

4 Ristoranti, chef Borghese chiude la stagione a Milano

 tg24.sky.it/spettacolo/tv-show/2022/06/26/4-ristoranti-milano-alessandro-borghese



Alessandro Borghese termina il suo viaggio nella capitale italiana del pesce: si elegge il miglior ristorante di pesce di Milano. Domenica 26 giugno alle 21:15 su Sky Uno e in streaming su NOW. Sempre disponibile on demand

[Condividi](#)

[Iscriviti alla nostra newsletter per restare aggiornato sulle notizie di spettacolo](#)

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 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.

leggi anche

4 Ristoranti a Gubbio, vince Silvia con il suo Casella del Piano

“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, fritture 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.

leggi anche

4 Ristoranti, chef Borghese alla scoperta dei migliori ristoranti di Gubbio

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

leggi anche

4 Ristoranti a Verona, vince Micol con Antica Amelia Bistrot

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 segneposto 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.

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'involantino 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 avevi 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.

leggi anche

4 Ristoranti a Termoli, vince Miriana. L'intervista

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.

Il programma è stato realizzato nel pieno rispetto della sicurezza dei partecipanti e delle normative relative alle misure di contenimento del contagio da Virus Sars - Cov2 come da DPCM vigenti durante le registrazioni.

Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, insieme a Banijay Italia ha portato a bordo dei nuovi episodi di "Alessandro Borghese 4 Ristoranti" Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, Generali Italia, Peugeot Italia, RCH - registratori di cassa.

"Alessandro Borghese 4 Ristoranti" è una produzione originale Sky realizzata da Banijay Italia.

Scritto da Alessandro Borghese, Glenda Manzi ed Elia Stabellini. La regia è di Gianni Monfredini.

FOTOGALLERY



[Continua gallery.](#)

%s Foto rimanenti

TV Show

4 Ristoranti, le foto dei migliori ristoranti di cucina eugubina

Nella sesta puntata di 4 Ristoranti, Alessandro Borghese ci ha portati alla scoperta dei migliori ristoranti di cucina eugubina. Qui, a vincere il titolo è stata Silvia con il suo Agriturismo Casella del Piano. Appuntamento ogni domenica in prima serata su Sky Uno. La fotogallery della sfida

Il viaggio alla ricerca della vera cucina eugubina iniziare nel cuore di Gubbio, dove, ai piedi del centro storico, nell'antica via dei mulini, Riccardo ha aperto la sua Locanda in un edificio del 1400.

Riccardo è talmente innamorato della storia della sua città che non si sente un ristoratore, ma un locandiere del ducato di Gubbio, perla medievale. Lui e la chef Roberta provengono da due famiglie contadine quindi conoscono alla perfezione i sapori della loro terra.

Riccardo è puntiglioso, autocritico e punta sempre alla perfezione. Utilizza quasi esclusivamente prodotti del territorio per piatti come la coratella d'agnello gli umbricelli al tartufo e il friccò.

[Vai alla Fotogallery.](#)