

**L'INTERVISTA** Alessandro Borghese, chef vip e volto noto della tv, è il "brand ambassador" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg

# L'Asti è il simbolo di questo territorio

Ma è necessario saperlo comunicare in maniera migliore. "Siamo qui per ripulire l'idea vecchia che si ha di questo prodotto"

#SiRiparteDaQui è il motto del viaggio promozionale dello chef Alessandro Borghese nel mondo dell'Asti Docg

Protagonista degli spot nelle grandi televisioni, ma anche della trasmissione **Kitchen sound** su Sky Uno, l'Asti ha scelto di affidarsi ad un volto che fa della cultura del cibo e del vino il suo cavallo di battaglia.

Dai "4 Ristoranti" all'Asti Docg, il vulcanico chef si è calato nei panni di brand ambassador per raccontare un territorio, il Monferrato, che ha fatto la sua fortuna grazie alle famose bollicine.

Borghese è stato protagonista alla "Casa dell'Asti per la sua cena di apertura della Douja d'Or.

**Come si è calato nei panni di brand ambassador di questo prodotto?**

"La mia avventura come brand ambassador è iniziata da pochi giorni e prende il via con una serie di cene, insieme al Lusso della Semplicità (il ristorante di Alessandro Borghese a Milano, ndr), con i vini del Consorzio e la mia cucina. Ho avuto modo di esplorare la zona del Monferrato, frequentare i produttori, le loro vigne, le loro cantine, sentire i profumi e conoscere le tradizioni, la storia che è raccontata in un calice di Asti docg. Per me che sono un cuoco è una cosa affascinante; conoscere le persone dietro le esperienze nel bicchiere. Insieme a tanti altri prodotti locali, capisaldi della cucina italiana come il fritto misto piemontese o il vitel tonnè, anche l'Asti racconta la storia di questo territorio".

**Non solo chef, non solo noto personaggio televisivo ma influencer sui social con 1,8 milioni di followers. Come sta cambiando questo tipo di comunicazione?**

"Abbiamo studiato alcune azioni massicce, come la pubblicazione di video su ricette con abbinamenti enologici nei miei programmi, ad iniziare da Alessandro Borghese **Kitchen Sound**, la mia enciclopedia gastronomica con dieci puntate dedicate alla cucina piemontese; siamo andati in video sui social network e in particolare con focus su Instagram. L'Asti è il simbolo di questo territorio ma è necessario comunicarlo in maniera migliore, farlo conoscere ai giovani perché saranno loro a portare nuova linfa; mi interessa che questo vino venga veicolato dalla mixology, alla cucina".

**Come è andata la cena di inaugurazione della Douja al Palazzo dell'Asti?**

"Mi sono molto divertito! Ho proposto "Ho trovato una seppia a Capri", un anti-

pasto composto da una seppia contenente fior di latte di Agerola e pomodoro costoluto toscano. In abbinamento Asti docg Secco. Poi Il risotto agli scampi, con la sua tartare, amaro alle erbe e gel di pesca gialla e zenzero. Un'esplosione di sapori intensa ma equilibrata, addolcita dell'Asti docg Dolce. Per secondo "il polpo alla brace, il polpo che piace", coraggiosamente affiancato ad una Barbera d'Asti docg. Per concludere con un dessert di ispirazione orientale: una ganache al cioccolato bianco, sbrisolona mantovana, mostarda e gel allo yuzu, con il Moscato d'Asti docg. Il cliente percepisce la mia cucina come semplice ma allo stesso tempo sofisticata. Semplice non vuol dire facile, vuol dire di facile comprensione. Il lusso sta nel contesto, nella lavorazione del piatto, nel modo diverso di vivere e pensare anche la cucina più popolare, considerata da trattoria in modo che il cliente sia invogliato a provare cose nuove e che riesca a capirle anche con il palato".

**Entrando nel dettaglio, come ha speso questa tipologia di vino con le sue preparazioni?**

"Il mio motto è "bianco d'estate, rosso di inverno, bollicine tutto l'anno"; visito regolarmente cantine ed è una mia passione, ma io sono un purista. Non sono un amante del vino nel piatto, ma nel bicchiere, in modo che si abbinano al piatto. L'idea che le persone hanno del Moscato è che si tratti di un vino dolce, non conoscono tutte le sue sfumature e non conoscono l'Asti nelle sue declinazioni. È un'idea vecchia di questo prodotto e noi siamo qui per ripulirla e portarla nel prossimo futuro".

**Che voto darebbe quindi all'esperienza con il consorzio Asti docg?**

"Ovviamente dieci... Anzi "diesci!" (ride).

Vedremo se il battage promozionale confermerà il risultato di portare l'Asti sulle tavole di un numero sempre più ampio di "winelovers".

Intanto, per tutta la durata della Douja d'Or (in programma fino al 4 ottobre), si potranno gustare i piatti creativi dello chef in abbinamento alle bollicine dell'Asti, in una gamma di sfumature che va dall'Extra Dry al Dolce. Le cene sono prenotabili ad un costo di 60 euro a persona fino ad esaurimento posti (massimo 25 a serata) su [https://www.maiticket.it/manifestazione/9Q30/CENA\\_AL\\_RISTORANTE\\_ALESSANDRO\\_BORGHESI](https://www.maiticket.it/manifestazione/9Q30/CENA_AL_RISTORANTE_ALESSANDRO_BORGHESI)

GHESE. Questo week end lo chef Borghese del ristorante "Il lusso della semplicità".  
se non sarà presente. A cucinare il suo staff

> Manuela Caracciolo



## IL MENU

Il 18 e il 19 settembre a Palazzo Gazzelli

### Starter

Tartare di manzo Unika con salsa olandese, capperi fritti e senape (In abbinamento Asti Docg Extra Dry)

### First Course

Lasagnetta pasta fresca - Il lusso della semplicità - con ragù di coniglio, carote e pere coscia acidulate al timo (In abbinamento Asti Docg Secco)

### Second Course

La mia idea del Bbq - Controfiletto Dry oged, punta di sottofiletto e biancostato Unika, insalata con vinagrette di prugne fermentate e pesche (In abbinamento Asti Docg Dolce)

### Dessert

Mousse di camomilla e more (In abbinamento Moscato d'Asti Docg)

Caffè

