

Dieci anni di Alessandro Borghese con “4 Ristoranti”. Dal 22 dicembre in esclusiva su Sky e in streaming solo su NOW. Il 19 gennaio 2025 la puntata registrata a Senigallia

Il van di **Alessandro Borghese 4 Ristoranti** sta per ripartire, ma questa volta si accinge a fare un viaggio davvero speciale: sarà, infatti, una grande festa in onore dei **dieci anni dello show** che mette in competizione tra loro i ristoratori migliori d'Italia. **E in questo viaggio ci sarà anche la puntata registrata l'8 aprile 2024 a Senigallia che andrà in onda Il 19 gennaio 2025 alle 21,15 su Sky 1**, i ristoranti in gara sono stati: **Tajamare, La Tartana, Il mare in terrazza e Bruna bistrò**. E anche se in molti sanno come è andata a finire, sarà curioso vedere cosa hanno detto i ristoratori e le strategie adottate.



Alessandro Borghese e Stefano Fabrizi

Da domenica 22 dicembre, in esclusiva su Sky e in streaming solo su NOW, partono infatti gli episodi inediti della nuova stagione, un nuovo ciclo di puntate nel corso del quale lo chef che può confermare o ribaltare ogni risultato festeggerà un traguardo davvero incredibile per uno show che è diventato un vero cult della televisione italiana, appuntamento imperdibile nonché promotore di un'abitudine che nel corso degli anni è diventata di tutti, quella di dare i voti alla fine di ogni pasto.

L'iconico show Sky Original prodotto da Banijay Italia, che fin qui ha avuto **120 episodi** – con destinazioni principalmente in Italia ma anche all'estero, sempre però all'interno delle comunità di italiani e delle tradizioni enogastronomiche del

nostro Paese – spegne 10 candeline con un viaggio che permetterà di scoprire nuove mete fino ad oggi mai toccate ma anche con **tre puntate-evento** che, per l'occasione, avranno una costruzione speciale.

In due di queste serate, infatti, il “campo di gara” si estenderà e in sfida ci saranno 4 ristoratori specializzati sullo stesso piatto ma residenti in altrettante regioni d'Italia: nella prima, che sarà anche **la puntata d'esordio di questo nuovo ciclo**, 4 pizzaioli si affronteranno per eleggere la **Migliore pizzeria contemporanea d'Italia**; nella seconda, 4 ristoratori si contenderanno il titolo di **Migliore ristorante con laboratorio di pasta fresca d'Italia**.

Infine, nella terza serata-evento, **per la prima volta nella storia dello show** Ale Borghese accoglierà al suo fianco un **ospite** super esperto sul tema della puntata: sarà **Lillo**, protagonista della puntata che cercherà la **Migliore osteria verace di Roma Est**, la zona della Capitale che ha dato i natali all'attore.

Non mancheranno, ovviamente, le puntate più “tradizionali”, in cui lo Chef approderà a **Lampedusa, Carrara, Canavese** (Piemonte), **Senigallia** (in provincia di Ancona), **Viterbo, Trani**, la riva trentina del **Lago di Garda, Cremona e provincia, Treviso**.

PRIMO EPISODIO / PUNTATA-EVENTO: LA MIGLIORE PIZZERIA CONTEMPORANEA D'ITALIA

Questo ciclo di **Alessandro Borghese 4 Ristoranti**, come detto, si aprirà con la prima delle tre puntate-evento. Quattro

ristoratori, infatti, si fronteggeranno per eleggere la **Migliore pizzeria contemporanea d'Italia**, e per questo tema che nel nostro Paese è praticamente “istituzionale” Chef Borghese ha deciso di allargare il terreno di sfida chiamando attorno al tavolo rappresentanti provenienti da quattro diverse zone d'Italia.

