

# VILLA & CASATI

NUOVO!

30 ANNO

N° 1  
GENNAIO  
2019  
EURO 4,90

THE FIRST ITALIAN MAGAZINE FOR DECORATION COUNTRY LIVING AND LUXURY REAL ESTATE

LA PRIMA RIVISTA DI ARREDAMENTO COUNTRY LIVING E IMMOBILI DI PRESTIGIO

## ART DÉCO *is back!*

STILE ELEGANTE  
A MONTE CARLO

REPORTAGE  
*Comprare casa  
in Alta Badia  
e Val Gardena*

*Ristrutturare*  
VIVERE  
IN UNA TORRE  
IN TOSCANA

WITH ENGLISH TEXT

**CARTE DA PARATI**  
Fantasie botaniche  
o geometriche?

*costruire*  
Come scegliere  
le porte sicure

VETRINA  
IMMOBILIARE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, LO.MI.P.I. 22/12/2018

9 0 0 0 1 >



9 771121 847003



**EATING WITH CHEF  
ALESSANDRO BORGHESE**

HIS WAY OF INTRODUCING TO FOOD, SPONTANEOUS AND CREATIVE, BRINGS TO OTHER WORLDS BETWEEN MUSIC AND ART. HERE HE PRESENTS A REVIEWED SICILIAN RECIPE

◀ FOOD&DRINK ▶

## A TAVOLA CON LO CHEF ALESSANDRO BORGHESE

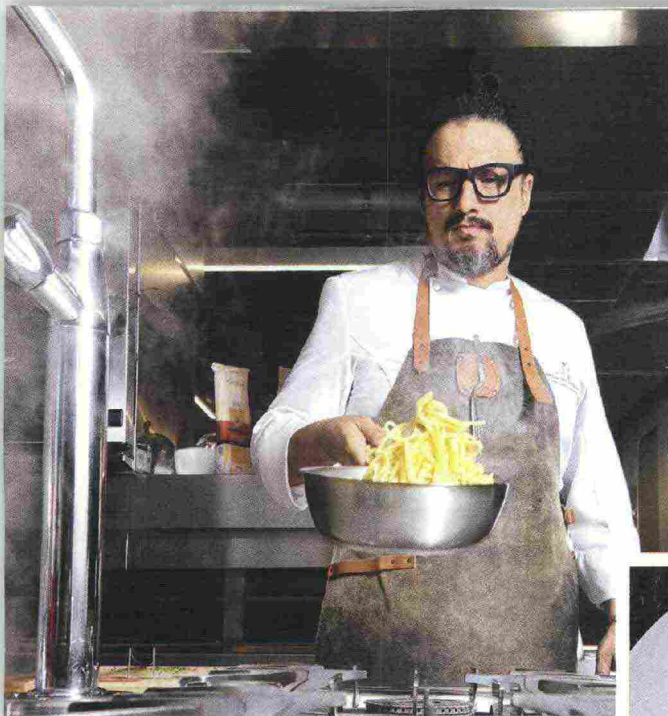
IL SUO MODO DI COMUNICARE, TRA CREATIVITÀ E SPONTANEITÀ, È LA CUCINA, CHE CONIUGA CON ALTRI MONDI COME QUELLO DELLA MUSICA E DELL'ARTE. E PROPONE UN PIATTO SICILIANO RIVEDUTO E CORRETTO

di MARIA PAOLA GIANNI



Cucinare vuol dire responsabilità per chi esegue e per chi gusta. È un gesto quotidiano per tutti, un atto d'amore ricco di desiderio, trasporto, attrazione che Alessandro Borghese, chef eclettico e innovativo, ha fortemente voluto far diventare il suo lavoro. "Il lusso della semplicità è la mia filosofia", spiega a *Ville&Casali*, "quando si entra in cucina c'è studio, progettualità, fantasia, soprattutto se lo stai facendo per qualcuno". E se c'è qualcuno che ha sdoganato la cucina italiana e l'ha "impastata" con altri universi affini, da quello musicale all'arte, è proprio Alessandro Borghese, anche volto noto in tivù. Lo stiamo vedendo su TV8 con "Cuochi d'Italia" e Sky Uno con "4 Ristoranti", entrambi programmi prodotti da Drymedia, tanto per fare un esempio. "Quando ho iniziato a raccontare la cucina italiana attraverso le persone", ricorda, "non immaginavo di diventare l'esempio. Guardare alcuni programmi e rivedere le caratteristiche dei miei primi format con l'evoluzione di oggi è un enorme successo. Prima era impensabile raccontare di piatti da abbinare alla musica oppure cambiare il modo di prenotazione al ristorante". Chi volesse provare queste sensazioni innovative può raggiungere il modernissimo quartiere di City Life di Milano dove c'è il suo omonimo ristorante "Alessandro Borghese - il lusso della semplicità", ampio 700 mq, in viale Belisario 3, a cura dell'architetto Alfredo Canelli, con la collaborazione di Giovanni Antonel-

