

Lo Chef delle Spose Alessandro Borghese

Testo a cura di Lucia Nachira
Foto: AB Normal

Care sposine.

vi piacerebbe avere al vostro fianco nel giorno tanto atteso del sì uno Chef bello, simpatico, famoso e soprattutto... geniale? Siete nel posto giusto allora, è il nostro piatto forte per voi!

Alessandro Borghese, cuoco di indiscussa fama e conduttore televisivo di successo, si è raccontato alla nostra redazione in una lunga e piacevolissima intervista, dove ha snocciolato pillole di vita culinaria e consigli preziosi per chi si appresta a organizzare il proprio ricevimento di nozze. Dalla mamma italo-tedesca (la bellissima attrice **Barbara Bouchet**) ha ricevuto e preso al volo l'amore per lo spettacolo, mentre dal papà napoletano quello ancor più grande per la cucina; già da adolescente Alessandro simpatizza coi fornelli, che sarebbero poi diventati la sua passione, la sua professione, la sua pura essenza. Insieme alla moglie **Wilma Oliverio**, poi, cresce professionalmente e fonda la sua azienda di catering e banqueting, nonché il suo famoso ristorante milanese **"Il lusso della semplicità"**, un'insegna aziendale ma anche una filosofia di vita, che lo accompagna fin dalle origini!

"Poter rendere felice qualcuno con la cucina è stato determinante per l'inizio del mio percorso, che comincia sulle navi da crociera, dove



Il claim della mia azienda, ma anche la mia filosofia di vita, è **"il lusso della semplicità"**



Amo sperimentare ma il mio punto fermo è la tradizione italiana

ho potuto venire a contatto con tanti tipi di cucina e dare respiro internazionale alla mia passione. Viaggiare significa soprattutto accumulare esperienze, sperimentare culture diverse, anche culinarie! Dal momento, poi, che a bordo di quelle navi si celebravano anche matrimoni, ho potuto formarmi anche in questo settore". Ma la base imprescindibile del nostro amato Chef Borghese è senza dubbio la tradizione italiana. Guai a non averla sempre come punto di riferimento, per poter sperimentare al meglio anche nuovi piatti e generare, così, innovazione.

Nell'ambito del wedding il nostro Alessandro lavora in stretta sinergia con la Event Manager **Fosca Previde Massara**, per confezionare un matrimonio "chiavi in mano" a dir poco indimenticabile! "Il nostro è un progetto creativo unico", ci dice Fosca, "a cui cerchiamo di dare sempre equilibrio, negli allestimenti, nei colori e nel food appunto, che va a connettersi alla mia parte decorativa. Il lavoro è taylor made ed è cucito perfettamente sugli sposi!". E la metafora sartoriale può abbracciare anche l'alta ristorazione dedicata al wedding. Qui Alessandro non impone mai i suoi piatti o le materie prime con cui preferisce lavorare, perché "la cucina è soggettiva, e per me è assolutamente fondamentale conoscere i gusti e le passioni degli sposi, trovare l'ingrediente giusto che rimandi alla loro memoria gastronomica e creare così qualcosa di memorabile, che resti impresso nella loro mente per tutta la vita. È come fare cucina sartoriale! Se è vero come penso che il mio mestiere è un atto d'amore, quando mi dedi-

La tendenza 2020 per la torta di nozze è la “naked cake” 



co a una coppia cerco di far contenti loro”. Seguendo un *fil rouge* che leghi i sapori ai colori scelti per le nozze, stando particolarmente attento ai desideri degli sposi e con un pizzico di genialità innata, Chef Borghese crea delle innovazioni culinarie che rapiscono i sensi! Anche la provenienza geografica della coppia o il luogo dove si svolge l’evento hanno un’importanza fondamentale nella stimolazione della creatività di Alessandro: “Ci sono posti in Italia dove si preferisce realizzare piatti di pesce per il ricevimento di nozze, per esempio nelle isole, oppure luoghi dove è più enfatizzato il buffet di dolci. Abbiamo organizzato ad esempio dei matrimoni in Puglia, soprattutto di stranieri che l’avevano scelta come location nuziale, e mi è capitato di costruire un menu che includesse sapori tipici della regione e piatti più internazionali, in un’ottica di sperimentazione culinaria che mi porta a mescolare le culture, sempre con lo sguardo rivolto alla mia tradizione italiana”.



Ma non tralasciamo il vino! Alessandro, da vero appassionato, si occupa in prima persona della carta dei vini in abbinamento col cibo di un *wedding day*, e come sempre si ispira ai gusti degli sposi: “Se amano un certo vino lo includo nella carta e cerco di creare un piatto che gli si addica, talvolta la scelta di un vino può determinare addirittura la creazione di una nuova portata”.

E sulla pasticceria, la ciliegina sulla torta di ogni ricevimento che si rispetti, Alessandro Borghese detta una vera tendenza per la prossima stagione: la *naked cake*, cioè la “*torta nuda*”, tipica italiana, un po’ più rustica rispetto a quelle

perfettamente decorate ed esteticamente complesse in stile americano, ma più autentiche e dal sapore di altri tempi. “La pasticceria è importantissima perché rappresenta la conclusione dell’evento, e anche l’ultimo ricordo che gli sposi e gli invitati portano con sé di quel giorno. La tendenza 2020 in fatto di wedding cake predilige creme fresche al limone, tipiche delle torte nuziali che si lavoravano in Italia negli anni Ottanta. Perché le torte sono fatte per essere mangiate più che guardate!”. In questo caso la nuova tendenza è proprio...il lusso della semplicità! E anche qui Chef Borghese è stato un vero precursore!

Nella sua estrema simpatia, a conclusione dell’intervista, Alessandro dà un consiglio “spassionato” a tutte le future spose nostre lettrici che stanno organizzando le proprie nozze: “mandare una mail al Lusso della semplicità!”.

Quante di voi lo faranno?!

