

Alessandro Borghese: «Il vero lusso è la semplicità, nella cucina e negli affetti»

scritto da Silvia Iacocagni | 05/06/2017



Uno degli chef più amati del piccolo schermo si racconta con spontaneità e simpatia a La Gazzetta del Gusto, in occasione del Live Aperitivo presso il Mozzarella Bar Obicà, nel cuore della Capitale.

Dopo gli eventi di Milano, Londra, Firenze, New York e Los Angeles, lo chef [Alessandro Borghese](#)

ha fatto tappa a Roma per il **Live Aperitivo Tour**, un evento speciale dedicato alla partnership fra l'eccellente chef e il gruppo Obicà, che si è svolto il 24 maggio presso [Obicà Parlamento](#), il primo Mozzarella Bar aperto nel maggio del 2004.

Durante la serata i fortunati partecipanti hanno potuto assistere allo show cooking di Borghese, uno degli chef che si distingue per la spettacolarità del suo modo di cucinare e muoversi ai fornelli, sempre con un sorriso. Impossibile non essere rapiti nell'osservare la sua liturgia culinaria, fatta di movimenti veloci, armonici e "musicali", quasi ad accompagnare la buona musica che lo chef ama proporre come sottofondo. Protagonisti dell'evento romano sono stati i nuovi piatti del menù **Food to Share**, pensati per i **Mozzarella Bar** e da degustare in compagnia. Noi de **La Gazzetta del Gusto**, non ci siamo fatti scappare quattro chiacchiere con lo chef che ha confermato la sua disponibilità rilasciandoci questa intervista.

Intervista allo chef Alessandro Borghese

Alessandro, definisci la cucina un atto d'amore, come descrivi il tuo?

Sicuramente il mio è un amore spontaneo e generoso, spesso dettato dalle persone che mi trovo di fronte e dalle situazioni. Talvolta è anche umorale. Fondamentalmente per me cucinare è un gesto altruista, perché si cucina sempre per qualcuno, anche solo andare a fare la spesa è qualcosa che dedichiamo a noi e agli altri.

Da sempre il tuo marchio è il Lusso della semplicità, come nasce?

Nasce dalla mia idea di semplicità come lusso che ci possiamo concedere più volte. Al di là delle occasioni speciali che, banalmente, chiamiamo lusso, in realtà il vero lusso è poter dedicare tempo ai propri cari e avere dei piatti sani che si possano mangiare sempre. Ed è ciò che distingue la [mia azienda di catering e banqueting](#), ossia il poter assaggiare ricette preparate con materia prima eccellente e seguendo la tradizione, che sia una semplice mozzarella fresca o una [pasta fatta in casa](#). È una filosofia che porto con me da quando ero ragazzo e credo sia quello che mi caratterizza.

Possiamo quindi dire che il lusso della semplicità è lo stesso che ritroviamo qui in Obicà?

Diciamo che insieme ad Obicà abbiamo sposato questa idea che, alla base, ha la semplicità dei piatti e la freschezza dei prodotti, infatti le materie prime che trattiamo sono tutte italiane al 100%. Ed è proprio perché condividiamo la stessa filosofia che sono stato ben contento di diventare il creative chef per i 22 ristoranti del Mozzarella Bar.

Parliamo invece di Kitchen Sound e Kitchen Shuffle. Spesso accompagni alla buona tavola della buona musica, come ti è venuto in mente?

Semplicemente perché sia la cucina che la musica hanno un forte carattere evocativo, che sia un brano dei Red Hot Chili Peppers o il profumo di una crostata, entrambi ti fanno ricordare dei momenti, delle giornate, delle persone. E sono due realtà che nella mia vita si sono sempre ben incastrate, per me è un modo di unire più forme di creatività insieme.

Nella tua lunga playlist di piatti realizzati, ce n'è uno al quale sei più affezionato?

Non proprio. Io solitamente mi lego ad ogni piatto nel momento in cui lo cucino. Quando viene bene ed è buono, lo fotografo e lo tengo da parte, così passo subito al successivo. Non codifico mai i miei piatti, non scrivo mai gli ingredienti o i procedimenti, perché mi sembrerebbe di tarpare le ali alla creatività; nella mia cucina ogni piatto deve essere sempre unico e diverso. Questo per me è il vero divertimento.

Qual è il programma televisivo al quale hai partecipato con più piacere?

Difficile scegliere, sono sempre stato molto affezionato ad ogni programma che ho fatto, da **"Cortesie per gli ospiti"** a **"Junior MasterChef Italia"**, ma **"4 Ristoranti"** è sicuramente quello

che mi ha divertito di più, e vi aspetto tutti dal 1 giugno con la nuova stagione su Sky Uno!

Alessandro Borghese, uno chef che viaggia in molte città e cucina per molte persone. C'è qualcuno per cui vorresti cucinare che ancora non ha assaggiato i tuoi piatti?

Facile, per Valentino Rossi. Quel ragazzo non riesco mai ad acchiapparlo, va sempre troppo veloce (ride).