

Articolo del 25/06/2013 - Pagina n° 4

Chef televisivi e stellati all'Ippodromo

Alta cucina protagonista insieme ai cavalli

Sabato prossimo l'apertura con Alessandro Borghese

di PAOLO MORELLI

I CUOCHI vanno di gran moda, imperversano in tv e sul web trasformando la loro abilità tra i fornelli in veri e propri spettacoli, e l'Ippodromo del Savio, che negli anni scorsi aveva puntato soprattutto su attrici e veline, con rari intermezzi maschili, si adegua.

Dall'inaugurazione di sabato prossimo, ogni fine settimana a scendere in pista non saranno solo i cavalli e i loro guidatori, ma anche le stelle del firmamento gastronomico che sveleranno i loro piccoli segreti (ma il più grande sta nella 'mano' ed è indecifrabile) e cucineranno per un piccolo gruppo di persone che dovranno prenotare in anticipo.

AD APRIRE le danze sarà Alessandro Borghese, probabilmente la più grande star della tv gastro-

nomica con i suoi programmi 'In cucina con Ale' in onda su Real Time e 'Ale contro tutti' su Sky e su CieloTv. 'Il lusso della semplicità' è il suo motto, vedremo cosa combinerà sabato 29 giugno tra una corsa e l'altra nella piattaforma

DIECI MAESTRI

Per tutta la stagione ogni sabato ci sarà un nome importante

ma appositamente allestita al ristorante Trio che anche quest'anno sarà gestito dalla famiglia Lear dini, ma sarà completamente ridisegnato e reso più funzionale negli spazi.

DOPO Alessandro Borghese saliranno sul palcoscenico con uso di

**BORGHESE** Mostra il suo libro

cucina dell'Ippodromo del Savio Fabio Rossi del Ristorante Vite di San Patrignano (6 luglio), Marco Cavallucci della Frasca di Milano Marittima (13 luglio), Luigi Sartini del Ristorante Righi di San Marino (20 luglio), Raffaele Luizzi della Locanda che porta il suo nome a Cattolica (27 luglio), Antonio Palmisani del Ristorante Trio, che quindi giocherà in casa (3 agosto), Riccardo Agostini del Piastrino di Pennabilli (10 agosto), Alberto Bettini della Trattoria da Amerigo di Bologna (17 agosto), Gian Paolo Raschi del Ristorante Guido di Miramare di Rimini (24 agosto) e Davide Pontoriere dell'Hotel Lungomare di Riccione (31 agosto).

Gli chef potranno dare sfogo alla loro creatività con una sola avvertenza: sono banditi i piatti a base di carne di cavallo.