

4 Ristoranti sull'Etna, nelle parole di Alessandro Borghese una dichiarazione d'amore per la Sicilia

Autore: Maria Carmela Vassallo

Data: 27 Gennaio 2026



Alessandro Borghese torna in Sicilia con 4 Ristoranti. Alle pendici dell'Etna una sfida che parla di territorio, cucina a km zero e resilienza.

Alessandro Borghese sull'Etna

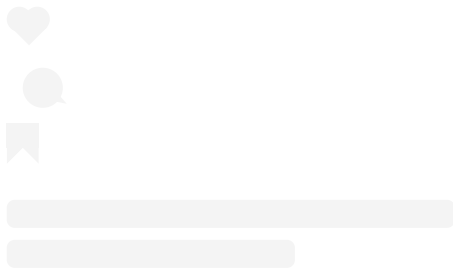
[Alessandro Borghese](#) torna in Sicilia con **4 Ristoranti**, scegliendo come scenario le **pendici dell'Etna**, uno dei territori più identitari dell'Isola. Qui quattro ristoratori si sono sfidati per conquistare il titolo di **Miglior ristorante di cucina a km 0**, in una puntata che ha intrecciato gastronomia, paesaggio e cultura locale.

Un ritorno che assume un significato particolare, mentre la Sicilia attraversa giorni complessi segnati dal maltempo. Borghese, sui social, affida il suo pensiero a parole che richiamano il legame profondo tra cucina e territorio: “**Vi porto a cena** alle pendici dell'Etna. Una **terra intensa e generosa**, dove la **cucina** racconta **carattere, identità e rispetto per il territorio**. Qui la cucina

parla chiaro. In un momento non semplice per la Sicilia, **il pensiero va a chi sta affrontando queste giornate con forza e dignità. La vostra resilienza è parte di questa terra, dentro e fuori dalla cucina**“.



[View this post on Instagram](#)



4 Ristoranti sull'Etna: com'è andata la puntata?

La puntata di **“Alessandro Borghese 4 Ristoranti”**, andata in onda **domenica 25 gennaio**, porta il pubblico tra vigneti, borghi lavici e materie prime che raccontano l'anima dell'Etna. Il tema è la **cucina a km 0**, valutata attraverso i consueti criteri: **Menù, Servizio, Conto, Location** e **Special**.



Alessandro Borghese sull'Etna

Chef Borghese esplora un territorio dominato dal vulcano, che con la sua forza plasma paesaggi e tradizioni gastronomiche. Un contesto dove la cucina diventa espressione diretta del suolo, della stagionalità e del lavoro quotidiano dei ristoratori.

Un territorio fertile tra tradizione e identità

Il versante nord dell'Etna, da **Milo a Randazzo**, passando per **Linguaglossa** e **Castiglione di Sicilia**, è caratterizzato da un suolo vulcanico che garantisce materie prime di grande qualità. È qui che nascono prodotti simbolo come il **pistacchio di Bronte**, ma anche ingredienti meno noti e profondamente legati alla cultura contadina locale.

La puntata valorizza questo patrimonio gastronomico, mostrando come la cucina a km 0 non sia solo una scelta tecnica, ma una dichiarazione di identità.

Lo special e la pasta con le sparacogne

Lo **Special** della puntata è la **pasta con le sparacogne**, piatto che affonda le radici nella tradizione popolare. **“Chi mangia la sparacogna campa 100 anni o anche più!”**, recita una credenza locale.

Conosciuta anche come **asparago pungente**, la sparacogna è una pianta selvatica diffusa in alcune aree del Mediterraneo, inclusa la Sicilia. Cresce nei sottoboschi, soprattutto alle pendici dell'Etna e sui **Nebrodi**, e viene raccolta tra marzo e maggio. Un ingrediente che racconta stagionalità, territorio e memoria gastronomica.

I quattro ristoratori in gara

A sfidarsi sono quattro ristoratori, ciascuno con una proposta distinta ma legata al territorio.

- **Carmelita**, per *La dispensa dell'Etna*, ristorante a conduzione familiare nel centro di **Castiglione di Sicilia**, propone una cucina tradizionale basata su **materie prime locali a km 0**.
- **Antonio**, di *Tenute di Villa Giulia – Ristorante Da Antonio*, a **Randazzo**, lavora in un contesto immerso nei vigneti. La sua cucina nasce da una ricerca quotidiana delle materie prime e da

una reinterpretazione personale della tradizione.

- **Giusi**, titolare di *Da Rinuccio*, ristorante situato a **Fornazzo**, propone una cucina casereccia ispirata alla tradizione, con una presentazione attenta e contemporanea.
- **Salvatore**, di *Vitis – Vineria con cucina*, nel centro storico di **Randazzo**, porta in tavola una cucina che mantiene un legame con il passato ma sperimenta senza rigidità.

A conquistare il titolo di **Miglior ristorante di cucina a km 0 alle pendici dell'Etna** è **Vitis – Vineria con Cucina** di Salvatore. **“Hai vinto perché fai una cucina dai sapori forti con un’ottima ricerca della materia prima. Complimenti!”**, è il giudizio di Alessandro Borghese.

I voti dello chef ribaltano la classifica finale: Salvatore chiude con **121 punti**, seguito da Antonio e Giusi con **120 punti**, mentre Carmelita totalizza **112 punti**. Un risultato che premia la ricerca della materia prima e la capacità di interpretare il territorio con uno sguardo personale.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/4-ristoranti-alessandro-borghese-puntata-etna/>

Generato il 17/04/2026