

# **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).