

ALESSANDRO BORGHESE: IL LUSSO DELLA SEMPLICITA', L'ANIMA ROCK E... "CHI SARO' TRA 20 ANNI"

DI CESARE ZUCCA

Milano. Incontro con Superstar Chef **Alessandro Borghese**: il suo ristorante **'Il lusso della semplicità'**, la famiglia, i viaggi, la passione rock, i tatuaggi, il coniglio di Wilma e le sue avventure nel tempo del Covid e nel futuro.



Dove passeresti un weekend libero?

A Venezia, con mia moglie Wilma e le mie figlie Arizona e Alexandra.

Ti piace guidare?

Ho due hobbies: orologi e auto. Sono un appassionato della velocità e quando posso vado a correre in pista, attualmente sto guidando una Porche 23.



Source <https://www.flickr.com/photos/eduparise/13230907894>

Hai girato mezzo mondo, quali sono stati i tuoi viaggi preferiti?

Per quanto riguarda la mia persona come crescita e per la scoperta del mondo, direi gli anni che ho percorso nelle navi da crociera, un periodo che considero la mia 'infanzia gastronomica'. Seychelles, Madagascar, Città del Capo, Israele... un'esperienza che sono pronto a rivivere e che considero un po' come la mia università.



Un giramondo...e il tuo ristorante preferito?

Non posso dire di avere un ristorante preferito o un piatto memorabile perché mi sorprende ogni volta. Ho bellissimi ricordi di cene speciali a Capo Verde, in Giappone, a San Francisco, dove sono nato, ho vissuto indimenticabili cene romantiche con mia moglie e sono finito in luoghi imprevedibili, come quella piccola baracca vicino alla spiaggia a Maui, nelle Hawaii, dove non solo ho gustato uno dei migliori *sushi* della mia vita, ma ho anche conosciuto preparazioni di cui non ero al corrente, un ricordo incancellabile.



Nei tuoi viaggi, trai ispirazione dal cibo locale?

Sì tutto quello che è il discorso della contaminazione nella cucina e secondo me è un argomento molto importante. Recentemente ero con tutta la mia famiglia nelle Mauritius, in una delle proprietà Constance Hotels & Resorts . Era uno scambio gastronomico dove ho dato due cene di gala e nei momenti liberi andavo a curiosare nei mercati rionali, dove ho potuto cogliere la natura dei prodotti, assaggiare le specialità locali e riportarne qualcosa a casa.



Courtesy Constance Hotels & Resorts Mauritius

C'è qualche piatto che mangi solo se cucinato da un'altra persona?

Il coniglio alla birra di Wilma, buonissimo. rustico, semplice e ineguagliabile !

E un altro piatto della memoria: la pasta e patate di mio zio Tonino e i suoi spaghetti '*alla moda di Nerano*', un delizioso posticino sulla Costiera Amalfitana.

Il tuo primo ricordo della cucina?

È legato alla domenica quando mio padre si alzava all'alba per cucinare il suo famoso ragù fatto con i pomodori e il basilico nei barattoli di vetro, quelli di una volta... ero ragazzino e mi ricordo che mi svegliavo con quell'aroma che inondava tutta la casa.



Cucini a casa?

(sorride) In questi momenti... sì, alla grande!

C'è stato un periodo in cui cucinavo a casa, quando Wilma ha avuto la prima bambina, quindi preparavo io: molta carne di vitello e di manzo, passati di verdura, creme di patate e lenticchie, tutto espresso. Altrimenti quasi mai, sono sempre in giro per trasmissioni o eventi e quando rientro a casa sono veramente stanco, però quelle rare volte che riesco a mettermi in cucina, ho grandi soddisfazioni: oggi per esempio ho fatto il pane!



Se curioso nel tuo frigo, cosa trovo?

Acciughe, prosciutto, uova, buon parmigiano, formaggi e salsiccie contadine. Non mancano delle erbe aromatiche, succhi di frutta per le bimbe, verdure, qualche barattolo sotto vetro di conserva fatta da me, tipo la giardiniera. Insomma un frigorifero ben fornito.

Mai nel tuo frigo...

Cibi preconfezionati e dadi, nemmeno del pepe già macinato, perché amo macinarlo io, al momento.

Il tuo ristorante a Milano. Io entro e...

Trovi un videowall con tante immagini del locale e dei piatti, sulla destra c'è una grande scalinata che porta in un ambiente in acciaio e legno, un arredamento essenzialmente severo ma nello stesso tempo accogliente.



Sulle pareti troverai molte opere d' arte moderna piuttosto importanti, che mia moglie e io amiamo collezionare, finalmente arrivi in una grande sala dalle mattonelle verdi con cantina a vista e un bar stile anni '20. Io e la mia brigata siamo dietro a una vetrata, una specie di enorme acquario dove ci vedi cucinare a vista.



