

ALESSANDRO BORGHESE INCORONA “PENELOPE A MARE” MIGLIORE DEI 4 RISTORANTI D’ABRUZZO IN GARA

23 Gennaio 2018

PESCARA – Penelope a Mare di Pescara è il “miglior ristorante al mare nelle suggestive coste dell’Abruzzo” incoronato dalla seconda puntata della nuova stagione di *4 Ristoranti Alessandro Borghese*, registrata l'estate scorsa e andata in onda stasera su Sky Uno Hd.

In gara insieme a Penelope a Mare di Pescara, lido-ristorante ma anche club serale, Lido Cortesito di Francavilla al Mare (Chieti), Trabocco Punta Rocciosa di Fossacesia (Chieti) e Trabocco San Giacomo a San Vito Chietino (Chieti).

La novità di quest’anno è un bonus di 5 punti con cui lo chef **Alessandro Borghese** giudica un elemento in più, diverso per ogni puntata: all’Abruzzo è stato l’utilizzo del pesce fresco. Bonus che si somma ai voti dati dai ristoratori a menù, servizio, location e conto.

Il tour di Borghese è partito dal Lido Cortesito: il titolare **Tiziano** ha raccontato che una cena in spiaggia alle Maldive lo ha spinto a voler replicare l’offerta di quell’esperienza in Abruzzo, “l’Adriatico è il suo orto”. Durante l’ispezione in cucina, però, Borghese trova subito gamberi congelati non dell’Adriatico e una griglia arrugginita. A tavola, gli altri tre ristoratori criticano il menù e storcono il muso alle iniziali resistenze di Tiziano a preparare il risotto solo per una persona. Alla fine il punteggio sarà di 65.

Al Trabocco Punta Rocciosa è **Tiziana** ad accogliere i ristoratori. Il locale propone una cucina gourmet e attira subito le critiche degli altri concorrenti, secondo i quali un trabocco per vocazione dovrebbe mantenere una proposta tradizionale. **Vilma**, del Trabocco San Giacomo, punta l’indice contro l’arredamento, che sostiene sia copiato al suo. Punta Rocciosa ottiene 66 punti.

Penelope a Mare prende il nome dal cane della padrona **Francesca**. A conquistare i ristoratori sembra essere l’arredamento elegante, mentre Borghese apprezza la pulizia della cucina. A tavola, però, i patti arrivano due alla volta e il polpo lascia insoddisfatti i ristoratori. Ma questi dettagli non gli impediranno di ottenere il punteggio più alto, 78.

Ultima tappa a San Vito Chietino: il Trabocco San Giacomo è attaccato al molo, la cucina è molto pulita ma ha un arredamento giudicato pesante. Il locale di solito fa menù fisso, ma i ristoratori si accorgono che per l’occasione la scelta è alla carta. A tavola i dubbi sulla freschezza del polpo tengono impegnati i ristoratori. Il punteggio ne risentirà: 53, il più

basso.

Il bonus di 5 punti per il pesce fresco è andato al Trabocco Punta Rocciosa, arrivato secondo. La classifica finale ha visto al terzo posto Cortesito e al quarto San Giacomo.