Acqua, farina, lievito, pomodoro, mozzarella e basilico: per creare questo piatto che è Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO, sinonimo di cucina italiana in tutto il mondo, gli ingredienti di base sono pochi, comuni e semplici, ma le possibili varianti – tra i diversi impasti e le tante possibili farciture – sono letteralmente migliaia: alcune di queste restano vicinissime alla tradizione, altre sono evoluzioni e riletture delle versioni più classiche, altre ancora sono innovative, sorprendenti, talvolta impensabili. La verità è che oggi le pizzerie non sono mai solo delle semplici pizzerie, ma luoghi in cui si incontrano tradizione e innovazione, cultura culinaria e storia del costume italiano. Ed ecco perché la missione di Alessandro è più che mai complicata, appassionante e imperdibile: per proclamare la **Migliore pizzeria contemporanea d'Italia** si sfideranno **Davide Ruotolo**, pizzaiolo di **Palazzo Petrucci Pizzeria**, nel centro storico di Napoli; **Ciccio Vitiello**, pizzaiolo di **Cambia-Menti**, pizzeria di San Leucio, frazione di Caserta; **Francesco Pompetti**, titolare e pizzaiolo di **Impastatori Pompetti**, a Roseto degli Abruzzi (Teramo); **Antonio Pappalardo**, titolare e pizzaiolo di **Cascina dei Saponi** a Rezzato (Brescia).

– **Palazzo Petrucci Pizzeria** è una delle pochissime pizzerie di Napoli inserita con la menzione nella prestigiosa Guida Michelin, è nelle classifiche “50 Top Pizza Italia 2024” (al 24esimo posto) e “50 Top Pizza World 2024”. **Davide**, 28 anni, è stato eletto “Giovane dell'anno 2022” nella classifica 50 Top Pizza e secondo La Repubblica, “Miglior Pizzaiolo

Giovane” secondo il Premio Mulino Caputo e “Pizzaiolo dell’Anno 2023” per il trofeo Tutto Pizza Contemporanea. Il locale si trova in Piazza San Domenico Maggiore. Per ottenere dei risultati così alti, Davide – che lavora nel settore da 11 anni – pensa che sia necessario essere un po’ autoritario. Propone una pizza rispettosa della tradizione gastronomica partenopea, con un aggiornamento contemporaneo e il rispetto per i prodotti stagionali. Il locale dispone di tre sale dall’ambiente contemporaneo e minimalista; il fiore all’occhiello è la meravigliosa terrazza che gode di una vista mozzafiato sulla piazza e sull’obelisco.

– **Cambia-Menti** è all’11esima posizione nella classifica “50 Top Pizza Italia 2024” e al 24esimo posto nella “50 Top Pizza World 2024”, ha ottenuto 3 spicchi Gambero Rosso con votazione 90/100, “The Green Oven” nella 50 Top Pizza World per il 2024; la sua pizza “Recensione negativa” premiata come pizza dell’anno 2022 secondo 50 Top Pizza. **Ciccio**, 32enne estremamente umile e generoso, ha messo le mani in pasta a soli 9 anni, si definisce un sognatore che non si è mai arreso. Tra le tipologie di pizza che propone: pizza tonda (con farine selezionate da lui, con tecnica della biga al 100%) cotta nel forno elettrico; pizza fritta; pizza in doppia consistenza al padellino con impasto di canapa, grano arso o multi-cereali. È un locale curato ed elegante, sito tra le dimore che furono dei reali di Borbone. La parte interna è caratterizzata da linee pulite moderne, mentre quella esterna è immersa in un contesto rilassante, in un giardinetto che richiamo lo stile chabby chic.

– **Impastatori Pompetti** ha in bacheca 3 spicchi Gambero Rosso con votazione 93/100 e il riconoscimento di essere tra le Pizzerie Eccellenti 2024 secondo la classifica di 50 Top Pizza. Francesco è titolare e pizzaiolo di questa

pizzeria dallo stile moderno: grazie all'esperienza in diversi ristoranti stellati, **Francesco**, 30 anni, è riuscito a dare un'impronta gourmet e contemporanea al suo locale, proponendo anche una vasta scelta di lievitati. Il menù offre tre tipologie di pizza gourmet: la pizza fritta, la pizza al padellino e la pizza al plancton marino con acqua di mare e lievito madre. Oltre ad essere molto legato ai suoi collaboratori, Francesco è un gestore comprensivo e pronto all'ascolto. Il locale si trova nella zona collinare della città, dispone di una sala molto grande divisa in tre settori: c'è anche un ampio giardino dove poter mangiare all'aperto. La pizzeria ha uno stile semplice e moderno e le sale sono caratterizzate da colori freddi.

