

## IL CIBO IN TV

# Chef Borghese, sul Gran Sasso con la "pecora alla cottora"

Sarà girata in Abruzzo una delle puntate della trasmissione "Quattro ristoranti" «Tra carni, sagne e fagioli e lo zafferano c'è solo una parola d'ordine: autenticità»

► L'AQUILA

d'ordine: Autenticità».

L'incanto del Gigante d'Abruzzo conquista Alessandro Borghese che continua a raccontare l'Italia attraverso il suo programma "4 Ristoranti". Ogni puntata porta alla scoperta di una nuova località con un viaggio tra cibo e tradizioni. Per una delle puntate della nuova stagione lo chef ha scelto il Gran Sasso d'Italia, nel cuore dell'Abruzzo. I paesaggi abruzzesi lo hanno così incantato che nel suo profilo Instagram Borghese ha pubblicato un post di elogio.

«Un paradiso naturale. Dal Gigante Addormentato, il paesaggio ti toglie il fiato»: così l'incipit del lungo post pubblicato da Borghese nel suo profilo Instagram. Lo chef e presentatore ha pubblicato una serie di foto con alle spalle paesaggi abruzzesi tra i quali spicca il maestoso Corno Grande, la vetta più alta dell'Appennino. Nelle sue parole, Borghese racconta un Abruzzo autentico, fatto di borghi, storie di pastori e antiche tradizioni.

Lo chef scrive: «Sulle pendici del Gran Sasso, tra le nubi, si narrano leggende di antichi antri abitati da maghe e sibille, famose per i loro poteri profetici. Il Santuario di San Gabriele custodisce il miracolo dei fiori sbocciati in inverno, simbolo di purezza e rinascita». E poi cita Rocca Calascio: «La maestosa Rocca Calascio, una delle fortezze più alte d'Europa, domina il paesaggio del Parco».

Alessandro Borghese prosegue poi descrivendo l'incanto del Lago di Pietranzoni, dove «qualcuno giura di vedere la sagoma di un drago che riposa tra le nubi». Conclude il suo racconto con una dedica alla cucina locale, vero motore del suo viaggio: «Dopo una bella camminata tra i sentieri del Parco Nazionale del Gran Sasso... beh, ci vuole il premio finale: il buon cibo! Tra pecora alla callara, agnello alla brace, sagne e fagioli e l'inconfondibile oro rosso, lo zafferano d'Abruzzo, c'è solo una parola

Il post ha rapidamente superato i 9.000 like, con centinaia di commenti da parte degli utenti e numerose condivisioni. Molti utenti hanno apprezzato il modo con cui Borghese ha raccontato l'Abruzzo, mettendo in luce il legame tra natura, tradizione e buona cucina. Lo chef si trova al Gran Sasso per girare una nuova puntata di "4 Ristoranti", il celebre format in onda da anni su Sky e Now TV. Dopo una tappa in Puglia, a Taranto, Alessandro Borghese e la sua troupe hanno, quindi, proseguito verso l'Abruzzo. Questa volta, la sfida tra i ristoratori avrà come scenario il borgo fortificato di Santo Stefano di Sessanio e i dintorni inseriti sempre nel territorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'episodio, che sarà dedicato ai sapori autentici dell'Abruzzo, promette di unire la bellezza paesaggistica con le tradizioni gastronomiche locali. Secondo le prime indiscrezioni, il piatto protagonista della puntata sarà la "pecora alla cottora", ricetta storica dei pastori abruzzesi legata alla transumanza. Preparata con carne ovina cotta lentamente per ore insieme a verdure e aromi locali, rappresenta uno dei piatti tipici della cucina del territorio. La troupe di Sky ha trascorso diversi giorni in Abruzzo per le riprese, coinvolgendo ristoratori e produttori locali. L'obiettivo, come sempre, è valorizzare le eccellenze italiane attraverso storie vere e luoghi autentici.



Alcuni scatti della trasferta dello chef Alessandro Borghese nei paesaggi del Gran Sasso, tra Campo Imperatore e Rocca Calascio

