

L'INTERVISTA

LO CHEF TELEVISIVO

Borghese: all'Astigiano serve più coraggio

ALESSANDRO BORGHESE Lo chef televisivo è testimonial del Consorzio dell'Asti

“All'Astigiano serve coraggio La comunicazione va svecchiata”

L'INTERVISTA

ELISA SCHIFFO

«**T**utto il profumo delle terre dell'Asti Spumante... mi piace». È scritto sul grande Totem che rapisce i turisti, passeggiando in piazza Roma, forse anche per lo sguardo magnetico dello chef, cui il fascino non manca.

Alessandro Borghese, lo chef testimonial del Consorzio dell'Asti sarà domani in città, non per cucinare però. Avrà il delicato compito di parlare di territorio e economia. Lo farà con un posto di primo piano tra i grandi eventi della Douja conversando con la giornalista Roberta Favrin, raccogliendo gli stimoli di Stefano Ricagno, vicepresidente del Consorzio e Andrea Amalberto, presidente dell'Unione Industriale.

Chef, come si può «cucinare un territorio» per renderlo più appetibile?

«Un territorio come l'Astigia-

no con la sua ricchezza di prodotti rende il lavoro più semplice e creativo. La ricetta è semplice, imparare a raccontarlo. La scommessa del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti docg di investire su un “brand-ambassador” va già in questo senso, abbiamo lavorato ad esempio sul fatto che quella che nell'ideale comune è una bollicina dolce da fine pasto sia in realtà uno spumante a tutto pasto».

Come proporre quindi i nostrivini?

«La comunicazione va svecchiata, bisogna avere il coraggio di azzardare, anche sfruttando maggiormente i canali social».

Che cosa suggerirà?

«Non insegnerò nulla, piuttosto ascolterò. Le idee nascono dal confronto, voglio sentire la voce degli imprenditori locali, le esigenze di chi il territorio lo vive tutti i giorni. Io mi sento un po' il figlio adottivo di questa terra, ho bisogno di conoscere, di scoprire le novità».

Non è la prima volta che li incontra....

«Prima della pandemia abbiamo fatto cinque cene di gala, nel Cortile della casa dell'Asti di Palazzo Gastaldi in cui i miei piatti erano abbinati all'Asti Spumante e al Moscato d'Asti, la risposta è stata grandiosa. Tantissimi produttori, ristoratori ma anche curiosi e appassionati».

Parliamo di piatti, che cosa la ispira?

«Il coniglio all'Astigiana, quello che voi chiamate “tonno di coniglio” l'ho inserito anche nel mio menù. Lo accompagno con le verdure alla mantovana».

Mi tolga una curiosità: quello con Asti è un legume recente?

«Tutto è nato qualche anno fa, ricordo tra l'altro un meraviglioso giro in Mongolfiera sulle colline piemontesi: uno spettacolo».

Lei è un personaggio televisivo, la programmazione futura?

«Si sono riacciati i fornelli su Sky con la settima stagione di “Alessandro Borghese Kitchen Sound”, il viaggio culinario a ritmo di musica che

negli anni è diventato un cult televisivo con oltre mille puntate trasmesse. Uno spazio importante sarà riservato all'Asti, bollicine della tradizione piemontese che portano nel bicchiere il profumo di un'uva unica con un forte legame con il territorio Patrimonio Unesco, le cui occasioni di consumo sono numerose, grazie anche alle nuove tipologie a basso residuo zuccherino. Particolare ad esempio l'abbinamento con il lombo d'agnello al caffè».

C'è altro?

«Tornerà la stagione di “Alessandro Borghese 4 Ristoranti”, che mi ha già portato in più occasioni in Piemonte. La novità su Tv8 porta ancora il mio nome, si chiama “Alessandro Borghese Piatto Ricco”, a fianco dell'amico e collega campano Gennaro Esposito: una sfida ai fornelli di tre cuochi amatoriali provenienti da tutta Italia che dovranno dimostrare le loro abilità, ma anche la capacità di mantenere i nervi saldi, tra suspense e sorprese». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Alessandro Borghese

ALESSANDRO BORGHESE
CHEF
TELEVISIVO



Bisogna saper
azzardare,
anche sfruttando
maggiormente
i canali social

Per rendere
più appetibile
il territorio la ricetta
è semplice:
bisogna raccontarlo

