra e lascia ridurre a fuoco lento; prepara l'olio al finocchietto mescolando in una ciotola sedano, prezzemolo, finocchietto, olio EVO e sale, lascia riposare in frigorifero 1 ora, quindi frulla, filtra con un colino e conserva in frigo; cuoci lo spaghettone per metà del tempo in abbondante acqua salata, scola e completa la cottura nel brodo di triglia; in una casseruola scotta i filetti di triglia a fuoco vivo da entrambi i lati; impiatta e guarnisci con olio al finocchietto, triglia e taralli sbriciolati.

Poi, il palcoscenico si fa dolce con **Fiori, foglie e Fusto!**, cinque puntate in compagnia del **Maître pâtissier Gianluca Fusto**. Creatività e audacia incontrano la "cucina botanica" in dessert sorprendenti, dove texture e profumi vegetali diventano ingredienti protagonisti.

Con **Giovani Promesse**, la cucina di **ABKS** accoglie per cinque episodi due **enfant prodige della scena milanese: Giacomo Lovato** (Executive Chef del ristorante Borgia) e **Guido Paternollo** (Executive Chef del ristorante Pellico 3 del Park Hyatt Milano). Preparazioni raffinate, idee contemporanee, tecnica precisa: un assaggio del futuro prossimo della ristorazione italiana.



Per una ventata di fresca dolcezza (ma non solo) arriva poi **Gelato non convenzionale: cinque Maestri gelatieri da tutta Italia** — **Stefano Cecconi, Simona Papagno, Patrick Andreoli, Matteo Boscardin e Gabriele Manzi** — interpretano uno dei dolci più amati al mondo, il gelato, tra ricette classiche e incursioni salate che spazzano con eleganza.

La decima stagione si chiude con **Dipinto in cucina**, puntate "stellate" che portano tra i fornelli l'energia partenopea dello chef **Roberto Di Pinto**, 1 stella Michelin al ristorante **Sine By Di Pinto di Milano**: tecnica, gusto e una tavolozza di sapori che racconta Napoli con uno stile personale e contemporaneo.

Anche quest'anno, prima della messa in onda, **torna Aspettando #AleKitchenSound 2025**: pillole digitali in formato verticale sulla **pagina Instagram @AleKitchenSound**, nate per gli smartphone e perfette per entrare nel mood tra trucchi del mestiere, anticipazioni e teaser sonori.

Alessandro Borghese Kitchen Sound resta fedele al suo DNA: ricette "giuste" per tempi reali, consigli pratici, contaminazioni musicali che danno ritmo all'esecuzione. **Un'enciclopedia video del gusto in mini-episodi**, dove la semplicità incontra l'ispirazione e la tecnica diventa accessibile, senza perdere l'anima rock.

Il conto alla rovescia è iniziato: dal 6 ottobre, dal lunedì al venerdì all'ora di pranzo, grembiule allacciato e casse al massimo. La decima stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** è pronta a farvi cucinare al ritmo giusto.