

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW



Giornale Quotidiano Italiano fondato nel 2017

 MENU


## ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW

📅 26 giugno 2022 👤 francy279 📁 Spettacolo (cinema, tv, teatro) 💬 Lascia un commento

Il [Mercato Ittico](#) più grande del nostro Paese, nonché il più importante del Sud Europa, è a Milano, che può essere definita la città del pesce più fresco d'Italia. Non solo moda, design e... cotoletta, la città della Madonnina è capitale anche della cucina di pesce, ed ecco che il van di Chef Alessandro Borghese lo show produzione Sky Original realizzata da Banijay Italia, corre proprio alla scoperta di questo settore della ristorazione meneghina. L'ultimo appuntamento di questo ciclo di episodi di "Alessandro Borghese 4 Ristoranti", domenica 26 giugno su Sky e in streaming su NOW, va alla ricerca del Miglior ristorante di pesce di Milano.

Il [Mercato Ittico](#) del capoluogo lombardo – oltre 10mila metri quadrati e più di 25mila tonnellate di pesce all'anno, per un giro d'affari intorno ai 700 milioni di euro – è il cuore di un "paradosso gastronomico" che fa sì che la città, pur a centinaia di chilometri dal mare, abbia sempre pesce freschissimo a disposizione. Nato negli anni '30, il Mercato ha visto aumentare la sua importanza dopo il boom economico, quando la

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW

gente ha iniziato a potersi permettere il pesce e Milano si è riempita di ristoranti, anche grazie all'arrivo, tra gli altri, di pugliesi, siciliani, sardi e campani che hanno letteralmente portato il mare in città. Oggi, a pochissime ore dalla pesca, il pesce arriva in città direttamente dai porti di tutte le coste vicine e lontane, trasformando Milano in un vero paradiso per gli amanti del pesce.

"Alessandro Borghese 4 Ristoranti" – nell'episodio di domenica 26 giugno alle 21:15 su Sky Uno, sempre disponibile on demand, visibile su Sky Go e in streaming su NOW – esplora questo mondo fatto di piatti intramontabili come spaghetti alle vongole, frittiture e plateau di crudo ma anche di contaminazioni e rivisitazioni che strizzano l'occhio alla cucina tipica milanese e anche all'Oriente, nel rispetto dello stile cosmopolita della città.

Anche per questa ultima settimana quattro ristoratori, ognuno desideroso di dimostrare di essere il migliore, saranno in gara per ottenere l'agognato, amatissimo e inconfondibile "dieci" dello chef. In gara ci sono Filippo per El Pecà, Giulia con il suo Ristorante Da Giulia, Nicolas con il suo T4 Bistrot Experience, Danilo con Shannara 2.

Come sempre, i quattro ristoratori si sfideranno per stabilire chi tra di loro è il migliore in una determinata categoria; ogni ristoratore invita gli altri tre che, accompagnati dallo chef Borghese, commentano e votano con un punteggio da 0 a 10 location, menu, servizio, conto del ristorante che li ospita e la categoria Special, che cambia di puntata in puntata: tutti e quattro gli sfidanti, infatti, dovranno confrontarsi su uno stesso piatto, protagonista di quella puntata, così da rendere la gara tra loro sempre più diretta e intensa, senza esclusione di colpi.

Questa settimana, la categoria Special sarà la regina della cucina di mare, la frittura di pesce, il piatto più classico che su ogni costa italiana la fa da padrone: classica o rivisitata, delicata o arricchita, ogni ristoratore ha un segreto per personalizzarla per renderla indimenticabile.

In palio per il vincitore di ciascuna puntata, l'ambitissimo titolo di miglior ristorante e un contributo economico da investire nella propria attività.

Come da tradizione, ogni pasto è preceduto dalla scrupolosa ispezione dello chef Borghese della cucina del ristorante. Tutto viene osservato nei minimi dettagli, per un'analisi che prosegue poi anche durante il pasto, concentrandosi sul personale di sala, messo alla prova su accoglienza, servizio al tavolo, descrizione del piatto e del vino. Solo alla fine si scopre il giudizio di chef Borghese, che con i suoi voti può confermare o ribaltare l'intera classifica.

Tutti i ristoranti che partecipano al programma sono identificabili attraverso un "bollino" 4 RISTORANTI esposto all'esterno, una rete di locali testati da chi se ne intende: i ristoratori stessi.

