

Applausi a Dogliani per lo chef di "4 Ristoranti"
«C'è molto da fare per la comunicazione legata al cibo: è un argomento che non finisce mai»

Figlio dell'attrice Barbara Bouchet, il 43enne chef romano è nato a San Francisco, in California. Oggi è Ambassador del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg: domani, venerdì, sarà ospite della Douja d'Or. La scorsa settimana invece è intervenuto dal palco del Festival della Tv a Dogliani

Devo dire che nell'ultimo periodo ho avuto occasione di esplorare ancora di più il territorio grazie al mio "4 Ristoranti", che spesso mi ha portato da queste parti. Comunque avevo già fatto diversi viaggi qui. È un giacimento ricchissimo di materie prime e una grande fonte d'ispirazione. Ci sono ingredienti favolosi, come ad esempio il bue di Carrù, i tartufi, le nocciole... Se penso che andiamo verso l'au-

al meglio i canali social, per esempio, ci sono margini anche in tv e, soprattutto, guardando all'Europa».

Fino a questo momento la migliore attività di comunicazione a che cosa è servita?

«A raggiungere una migliore consapevolezza di quanto sia importante questo settore sotto molti punti di vista. In Italia sono sempre di più i giovani che investono nel "food", magari anche solo



«DIMMI COME MANGI» BORGHESE RACCONTA IL FOOD DEL FUTURO

Sulla scena del Festival della Tv, a Dogliani, Alessandro Borghese ha capito una volta di più quanto sia speciale il suo legame con il pubblico: applausi fragorosi nel giorno dell'apertura in occasione della sua intervista con Alessandra Comazzi sul palco dell'evento e tante richieste di autografi e "selfie", nonostante le limitazioni. Merito della simpatia che sa sprigionare e del ruolo che interpreta, perché, come ha sottolineato lui stesso, in Italia quello della cucina è uno degli argomenti di cui si parla sempre, assieme a calcio e politica.

Alessandro, immaginiamo che conoscesse già molto bene le Langhe. Stavolta quale immagine si porta a casa?

«Ormai la conosco, è una zona bellissima. In questo periodo ancora di più, ci sono i grappoli d'uva rigogliosi e le colline delle Langhe che prima della vendemmia sono un vero spettacolo.

Luca Borioni

tunno mi vengono in mente idee per le mie ricette che spesso mi piace arricchire proprio con i funghi e con il tartufo. Oltre ovviamente ai tanti vini di qualità, dal Barbaresco al Nebbiolo, al Barolo... E ci metto anche i vini di cui sono ambasciatore: quelli del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg».

Com'è lo stato di salute di tutto ciò che gira attorno alla ristorazione e al cibo in questo momento?

«A Dogliani abbiamo parlato della parte mediatica, di dove sta andando il mondo della comunicazione legato al "food". Direi che va in una direzione molto interessante per gli imprenditori del settore. Se ne parla troppo? Non è così, anzi siamo solo all'inizio di un percorso. Quello del cibo, come il calcio o la politica, è un argomento che non finisce mai, specialmente in Italia dove, appena abbiamo terminato il pranzo discutiamo già di cosa mangeremo a cena... C'è ancora molto da fare per sfruttare





nuove declinazioni sono nate, dai bistrot ai nuovi bar, le idee più innovative porteranno le soluzioni ai problemi».

Come vede il futuro?

«Bene, dobbiamo semplicemente abituarci alle novità, rivisitare il passato. Andare avanti. Non parlo di cibo, ma di imprenditoria e marketing legati al cibo».

I giovani che ha incontrato girando l'Italia per "4 Ristoranti" che impressione le hanno fatto?



aprendo una nuova pizzeria. Molti sono anche quelli che sono tornati a lavorare la terra, avendo capito la qualità che si può ottenere con i mezzi oggi a disposizione nel rispetto della natura. Tutto questo è un grande volano per il "made in Italy". Ma c'è ancora da fare».

Il Covid che cosa ha lasciato e lascerà? Solo problemi?

«In ogni tragedia c'è un dettaglio positivo da trovare e mettere in primo piano. Il Covid ha portato certamente danni al mondo del lavoro, molte attività hanno chiuso. Ma la voglia di rimettersi in gioco c'è sempre ed è questo il punto di partenza. Come già è stato detto, chi ha lavorato bene avrà la forza e i mezzi per riprendersi, gli altri si faranno da parte. Ma c'è spazio per tutti. Il mondo della ristorazione è cambiato, non ruota più solo attorno ai classici locali. Abbiamo visto quante

«In realtà io resto uno chef, sono sempre un cuoco dietro ai fornelli. Il mio ruolo non cambia, però ho visto e conosciuto ragazzi eccezionali, capaci di adeguarsi alla situazione e di trovare idee sorprendenti».

Nel futuro di Alessandro Borghese che cosa c'è?

«I miei programmi. Da ottobre "Kitchen Sound" riparte con la serie "Rural glam" (su Sky Uno), tra l'altro con molto spazio per il Piemonte. Poi avremo la nuova stagione di "4 Ristoranti", senza dimenticare il mio ristorante a Milano, "Il lusso della semplicità" e altre nuove aperture».

Esiste un segreto dietro al successo di "4 Ristoranti"?

«Il gioco è l'aspetto che più ci coinvolge, ma oltre alla competizione c'è ovviamente l'aspetto umano. Per me è stata una grande opportunità di conoscenza. Una sorpresa continua».

Anche
Fea's Bar Cuneo
Viale degli Angeli, 25
Cuneo
Tel. 324 8481837
ha scelto



atelier
DELL'ALBERGO

forniture alberghiere

Forniture
di elevata
professionalità



Via Valle Po, 153 - Fraz. Madonna dell'Olmo - CUNEO
Tel. 0171.402251 - Cell. 335.6763247
C.so Canale 10 - ALBA - Tel. 0173.328188
www.atelierdellalbergo.it
info@atelierdellalbergo.it