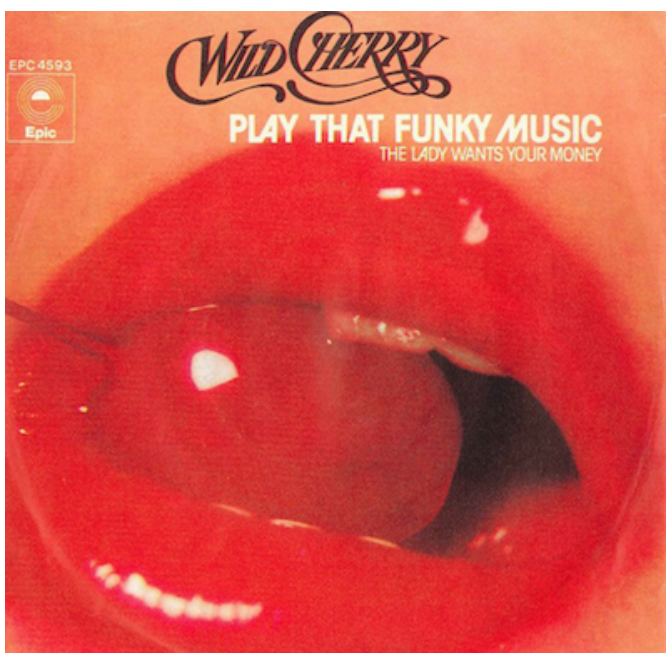
Alla sera, il nostro dj 'spinna' vinili originali di rock, la mia passione. E' la musica che sento più vicina, ti invade e forse a qualcuno, come me, rapisce anche l'anima e la fa sua.

Scegli tu la musica?

Assolutamente si ! Amo tutta la musica, e amo abbinare un buon pezzo a un mio piatto!

La tua playlist?

Puoi trovare hardcore, jazz, ballate, blues e tanto rock da Scott Mc Kenzie a The Guess Who, da Johnny Cash a Wild Cherry...



Una passione che sfocia anche in TV e ora online...

Si, In TV spero al più presto, quando finalmente l'orrore del Covid sarà finito, ci sarà una nuova edizione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound**, tratta dall'originale videoenciclopedia di ricette a ritmo di musica, un format che in cinque stagioni tv ha raccontato centinaia di ricette, dalle più semplici a quelle più elaborate. Ora è alla sua prima versione social sulle pagine **@alekitchensound Facebook** e **Instagram** con tre ricette a tema al giorno. Sono partito dai piatti per i bambini, poi non mancheranno le ricette per i single e quelle *healthy*.



Il tuo ristorante inneggia al 'lusso della semplicità': cos'è per te la 'semplicità' in cucina?

Ridurre un piatto alla sua forma base e concentrarsi su un ingrediente alla volta. Sperimentazione e creazione, quasi in un'atmosfera musicale, visto che i piatti dalla cucina si muovono come strumenti di un concerto rock. Raramente 'semplice' significa 'facile': quando si entra in cucina c'è studio, progettualità, fantasia e la ricerca di un obiettivo ben preciso coordinato dall'esperienza.



*Fregola sarda
con crudo di gamberi
rossi di Mazara del Vallo,
crema di basilico*

I tuoi progetti 'post-covid'?

Andare avanti con i miei progetti televisivi e la riapertura del mio ristorante.

Come ti vedi fra vent'anni?

Un marito felice e un buon papà, con due meravigliose figlie che stanno realizzando i loro sogni. Mi vedo ancora cuoco, anche se mi vedo cucinare più a casa che non in un ristorante, mi vedo aiutare a crescere tanti giovani cuochi e vedo che... forse farò dello sport oltre a guidare la macchina, perché è giusto per la mia salute e ...per la mia linea (ride).

I tuoi tatuaggi?

Ne ho tanti.. Quello sul braccio dice 'randagi' e ricorda un periodo della mia vita quando ero come un cuoco randagio che andava in giro per il mondo con una sacca di coltelli e tanta voglia di conoscere la vita, sull'altro braccio ho il melograno, figura della nascita e simbolo ebraico dell'onestà e della correttezza. Ne ho ne tanti altri, ma te ii racconto la prossima volta...



Ci conto! però adesso mi racconti la tua ricetta...

Yessss! Spaghetti alla chitarra cacio & pepe, un mio cavallo di battaglia, un 'classico' con un pizzico di 'trasgressione'...sono anni che lavoro su questo piatto nel quale, nonostante la tradizione voglia del pecorino, mi piace usare anche del parmigiano reggiano stagionato 30 mesi e un pepe violetto che arriva dalla Tasmania e che regala allo spaghetti un leggero colore pervinca.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO & PEPE



Ingredienti per 4 persone

400 g di Spaghetti alla Chitarra

200 g di Parmigiano Reggiano

300 g di Pecorino Romano Coccia Bianca

3 g di Pepe di Tasmania da macinare 3 g di Pepe Nero Sale q.b.

Preparazione

Metti a cuocere gli spaghetti alla chitarra in acqua bollente con poco sale.

Grattugia parmigiano e pecorino, passali con un setaccio a maglie fini e mischiali in una bowl d'acciaio; aggiungi poca acqua di cottura della pasta e amalgama con una frusta da pasticceria fino ad avere una consistenza cremosa. Aggiungi il pepe macinato al mortaio. Scola bene la pasta, manteca nella bowl e servi subito.

INFO

Alessandro Borghese-Il lusso della semplicità

#ALEKITCHENSOUND

@AleKitchenSound @AlessandroBorgheseOfficialPage



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

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 il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'