## I RISTORANTI DELL'EPISODIO DI MILANO

El Pecà: in via Orti, zona Porta Romana, un tempo quartiere "a luci rosse" di Milano, Filippo ha aperto questo locale chiamandolo "Il peccato"... «di gola, ovviamente! – ironizza – È un omaggio alla Milano di un tempo»: quella Milano dei racconti dei genitori (suo padre era il noto conduttore tv Cesare Cadeo), una Milano che era metropoli ma già con una ricca vita di quartiere. La cucina è semplice ma non banale, con richiami alla tradizione milanese (come la Milano al Mare, la rivisitazione della cotoletta alla milanese con il trancio di tonno rosso), e il risotto Tabù fatto con pistilli di zafferano, gambero rosso crudo e liquirizia. Filippo in passato è stato una testa calda, ma ora si è calmato, anche se comunque non le manda a dire: «Detesto quei posti che parlano di esperienza legata alla cucina – dice – per non parlare dell'eccesso di contaminazioni... tutta moda! L'importante è creare piatti classici ma raffinati». El Pecà è un bistrot curato e raffinato, senza tovaglie ma con tovagliette moderne e segnaposto a forma di pesciolini, con un gusto contemporaneo ma caldo, totalmente scelto da Filippo.

Ristorante Da Giulia: un angolo di Puglia tra Sarpi e Sempione, grazie alla cucina verace e passionale di Giulia, così esigente sulle materie prime che lì ormai tutti la conoscono. Un po' come al ristorante. Donna tutta d'un pezzo, comanda senza esitazioni il suo ristorante: «Ogni pesce per me è come un figlio – racconta – sono i miei bambini. Non consiglio mai un piatto al posto di un altro proprio per non fare torto a nessuno». Arrivata a Milano 40 anni fa per amore, è rimasta fedele alla sua terra; Chef del ristorante insieme al figlio, propone una cucina classica con un occhio di riguardo ai crudi. Per lei cucina fusion o tecniche moderne «non hanno senso». Da Giulia è un grande e accogliente ristorante di pesce che urla tradizione in ogni dettaglio. Un acquario incornicia la sala arredata con gusto classico.

[Apri il link](#)
**ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW**

T4 Bistrot Experience: in Porta Genova, a ridosso dei Navigli, c'è il T4 Bistrot Experience di Nicolas, lo chef. Dopo molte esperienze (anche stellate) in giro per il mondo, si è fermato a Milano per amore. La cucina scorre nelle sue vene, i nonni erano gastronomi. Il suo approccio alla vita verrebbe definito in città "fighetto", motivo per cui fin da quando è piccolo lo chiamano il Principe. Nicolas ha un'idea chiara di cucina: «Un bistrot experience per dare un'esperienza di cucina gourmet a prezzi accessibili in un ambiente urban», racconta, in cui vengono utilizzati soprattutto prodotti italiani ma «metodi di cottura alla Gordon Ramsay». Hanno solo padelle in ferro e ghisa, propongono salse di tutti i tipi. Più che fusion, ma Nicolas si definisce volentieri «"confusion"»: qui lo staff è vestito in maniera informale, l'ambiente è un mix tra gli anni '30 e gli anni '70, la cucina mischia il mio background e la clientela è giovane e variegata». Il T4, chiamato così perché in Via Tortona 4, è contaminato anche nell'arredamento: lampadari antichi stile anni '30 con tocchi urban come i mattoni a vista e tovagliato bianco ed elegante. È presente anche uno Chef's table in una nicchia per chi vuole stare appartato.

Shannara 2: in zona Lodi c'è Shannara 2, gestito dal milanese Danilo, che ricopre a suo dire un ruolo di «jolly tra la cucina e la sala: dove c'è bisogno vado, devo avere tutto sotto controllo». La parola d'ordine per lui è "top", dalle materie prime alle scelte gastronomiche. All'interno dell'acquario del ristorante si trovano solo eccellenze: astici blu, astici jumbo, king crab, ostriche. Propone una cucina tradizionale di pesce, dal plateau di crudi ai taglioni con calamari e bottarga (preparata personalmente), senza dimenticare qualche abbinamento particolare come l'involto di tonno con crema di bufala e olio tartufato o il carpaccio di branzino con pecorino sardo grattugiato. La location è meno top del menù, ma per scelta: «La mia idea di perfezione è: 20 coperti, 3 dipendenti, qualità, freschezza dei prodotti e prezzi onesti», dice. Essendo cresciuto nel ristorante di pesce conosce bene la materia prima ed è stanco di vedere e mangiare sempre le stesse cose. Shannara 2 si chiama così in onore di una serie di romanzi fantasy di cui Danilo è fan e perché anni fa ne aveva aperti altri insieme a un socio. La location è divisa in due ambienti: uno al piano terra, molto razionale nell'arredamento, dove si trova l'acquario; un altro interrato, con mattoni a vista e le bottiglie di vino esposte.