– Anche **Cascina dei Sapori** può vantare diversi riconoscimenti: 13° posto nella classifica 50 Top Pizza Italia 2024, 3 spicchi Gambero Rosso con votazione 91/100 nel 2024, 32° posto nella 50 Top Pizza World 2024, i premi "Maestro dell'Impasto" secondo Gambero Rosso nel 2022 e "Pizzeria dell'anno" per Lombardia Tavola nel 2023. Antonio, 36 anni, è il titolare e il pizzaiolo; nella vita e sul lavoro è una persona esigente. Propone tre tipologie di pizza: la classica pizza tonda (che definisce «contemporanea») con l'utilizzo di farine integrali e semi-integrali, la pizza al padellino (secondo lui «gourmet»), infine, la teglia alla romana. Sito nel cuore della città, all'interno di un quartiere residenziale lontano dal caos della città, Cascina dei Sapori coniuga perfettamente raffinatezza e tradizione, calore ed eleganza, accoglienza e cortesia; dispone di tre sale e di un dehors esterno.

Anche in questi nuovi episodi di **Alessandro Borghese 4 Ristoranti** rimarranno immutate le principali regole di base: quattro ristoratori si sfidano a colpi di gusto e originalità

per aggiudicarsi il titolo di migliore in una determinata categoria e ottenere l'agognato e inconfondibile **"dieci"** dello chef; ciascun ristoratore invita nel proprio locale gli altri tre pretendenti accompagnati da chef Alessandro Borghese: ci sarà subito la mitica **ispezione**, i "colleghi" in sala e Alessandro in cucina. A seguire i tre colleghi insieme ad Ale si metteranno a tavola, e da questo momento in poi tutto sarà oggetto di valutazione, arrivando quindi a esprimere le proprie valutazioni – assegnando un punteggio da 0 a 10 – a **location**, **menu**, **servizio** e **conto** del ristorante, oltre alla quinta categoria, lo **special**, differente in ciascuna puntata in quanto collegata al tema dell'episodio. Per questo primo episodio lo special non può che essere la Margherita, la regina delle pizze, la più amata e popolare in tutto il pianeta.

Le votazioni rimarranno segrete fino a quando i quattro ristoratori non saranno chiamati a sedersi nuovamente a uno stesso tavolo per il confronto finale: qui dovranno svelare i propri giudizi e confrontarsi, a carte scoperte, su ogni aspetto delle valutazioni. I voti di Chef Borghese, invece, rimarranno segreti fino alla fine perché, come da tradizione, i suoi voti possono confermare o ribaltare l'intera classifica. Anche i vincitori degli episodi di questo ciclo, **al via domenica 22 dicembre alle 21:15 in esclusiva su Sky Uno e in streaming solo su NOW, sempre disponibile on demand e visibile su Sky Go** – si aggiudicheranno l'ambitissimo titolo di **miglior ristorante** e il **"bollino"** **#Ale4Ristoranti** esposto all'esterno, a formare una rete di locali testati da chi se ne intende, i ristoratori stessi.

Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, insieme a Banijay Italia ha portato a bordo dei nuovi episodi di "Alessandro Borghese 4 Ristoranti" Volkswagen Veicoli

Commerciali, Generali Italia, Zucchetti, ChefLine, Sanitech, Consorzio Asti Spumante e Moscato d'Asti, Montegrappa. **"Alessandro Borghese 4 Ristoranti"** è una produzione Sky Original realizzata da Banijay Italia. Scritto da Alessandro Borghese, Nicola Lorenzi e Alessandro Di Benedetto. La regia è di Gianni Monfredini. **I nuovi episodi di ALESSANDRO BORGHESE 4 RISTORANTI | Dal 22 dicembre ogni domenica alle 21:15 in esclusiva su Sky Uno e in streaming solo su NOW, sempre disponibile on demand e visibile su Sky Go.**