

Tv Riparte '4 Ristoranti' Borghese: «Cucina è cultura»

MILANO Riparte domenica il viaggio di **Alessandro Borghese** 4 Ristoranti, lo show Sky Original prodotto da Banijay Italia in onda alle 21.15 su Sky Uno e in streaming su Now. Una nuova stagione che porterà lo chef da Nord a Sud dell'Italia, attraversando 12 territori tra grandi città e zone meno battute, alla ricerca delle migliori espressioni della ristorazione locale. L'esordio avverrà sui Colli piacentini, dove Borghese sarà con **Katia Follesa**, ospite speciale chiamata ad accompagnare lo chef nella scoperta delle tradizioni gastronomiche del territorio e ad affiancarlo nel giudizio. A seguire, il van dai vetri oscurati farà tappa, tra le altre, a Chioggia, Cefalù, sulle pendici dell'Etna, a Taranto, Reggio Calabria e Torino.

Le regole del programma restano invariate: quattro ristoratori con una caratteristica comune si sfidano valutando location, menu, servizio, conto e un piatto identitario del territorio. Il verdetto finale spetta allo chef, che può confermare o ribaltare la classifica. Ma questa nuova stagione arriva anche in un momento simbolico per la cucina italiana, recente-



Alessandro Borghese

mente riconosciuta patrimonio immateriale dell'Unesco. «Non è un caso - dice Borghese -. La nostra cucina è la prima al mondo. Unesco vuol dire cultura: da oggi possiamo andare al ristorante senza sensi di colpa, perché mangiare bene è anche un atto culturale». Secondo lo chef, il successo dei programmi di cucina ha contribuito a riavvicinare il pubblico, soprattutto i più giovani, alla tradizione. «I ragazzi sono la mia gioia più grande. Entusiasmare una nuova generazione di adolescenti, che è un target difficilissimo, è una delle cose che mi rende più orgo-

gioso». Borghese lega il riconoscimento Unesco anche ai temi dell'antispreco e del recupero degli avanzi, particolarmente sentiti durante le feste. «Gli avanzi di Natale sono tutti da recuperare. Il cotechino il giorno dopo si piastra, le lenticchie diventano un altro piatto, con l'impasto del panettone si possono fare gli gnocchi dolci. Usiamo pure la parola antispreco, anche se è glamour». Per lo chef, la cucina italiana è soprattutto convivialità e ritualità. «Siamo cresciuti con i piatti delle nonne e oggi le nuove generazioni si stanno riappassionando a quella tradizione. Il cibo è unione, è identità». Nel racconto televisivo di 4 Ristoranti resta centrale anche la componente competitiva. «Durante la gara c'è molta strategia - spiega Borghese - e non sempre vince il migliore, ma il più furbo. Io non decido il vincitore, accompagnavo i ristoratori. Posso ribaltare il risultato solo se i numeri me lo permettono». Una stagione che promette sorprese, storie e nuovi piatti. «Mi stupiscono sempre i racconti di vita e imprenditoriali dei ristoratori e alcuni territori viscerali, come Taranto per esempio».