Questa puntata di "Alessandro Borghese 4 Ristoranti" si è avvalsa della collaborazione del Museo del Novecento, insieme al Comune di Milano e alla Lombradia Film Commission.

Condividi:



Caricamento...

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI

QUOTIDIANO NAZIONALE

SpettacoloMusicaSport



[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW



FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CORTOMETRAGGIO

<https://accordiedisaccordi.it/>

MEDIA PARTNER



MEDIA PARTNER

RICERCA

**PRIMA RASSEGNA D'ARTE**  
**IL CALICE D'ORO**

15-25 Aprile 2022  
Renzo Franchi, Esposizione fotografica personale Storace,  
15 aprile, ore 19.30 - Inaugurazione

30 Aprile-9 Maggio 2022  
Lidia Spensolari (La tecnica delle parole), Esposizione di gioielli Piovale a stralzo-  
L'arte della cartocollatura incontra la poesia di Maria Teresa Trillo  
20 Aprile, ore 19.30 - Inaugurazione e presentazione della sfilata poetica  
/retroscel dall'artista di Mario Teresa Trillo

16-23 Maggio 2022  
Lidia Tangiani, Esposizione personale di pittura Humanum  
16 Maggio, ore 19.30 - Inaugurazione

6-13 Giugno 2022  
Marta Sanna, Esposizione fotografica personale Anzola  
6 Giugno, ore 19.30 - Inaugurazione

20 Giugno 2022  
ore 19.30 - La Pro' Gioielli presenta la collezione  
diure S2 2022 (Escluso incontro permanente)

DE CIGARE IL CALICE D'ORO STEAKWINE

VERBUM OFFICINA STAMPA

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW

27 Giugno-9 Luglio 2022  
Monsù Corda. Esposizione di pittura Nibele Motta  
27 Giugno, ore 19.30 - Inaugurazione

11-23 Luglio 2022  
Musica Selenia. Esposizione fotografica Reportage in Sardegna  
11 Luglio, ore 20.30 - Inaugurazione

25 luglio 2022  
ore 20.30 - La voce di Demodoco - Poesia e canzoni d'autore  
con Giovanni Luca Vilela

1-14 Agosto 2022  
Cinque Cattedre. Installazione artistica Passaggi  
1 Agosto, ore 20.30 - Inaugurazione

8 agosto 2022  
ore 20.30 - Videro lavorate dentro nei dischi  
Incontro con il discografico Domenico "Memento" Paganielli

16 agosto 2022  
ore 20.30 - Estate presenta la collezione SS 2022 Mui

22 agosto 2022  
ore 20.30 - Sole di fronte al mare  
Poesia e canzoni d'autore con Patrizia Cirulli

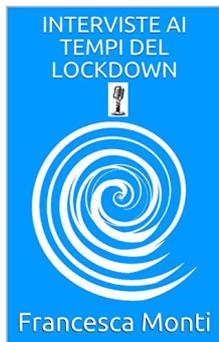
29 agosto 2022  
ore 20.30 - Grammatugli degli Invisivi - Reading di Chiara Miletto  
e Giuseppe Cristaldi, con la partecipazione musicale di Salvatore Papotto

19-29 settembre 2022  
Marta Brasian aka Roomunda. Installazione artistica Genius Loci  
19 settembre, ore 20.30 - Inaugurazione

INFO  
L'INGRESSO ALLE INAUGURAZIONI DEGLI EVENTI È SUBORDINATO ALLA PRENOTAZIONE  
DEL TAVOLO PER LA CENA. PRENOTARE AL NUMERO 079.6763446.  
Il Caffè d'Oro, Costa Paradiso, Li Nibbaroni s.n.c., 07038 Trinita d' Agultu e Vignola (SS)




MEDIA PARTNER



Acquista su Amazon:

[https://www.amazon.it/INTERVISTE-AI-TEMPI-DEL-LOCKDOWN-ebook/dp/B089YT6J48/ref=tmm\\_kin\\_swatch\\_0?\\_encoding=UTF8&qid=1592331210&sr=8-1](https://www.amazon.it/INTERVISTE-AI-TEMPI-DEL-LOCKDOWN-ebook/dp/B089YT6J48/ref=tmm_kin_swatch_0?_encoding=UTF8&qid=1592331210&sr=8-1)

