

Il podcast di Borghese esalta le cozze e Scardovari

LA TRASMISSIONE

Le cozze di Scardovari sono le protagoniste di una puntata di Alessandro Borghese Kitchen podcast, il nuovo programma di cucina in cui lo chef si racconta solo con la voce attraverso aneddoti legati alla sua vita privata e lavorativa, lasciando qualche chicca culinaria. Prodotto da Dopcast, dal 30 dicembre scorso in un episodio a settimana sui principali canali di distribuzione appunto di podcast (trasmissione radio diffusa via Internet, scaricabile e archiviabile in un lettore Mp3) come Spotify o Google podcasts, Borghese parla di spaccati della propria vita con annessi consigli di cucina e riferimenti ai piatti come la cacio e pepe ad altri la cui genesi rimanda a luoghi come il Delta del Po. Ed è proprio nella sesta puntata intitolata "Rocket Queen", rilasciata ieri, che uno dei cuochi più famosi d'Italia parla dell'oro nero del Delta.

«Le cozze che uso nella mia cucina arrivano dalla sacca di Scardovari sul Delta del Po, tra il Veneto e l'Emilia Romagna - spiega Borghese - un paesaggio incredibile, un ampio bacino che parte dal mare e si estende per diversi chilometri nell'entroterra. In Italia non ci sono altri posti così e per questo ha una sua magia tutta particolare».

Lo chef racconta di come nella sua cucina si ascolti spesso musica e ascoltando pro-

prio un gruppo musicale new-yorkese denominato Mussels, che in italiano significa cozze, gli è venuta l'idea di questo aperitivo denominato appunto Rocket Queen, che ha proposto all'interno di un menù per un matrimonio alle Eolie. In sei minuti di racconto Borghese esalta non soltanto il mollusco, unico in Italia a vantarsi del pregio Dop, ma anche il territorio nel quale nasce. «Proprio lì tra fiume e mare ci sono le tipiche cavae dei pescatori, delle palafitte che sembrano uscite da un'altra epoca - continua entusiasta - la Sacca di Scardovari è famosa per la molluschicoltura ed è una realtà di grande interesse. Oltre le cozze da lì arrivano anche canolicchi, ostriche, vongole, fasolari: tutto freschissimo e tutto italiano».

In chiusura anche il consiglio su come realizzare questo piatto che vede protagonisti assoluti la cozze e il territorio in cui viene coltivata, che in questo nuovo programma si trova raccontato insieme ad altre località blasonate come Londra o Cape Town in Sudafrica.

Anna Nani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LO CHEF SI RACCONTA
CON UNA TRASMISSIONE
MESSA SUL WEB,
SPIEGANDO ANCHE
I SEGRETI E I PRODOTTI
DELLA SUA CUCINA**



CHEF Alessandro Borghese usa i molluschi del Delta