

Alessandro Borghese ai Castelli premia l'Osteria di Corteaa

Il famoso programma televisivo culinario “4 ristoranti” condotto da Alessandro Borghese, chef la cui cucina non rinuncia alla tradizione e alla qualità delle materie prime, raggiunge i Castelli Romani e in particolare riconosce il bonus della miglior Cacio e Pepe all’ Osteria di Corte ad Ariccia. Alessandro Borghese si reca nella Patria della porchetta alla ricerca della miglior fraschetta nei castelli Romani: il programma ha visto protagonisti i fraschettari dell’ Osteria di Corte, della Fraschetta de Sora Ines, della Cantina Simonetti e l’Hosteria della Fraschetta di Padre in Figlio. L’Osteria di Corte pur non trovando posizione nel podio più alto, ottiene il bonus della miglior Cacio e Pepe.



L’Osteria di Corte a gestione familiare nasce nel 2003 da un’antica stalla dei Principi Chigi. Marco Liberti direttore sala e sua moglie Jennifer Romani addetta alla cucina definiscono la propria cucina semplice: “Le cose vecchie e semplici” tipiche delle fraschette. Il direttore sala dichiara che grazie alla competizione “scopri doti che non hai”

I proprietari della Fraschetta legati alla tradizione definiscono Alessandro Borghese “una persona socievole che mette a proprio agio i fraschettari”.

di Alessia Landi

[Read More](#)