Leggi qui o fai il download del nuovo numero del settimanale SMS NEWS

GIORNALE SETTIMANALE  
diretto da Francesca Monti  
NUMERO 30 - ANNO 2022

RICCARDO FOGLI

CATERINA BALIVO

[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW



SMS NEWS NUMERO 30 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 29 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 28 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 27 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 26 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 25 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 24 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 23 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 22 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 21 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 20 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 19 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 18 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 17 ANNO 2022

SMS NEWS numero 16 Anno 2022

SMS NEWS numero 15 Anno 2022

SMS NEWS NUMERO 14 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 13 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 12 ANNO 2022

SMS NEWS NUMERO 11 ANNO 2022

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW

[SMS NEWS NUMERO 11 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 10 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 9 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 8 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 7 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 6 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 5 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 4 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 3 - ANNO 2022](#)

[SMS NEWS - NUMERO 2 ANNO 2022](#)

[SMS NEWS Numero 1 - Anno 2022](#)

[SMS NEWS NUMERO 51 - Anno 2021](#)

[SMS NEWS - NUMERO 50 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS - NUMERO 49 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS - NUMERO 48 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS - NUMERO 47 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS - Numero 46 Anno 2021](#)

[SMS NEWS Numero 45 - Anno 2021](#)

[SMS NEWS - Numero 44 Anno 2021](#)

[SMS NEWS NUMERO 43 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS Numero 42 Anno 2021](#)

[SMS NEWS - Numero 41 Anno 2021](#)

[SMS NEWS -NUMERO 40 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS - NUMERO 39 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS - NUMERO 38 ANNO 2021](#)

[SMS NEWS - NUMERO 37 ANNO 2021](#)

I numeri precedenti sono disponibili nell'archivio

CONTATTI:

[smsnews@tiscali.it](mailto:smsnews@tiscali.it)

STATISTICHE

◦ 2.785.991 visite

CLASSIFICA ARTICOLI PIÙ LETTI

[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW

AIUTIAMO VINCENZA SICARI

Per fare una donazione e aiutare Vincenza Sicari a vincere la maratona per la vita:

IBAN: IT68B0709221900000000105881



Linea Verde Life nell'ultima puntata stagionale, in onda sabato 25 giugno alle 12,20 su Rai 1, fa tappa a Lecce



Venerdì 24 giugno su Rai 1 alle 21.25 torna "Top Dieci", programma di intrattenimento in sei puntate condotto da Carlo Conti



Su Rai 1 il Taobuk-Taormina International Book Festival, condotto da Massimiliano Ossini e Antonella Ferrara



LUIGI STRANGIS: AGGIUNTE NUOVE DATE ALL'INSTORE TOUR



007, la saga continua: chi sarà il nuovo James Bond?



ALEX: si aggiungono nuove date all'instore tour per presentare il suo primo EP "NON SIAMO SOLI"



Intervista con Francesco Vitiello, protagonista di "Un Posto al Sole": "La caratteristica di Diego Giordano che mi piace di più è la resilienza"



TARGHE TENCO 2022: SVELATI I FINALISTI



E' disponibile sulle piattaforme digitali "SUCU SUCU", il nuovo singolo e video di Cristiano Malgioglio



FESTIVAL DANZA CITTÀ DI VIAREGGIO: IL 25 GIUGNO SERATA DI GALA PER LA DIREZIONE ARTISTICA DI ANDREA VOLPINTESTA

[Segui](#)

TRADUCI

Select Language   
Powered by [Google Translate](#)

[www.steradiodj.it](http://www.steradiodj.it)



Per info, pubblicità o partnership: [smsnews@tiscali.it](mailto:smsnews@tiscali.it)

PER ISCRIVERVI AL CANALE UFFICIALE YOUTUBE DI SMS NEWS OI IOTIDIANO



[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW

NEWS QUOTIDIANO

<https://www.youtube.com/channel/UCtB-GU9xoypvb2LAvHusWdw>



ARCHIVIO: MESI E ARTICOLI PUBBLICATI

Seleziona mese

[Apri il link](#)

ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI: ULTIMO APPUNTAMENTO A MILANO, SU SKY E IN STREAMING SU NOW

Testata registrata presso il Tribunale di Como – Reg. Stampa n.  
5/2017

Copyright © 2017-2022 SpettacoloMusicaSport