

**PER
“CONFERMARE
O RIBALTARE
LA SITUAZIONE”**

di Caterina Orlandi

Four stalks of wheat are shown against a light beige background. One stalk is positioned at the top left, another at the top center, and two more are on the right side, one slightly above the other. They are all golden-brown and have long, thin awns.

In occasione di Tuttofood, presso lo spazio di "Pasta Armando", Alessandro Borghese e la sua squadra di lavoro hanno presentato il brand di pasta 100% naturale ed italiano, preparando 3 primi piatti regionali diversi. Borghese è nato a San Francisco nel 1976, è uno dei cuochi più famosi d'Italia e protagonista indiscusso del successo della cucina in televisione.

Esempio di un nuovo approccio alla materia prima, ha rinnovato il concetto di cultura e professionalità nel settore della ristorazione. Definito lo chef «Rock&Social», è stato premiato più volte per la sua cucina, legata alla qualità, dove tradizione e innovazione diventano metodo, stile, arte e gusto. I suoi ristoranti si trovano a Milano e a Venezia: quest'ultimo è una new entry nella guida Michelin.

Abbiamo fatto allo chef alcune domande. Alessandro, in questi giorni ha lavorato molto con la pasta mista: come nasce? L'idea di creare questa pasta mista con Pasta Armando nasce da un presupposto: in cucina non esistono ingredienti di serie A e serie B. Quando la qualità incontra la creatività, si crea sempre un piatto che sa valorizzare al massimo ogni elemento. Ho voluto chiamare questo nuovo formato "ReMix" perché credo che pasta e musica abbiano molto in comune. I grandi classici di entrambe sanno emozionare e raccontare storie... E, nella nostra Pasta Mista, il Remix, ogni frammento di pasta, pur diverso, contribuisce a creare un sound unico. Tanti piccoli pezzi, tondi, larghi, storti, lisci, ruvidi: una varietà di formati che insieme danno vita a un nuovo sound.

A dense cluster of wheat stalks is shown at the bottom of the page. The stalks are golden-brown and have long, thin awns. They are packed closely together, creating a textured, vertical pattern.

COME LA ABBINA?

La Pasta Mista è un formato estremamente versatile. Ovviamente si presta benissimo a minestre e zuppe, come ci insegna la tradizione (quella che non spreca nulla e che vedeva nella pasta mista una geniale soluzione anti-spreco). Ma si esprime in modo fantastico anche in piatti più originali e ricercati. Personalmente, la trovo eccezionale con il ragù di pesce. La diversità di dimensioni e forme dei vari pezzi permette di giocare con le consistenze e creare piatti davvero gustosi e creativi!

QUAL È LA SUA CUCINA PREFERITA?

Quella italiana! La mia cucina preferita è quella sincera, preparata con materie prime di qualità e senza troppi fronzoli ma con una grande conoscenza del piatto e degli ingredienti che vengono utilizzati. Mi piace la cucina verace e quella dei ricordi, dove ogni morso o boccone ti evoca una sensazione e ti riporta a un momento particolare vissuto in passato.



QUAL È IL PIATTO DELLA SUA MEMORIA?

Se dovessi indicare un paio di pietanze in particolare, sicuramente direi la pasta e patate preparata da mio zio Tonino e il ragù alla napoletana della domenica con la carne al sugo che cucinava sempre mio papà. I piatti della mia memoria sono perlopiù associati ai ricordi della mia infanzia ma, in realtà, poi, col tempo sono anche cambiati. Penso, per esempio, ai piatti mangiati con mia moglie in un'occasione speciale, con le mie figlie o con mia suocera, che è una cuoca eccellente e prepara ricette memorabili.



QUAL È LA SUA FORMAZIONE COME CHEF?

Mi sono formato con tanta gavetta e tanto duro lavoro, ho imparato questo mestiere sul campo. Non mi sono mai mancate la determinazione e la voglia di raggiungere gli obiettivi che mi prefissavo, con tanta umiltà e spirito di sacrificio. Ringrazio i miei genitori che mi hanno permesso di frequentare scuole estere e mi hanno fatto crescere con una visione cosmopolita della società e del mondo, insegnandomi che per ottenere dei risultati nella vita bisogna rimboccarsi le maniche e lavorare duramente. Mi sono formato facendo quello che più mi piace: cucinare!

