

ALESSANDRO BORGHESE “IL MIO AUTUNNO 2023”



*(At the end of the article you will find the English version
“PASTA E PATATE” traditional recipe)*

di Cesare Zucca

Autunno 2023 molto intenso per **Alessandro Borghese**, Chef Superstar.

A Venezia, il suo nuovo **“AB-Il Lusso della Semplicità”** ristorante gourmet, caffetteria, bistrot e bar, ha inaugurato l'elegante stagione artistica con sede nella splendida Ca' Vendramin Calergi, storico palazzo del Cinquecento e unico nel suo genere, con un giardino affacciato su Canal Grande e con un approdo privato che vedrà l'arrivo di tanti vip in visita a Venezia.



In esclusiva su Sky e in streaming su NOW è appena ripartita la nona stagione di "4 Ristoranti" con le nuove sfide dell'iconico show, diventato un cult TV.

Nel corso dell'avvincente viaggio tra i ristoratori italiani, Borghese salirà a bordo del suo inconfondibile van dai vetri oscurati, pronto a macinare chilometri su chilometri per scoprire le nuove tendenze della cucina nostrana e per decretare i ristoratori migliori.



Ho incontrato Borghese per una piacevole intervista.

Ciao Alessandro, oggi parliamo dell'Autunno, che rapporto hai con questa stagione?

Essendo cuoco, è un rapporto con la materia prima, con la terra, con i profumi di una stagione che cambia i suoi prodotti, dalla zucca ai funghi, dalle castagne ai tartufi, alla prima cacciagione. L'autunno è una stagione transitoria, quasi un inaspettato addio all'estate e preludio all'inverno. Per me è un po' l'inizio di un nuovo anno di impegni e per la mia brigata il riavvio dell'attività lavorativa.



I tuoi prossimi impegni autunnali?

Tanta Venezia, dove ho aperto il mio secondo ristorante "AB Il Lusso della Semplicità". Venezia è sinonimo di grande internazionalità, di fermento artistico e di prestigiosi eventi, tra cui la Mostra del Cinema che mi vede impegnato in molte cene di gala. In autunno inizierò a registrare la decima edizione di "4 ristoranti" mentre dal 3 Settembre verrà trasmessa la nuova nona edizione.



Dove ci porterai?

Ci saranno molte sorprese, ti posso dire che faremo la prima tappa a Bassano del Grappa, poi Tropea, Ascoli, toccheremo l'Irpinia e l'Umbria e prossimamente sbarcheremo anche in molte

città estere.



Alessandro Borghese nella nuova stagione di “4 Ristoranti” ,
qui alla scoperta dei migliori ristoratori di Ascoli

Arriva un tuo amico americano e tu, miracolosamente, hai un weekend libero.

Dove lo porti?

Senz'altro a Venezia... quale americano non amerebbe scoprire questa città?

Lo accompagnerei in un grande giro a piedi, lo farei svegliare prestissimo alla mattina per andare al meraviglioso mercato del pesce di Rialto, gli farei assaggiare la cucina locale, i deliziosi *cicchetti* del mattino e naturalmente anche la cucina lagunare del mio ristorante.



Venezia nel tuo cuore?

Venezia nel cuore, nello spazio e nel piatto. Ho un grande feeling con la città più internazionale d'Italia, storico crocevia di popoli e culture, da sempre speciale e da oggi ancor più tangibile.



Qualche “signature dish” nel tuo menu autunnale?

Dai miei classici *Cacio&Pepe* e *Anatra alla torba* a nuovi piatti che omaggiano il territorio come la *Gallina in saor* con datterini e chips di polenta e la *Picanha veneta* con cappuccio scottato e salsa passion fruit. Non mancheranno ostriche, pesce crudo e i tradizionali *cicchetti* veneziani, che ho giocosamente rivisitato.



I tuoi momenti preferiti in autunno?

Tanti, dal meraviglioso rito della vendemmia alla gioia di festeggiare il compleanno di mia moglie Wilma a fine Settembre. Amo i fruscii delle foglie bagnate, i colori degli alberi che si tingono di rosso e di arancio, le sensazioni e le cromie affascinanti.



A proposito di colori, il tuo ristorante milanese ospita alcune opere di Walter Trecchi, tra cui una brulla Torre Velasca, dalle tonalità davvero autunnali...

Si, Walter, un artist ache adoro: è nato nei pressi del lago di Como, un luogo dove l'autunno con le sue nebbie e le sue brume vibra di un fascino speciale, quasi da *film noir*. C'è anche un velo di tristezza in questa stagione, cullata da una dolce maliconia.



Torre Velasca, un'opera di Walter Trecchi ospitata nel ristorante di Milano

Arte anche nel tuo ristorante veneziano?

Certamente, dall'8 settembre per i mesi autunnali, i giardini ospiteranno opere delle sculture di **Michelangelo Galliani**, la cui ricerca è focalizzata su due temi fondamentali: l'anatomia del corpo umano e la simbologia, dove il marmo è l'elemento imprescindibile del lavoro, sul quale l'artista opera manualmente e in modo viscerale, combinandolo in gran parte delle opere con metalli quali piombo, ferro e acciaio.



Una scultura di Michelangelo Galliani,. e il giardino di "AB
Il lusso della semplicità" a Venezia

Da dove nasce il tuo amore per l'arte?

