

FJ INTERVISTA

L'INTERVISTA
COMPLETA SU
focusjunior.it

La mia cucina è come il rock

Siamo entrati nel regno di
Alessandro Borghese, lo chef
che abbina i piatti alla musica

Testi di Stella Tortora, con le domande dei junior reporter



16

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

▼ **MA QUANTO È ALTO!** Alessandro Borghese in posa con i bambini e i ragazzi per la foto di gruppo. Rispetto a loro sembra un gigante!

Foto B. Francesconi

Abbiamo intervistato Alessandro Borghese, chef, autore e conduttore di programmi tv come *4 Ristoranti* (in onda ogni martedì sera su Sky Uno, canale 108) in cui il cuoco gira l'Italia alla ricerca dei ristoratori più bravi.

Siamo andati a trovarlo nel suo ristorante di Milano, che ha chiamato "Il lusso della semplicità". Alessandro ci accoglie con un grande sorriso e le braccia aperte come per abbracciare tutti: «Ciao, come state? Benvenuti nel mio ristorante».

17

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

➤ **Che emozione... ma più che a uno chef assomiglia a un cantante rock!** Alto circa 1,90, indossa sneakers nere, un paio di jeans scuri sulla casacca bianca da cuoco, ha i capelli raccolti in uno chignon e una voce profonda da baritono. Come scopriremo durante l'intervista, in effetti, la musica conta parecchio per lui.

Qual è il tuo piatto preferito da mangiare e quello invece che ti piace cucinare?

Ho gusti semplici: spaghetti al pomodoro con basilico fresco e abbondante parmigiano; pollo arrosto con la crosta croccante e patate al forno. Invece, per quanto riguarda che cosa mi piace cucinare, vi rispondo che in cucina amo sperimentare, e quello che creo dipende dall'ingrediente con cui mi "fisso" in quel periodo. Per esempio, se ho in mente la gallina, vado a cercare tutte le razze e le cucino in



◀ **FIRMA QUI.** Alessandro fa un autografo per tutti i lettori di Focus Junior.

tutti i modi possibili. Ho anche sperimentato diversi piatti con il prezzemolo, con cui ho creato persino un gelato. Oppure con la pompia, un agrume tutto bitorzoluto che cresce soltanto in Sardegna. Per essere creativo, un cuoco ha continuamente bisogno di nuovi stimoli.

L'ispirazione la trovi solo quando ti "fissi" con un ingrediente?

Non solo. Sono un cuoco che ama la musica di qualsiasi genere. Spesso abbinano una canzone o una band a un mio piatto. Un esempio? Primo piatto alla Depeche Mode, cioè pop-rock, secondo piatto hard rock come i Led Zeppelin, per finire dessert e caffè alla Jamiroquai cioè in stile acid jazz.

Quali generi di musica ascolti?

Rock, heavy metal, musica classica, jazz,



INTERVISTA



blues. La musica è meravigliosa, il suo potere evocativo è uguale a quello del cibo. Spesso una canzone è legata a un'emozione che hai vissuto e la stessa cosa vale per un cibo. Per esempio, ci piace tantissimo una pietanza perché ci ricorda una persona, magari la nonna...

Quando hai iniziato a cucinare e qual è stato il primo piatto che hai preparato?

Avevo nove anni e la domenica cucinavo assieme al mio papà. Abbiamo preparato "paccheri cu 'a pummarola scamazzata", cioè pasta condita con un sughetto di pomodorini piccoli schiacciati e rosolati in padella.

C'è un cibo che vorresti assaggiare e che non hai ancora gustato?

Mi cogliete di sorpresa. Vorrei viaggiare di più per poter assaggiare cibi sconosciuti.

Che cosa, invece, non ti piace?

Non saprei, mangio tutto. Ho un palato che ha sempre voglia di sperimentare. *



IL KRABBY PATTY PER VOI LETTORI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di merluzzo
- 100 g di formaggio spalmabile
- 4 panini da hamburger
- 1 pomodoro grande
- 8 foglie di radicchio
- 2 uova
- 1 cipolla media rossa
- 1 mazzetto di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Farina q.b.

PREPARAZIONE

Spezzetta il merluzzo in una ciotola, aggiungi il prezzemolo tritato e l'olio extravergine di oliva e lascia marinare. Rosola in una padella bollente aggiustando di sale. Togli dal fuoco dopo qualche minuto e poni tutto all'interno di una ciotola; incorpora un uovo e pangrattato. Mescola e, con l'aiuto delle mani, crea quattro hamburger. Consiglio: per la panatura, passa gli hamburger prima nell'uovo e poi nella farina. Ripassali nell'uovo e infine nel pangrattato. Friggili in olio bollente fino a raggiungere la doratura. Taglia il pomodoro a fettine e la cipolla rossa ad anelli. Farcisci i tuoi hamburger alternando pane, formaggio spalmabile, pomodoro, radicchio, pesce e così via... E ora gusta il tuo KRABBY PATTY da chef!

◀ **INTERVISTA IN CORSO.** Lo chef risponde alle domande dei junior reporter. «Sei social?» gli chiedono. «Sì, sono il primo chef social d'Italia!».