li di Dudan Design. L'ambiente, impreziosito dalle luci Buzzi&Buzzi, ricorda gli sfarzi degli anni '20, le sontuose navi da crociera che solcavano gli oceani e i lussuosi alberghi nei grattacieli di New York. Tante le proposte culinarie, tra esperienze enogastronomiche da capogiro e l'imperdibile piatto diventato il suo simbolo: Cacio&Pepe, che non a caso è anche il titolo del suo ultimo libro edito da Solferino. Per *Ville&Casali* lo chef propone il filetto di rombo italiano rivisitato con la sua arte. "Un rombo che deve essere del Mar Mediterraneo, meglio ancora se siciliano, e soprattutto fresco". Il vino ideale in abbinamento consigliato dallo chef? Il Sauvignon Blanc neozelandese.



## la ricetta

### FILETTO DI ROMBO ITALIANO LACCATO

con miele e salsa di soia, salsa al cavolfiore, aglio nero, croccante della sua pelle e giardiniera mantovana

**Ingredienti per 4 persone:** 1 rombo da 2 kg.  
**Per il fondo:** 100 g carote, 100 g sedano, 100 g cipolla bionda, 100 g vino, Pepe, sale q.b.  
**Per la crema di cavolfiore:** ½ kg cavolfiori, 30 g aglio nero, 1 spicchio di aglio, Olio q.b., 150 g miele di elicriso, 80 g salsa di soia. **Per il gel di mandarino cinese:** 200 g mandarini, 50 g zucchero, Sale q.b.



Spella e sfiletta il rombo e fallo riposare in frigo. Inforna la pelle a 120°C per 15 minuti e per 20 minuti a 180°C, fino a portarla a essiccazione.

Prepara la crema all'aglio nero: sbianca il cavolfiore per 10 minuti in acqua leggermente salata. Soffriggilo in pentola con aglio schiacciato, olio e i ritagli del rombo. Lascia cuocere fino a far sciogliere il cavolfiore e versa 500 cl di acqua. Aggiungi l'aglio nero e frulla fino a ottenere una purea.

Prepara il fondo: pulisci la carcassa del rombo da occhi, branchie e parti sanguigne attaccate alla lisca. Lava la parte restante sotto acqua corrente per almeno 20 minuti, facendola spurgare dal sangue. scola la carcassa e mettila su una teglia con alloro, pepe in grani, carota e cipolla; fai tostare in forno per ¼ d'ora a 170°C. Aggiungi 100 g di vino e fai andare per un'altra mezz'ora. Togli dal forno e mettila in una pentola con 4 l di acqua per 20 minuti a fuoco medio.

Togli il composto e versalo in un'altra pentola; filtra la miscela con un passino fine avendo cura di schiacciare la carcassa. Fai ribollire il composto ottenuto per circa ½ ora. Aggiungi miele e sale per ottenere il fondo. Aggiungi il miele e la salsa di soia al fondo e fai bollire fino a ricavarne un ristretto. Togli il rombo dal frigo e cuocilo in padella da entrambe le parti per 6/7 minuti con un filo d'olio. Aggiungi il fondo di pesce fino a portarlo a glassatura. Prepara il gel di mandarino cinese: taglia a metà i mandarini togliendo i semi e versali in padella con un filo d'olio. Aggiungi sale, zucchero e 100 g di acqua. Copri la padella e lascia andare fino a cottura. Frulla il composto ottenuto e setaccialo. Friggi la pelle essiccata in olio di semi a 200°C per ottenere la pelle soffiata. Sistema il rombo al centro del piatto, aggiungi la crema di cavolfiore e guarnisci con delle gocce di gel di mandarino.

### L'ABBINAMENTO IDEALE

Alto Adige Sauvignon Saint Valentin  
 Azienda: San Michele-Appiano

È il più importante vino della linea Sanct Valentin della cantina altoatesina di San Michele-Appiano, fondata nel 1907. È l'orgoglio della casa e uno dei vini bianchi più premiati d'Italia. Vitigno: 100% Sauvignon Blanc. All'analisi olfattiva si sentono i fiori di sambuco, con note di salvia e menta, pesca bianca e uva spina, alla gustativa la frutta matura con note di agrumi e lungo finale. È un vino secco, molto equilibrato. Si sposa alla perfezione col pesce alla griglia, come il persico e la sogliola, oppure col salmerino in salsa di peperoni o con un saporito risotto alle verdure. È un grande vino di classe superiore dal frutto seducente, eccellente mineralità e persistenza. [www.stmichael.it](http://www.stmichael.it)