Beh, a scuola ero un ragazzino sveglio ma non mi applicavo più di tanto, però nelle arti trovavo la mia pace, la mia ispirazione e mi piaceva tanto colorare e dipingere.

Quindi ottimi voti in storia dell'arte... insufficienza invece dove?

(ride) In matematica, ero proprio una frana...



Sei un grande appassionato di auto, qual è secondo te una macchina ad hoc per l'autunno?

Una vecchia **Defender B Land Rover**, magari di uno smunto color verde acqua, già me la immagino attraversare certi cupi paesaggi autunnali.



Altre passioni?

Vado matto per gli orologi: mi piace scoprirli, smontarli, ripararli collezionarli e poi il mio grande amore: la musica e il suo potere evocativo che sa abbracciare un pubblico di qualunque età dai più anziani ai giovanissimi, a cui ho dedicato il mio Kitchen Sound, cooking show online a ritmo di *rock* .



Un viaggio importante?

Sono appena tornato da New York dove, oltre a cucinare, mi sono prodigato e ho battagliato per promuovere la cucina italiana a patrimonio UNESCO.

La nostra è una cucina conosciuta e rinomata in tutto il mondo , pensa solo alla parola “pasta”, un concetto universale, oltre ai tanti nostri prodotti altrettanto meritevoli



Borghese e la sua celeberrima “Cacio e Pepe”

Cos’hai cucinato?

Una ricetta partenopea tramandami da Zio Tonino: pasta “mischiata” con patate e provola affumicata arrivata dall’ Italia, un piatto della cucina “povera” di un tempo, quando si utilizzavano i rimasugli di tutte le paste avanzate in casa , spesso recuperati in fondo ai sacchi di trasporto.

In tendenza con lo spirito “no waste”, sarà piaciuto agli americani....

Eccome, un successone! Conto di tornare in Usa molto presto.



Volete imitare Chef Borghese? Ecco una versione “classica” del tradizionale piatto napoletano

Ingredienti x 4

- Pasta Mista 280 gr
- Patate 4
- Provola Affumicata 120 gr
- Concentrato Di Pomodoro 4 cucchiaini
- Parmigiano 30 gr
- Pecorino 30 gr
- Sedano 1 costa
- Cipolla 1
- Carota 1
- Brodo Vegetale 1.5. l
- Basilico q.b.
- Olio Extravergine D'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q,b

Preparazione

Mondare e tagliare una carota, una piccola cipolla e una costa di sedano. Metterli in una padella con un filo d'olio e avviare il soffritto. Aggiungere, poi, il concentrato di pomodoro. Tagliare a cubetti piccoli le patate e le aggiungo al soffritto. Lasciare insaporire e unire il brodo vegetale. Quando bolle, aggiustare di sale e versare la pasta. Nel frattempo tagliare la provola a dadini. Portare a cottura la pasta, e, a fuoco spento, mantecare con il parmigiano, il pecorino e la provola. Servire la pasta e patate con qualche foglia di basilico e, se si preferisce, con altra provola e formaggi grattugiati.

INFO

Alessandro Borghese

skyuno.it/4ristoranti

#Ale4Ristoranti

facebook.com/AlessandroBorgheseOfficialPage

Instagram @BorgheseAle | @SkyItalia



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile 'Turista non Turista'

English version

*"I just got bck from New York, says celebrity chef superstar **Alessandro Borghese**, where, in addition to cooking, I have worked hard and fought to promote Italian cuisine as a UNESCO*

heritage site. The italian cuisine is known and renowned throughout the world, just think of the word “pasta”, a universal concept, in addition to many equally deserving products.



“Here a Neapolitan recipe , adds Borghese, handed down to me by Uncle Tonino: “mixed” pasta with potatoes with smoked provola, from Italy. A dish of the “poor” cuisine of the past, when all the pasta leftovers ,often found at the bottom of transport bags were “ricycled”...

In trend with the “no waste” spirit, the Americans probably would have liked it...

Yep, a hit! I plan to return to the US very soon.



Do you want to imitate Chef Borghese? Here is a “classic” version of the traditional Neapolitan dish

Ingredients x 4

Mixed Pasta 280 gr

Potatoes 4

Smoked Provola 120 gr

Tomato Concentrate 4 tbsp

Parmesan 30 gr

Pecorino 30 gr

Celery 1 rib

Onion 1

Carrot 1

Vegetable Broth 1.5. L

Basil to taste

Extra virgin olive oil to taste

Salt to taste.

Pepper as needed

Preparation

Peel and cut a carrot, a small onion and a celery stick. Place them in a pan with a drizzle of oil and start sautéing. Then add the tomato paste. I cut the potatoes into small cubes and add them to the sauce. Leave to flavor and add the vegetable broth. When it boils, add salt and pour in the pasta. In the meantime, cut the provola cheese into cubes. Cook the pasta and, with the heat off, stir in the parmesan, pecorino and provola. Serve the pasta and potatoes with a few basil leaves and, if you prefer, with more provola and grated cheeses.



INFO

Alessandro Borghese

skyuno.it/4restaurants

#Ale4Restaurants

facebook.com/AlessandroBorgheseOfficialPage

Instagram @BorgheseAle | @SkyItalia

.