

di Serena Scandolo

**L**a tendenza delle feste 2023? L'amore e il divertimento! Così la pensa chef Alessandro Borghese, che per il suo ristorante di Milano AB Il lusso della semplicità ha lanciato un inno all'amore e all'intrattenimento di qualità. Ma da quelle parti i festeggiamenti sono cominciati ben prima del conto alla rovescia: la settimana scorsa si è svolto il vernissage della nuova mostra temporanea Identità scomposte dell'artista Felice Battiloro, in un viaggio tra memoria e oblio in collaborazione con Tabor Group s.r.l. Perché il piacere per il palato viaggi di pari passo con l'appagamento della vista.

### Qual è il trend culinario del Natale 2023?

«Pensare all'amore, c'è bisogno di amore e affetto quest'anno, quindi comfort food! Cibo che curi l'anima oltre che la pancia: niente cose piccoline che poi a una certa ora hai fame e devi andare a ordinare fuori. A Natale siamo per l'opulenza e il senso di famiglia e di casa».

### Ma chi sceglie di cucinare a casa per Natale, come fa a tradurre nel piatto l'amore per tutti i parenti seduti al tavolo, anche per la zia o i cugini che vedi una volta all'anno?

«Cucinare è un atto d'amore, un gesto d'altruismo che si fa per qualcuno. Chi lo fa per mestiere, lo fa tutte le sere per i propri clienti, si dona cucinando per loro. E questo vale anche per noi stessi, ci facciamo una coccola quando cuciniamo una qualsiasi cosa che ci rende felice. Pensando invece ai "parenti serpen- ti" che vedi una volta l'anno, pensa a te stesso, a cosa fa piacere a te e spera che piaccia anche a tutti gli altri».

**A Capodanno invece è tutta un'altra storia: oltre all'amore serve il divertimento e lo stupore. Cosa non può mancare e cosa serve invece per dare quel tocco in più?**

«Per me al cenone di Capodanno, che ci sarà sia nel ristorante di Milano che in quello di Venezia, il tema è "Ale in Loveland", un po' un'Alice in Wonderland in declinazione amorevole. Ci saranno il fucsia, il rosa, il viola, il rosso naturalmente, ma non sarà un amore da San Valentino, bensì un amore totale! Ci saranno dei tenori che canteranno, come Evans il tenore che fa da maître di sala nel mio programma *Celebrity chef*, ci sarò io e il menù inizierà con dei piccoli richiami a una cucina di un tempo».

**«Questo è sempre un mestiere meraviglioso, che probabilmente l'intelligenza artificiale non potrà sottrarci»**

### Qualche esempio dei piatti?

«Da un cocktail di gamberi visto in chiave moderna, a una minestra di aragosta e astice, ma ovviamente cotechino e lenticchie non possono mancare, perché anche a Capodanno ci vuole del comfort food, del cibo buono. Poi ritorniamo al vecchio branzino in cartoccio, ma invece che usare la stagnola della nonna, che dentro ci metteva le olive, i capperi e tutto il resto, noi useremo delle foglie d'argento commestibile, che faranno da cartoccio al branzino. Quindi giochiamo con i richiami al

passato grazie a tecniche moderne».

### La tendenza di festeggiare il Natale e il Capodanno al ristorante come è cambiata?

«Sono cambiate le tradizioni, è cambiata anche un po' la famiglia: famiglie allargate, nuclei famigliari molto più giovani, molto più dinamici, che vedono meno le feste nella chiave tradizionale del "solo a casa" e decidono di andare al ristorante. Non hanno voglia di mettersi ai fornelli, perché è vero che c'è il bello del cucinare e del condividere, ma poi arriva anche la parte in cui devi pulire e sistemare tutto. Quindi al pensiero che si cucina e si lavora tutto l'anno, quelle due sere me le voglio godere. Il trend è quello di farsi coccolare e servire, per godersi un Natale diverso».

### Per lei cosa significa dedicarsi agli altri durante le feste?

«In verità a Natale i miei ragazzi li faccio stare a casa con le famiglie. Sono già due o tre anni che chiudo, quindi i miei ristoranti saranno chiusi il 24 e il 25, perché con il lavoro molto stressante che facciamo, i ragazzi devono stare con le famiglie e i figli. E a mia volta io starò a casa: ordino dai miei fornitori del ristorante le cose che andrò a cucinare a casa e cucinerò io per mia moglie, le mie figlie e mia suocera. Poi però si ritorna a Capodanno a cucinare per i miei ospiti».

### Sinceramente, come lo vede il futuro di questa professione per i giovani?

«Il futuro c'è, c'è la professione, i giovani devono applicarsi e cogliere con entusiasmo e voglia di fare questo mestiere meraviglioso, che è il mestiere del cuoco, del cameriere, della ristorazione alta, bassa, media che sia. È sempre un mestiere meraviglioso, che probabilmente l'intelligenza artificiale non potrà sottrarci, perché non so se riusciranno a cucinare con l'intelligenza artificiale... ma non si sa mai!».



## DA AB C'È LA MOSTRA DI BATTILORO

Durante le festività di dicembre i commensali di AB Il lusso della semplicità saranno accompagnati dall'esposizione dell'artista figurativo Felice Battiloro, dove i soggetti dipinti sono stilisticamente rivelati e al contempo celati. Proprio nella contraddizione tra definizione dei dettagli e sottrazione dell'identità, emerge la parte più profonda e remota dell'inconscio. Il gioco psicologico della negazione suscita un sentimento di assenza, che spinge a ragionare sul contesto per cercare una permanenza in ciò che è identificabile e che viene poi ricostruito dalla nostra memoria. Attraverso una dimensione non oggettiva e atemporale, questo meccanismo conduce al ricordo personale che prende poi le sembianze di un sogno, dove al risveglio non tutto è chiaro e definito. Nel momento in cui oblio e memoria sono ricombinati, lo spettatore dialoga con l'opera ed evoca un mondo personale a cui però tutti potremmo appartenere.

«Cucinare è il mio atto d'amore e Natale è il momento perfetto»

IL 24 E IL 25 DICEMBRE I SUOI RISTORANTI SARANNO CHIUSI E LUI SI DEDICHERÀ ALLA FAMIGLIA, MA CHEF **ALESSANDRO BORGHESE** ANTICIPA A NOI IL MENÙ DI CAPODANNO *ALE IN LOVELAND*: «DAL COCKTAIL DI GAMBERI AL BRANZINO AL CARTOCCIO, GIOCHIAMO CON RICHIAMI AL PASSATO GRAZIE A TECNICHE MODERNE»

