

Alessandro Borghese, Food Hero per la FAO, cucina per tutti un risotto top

Junior World Food Day 2025: quale miglior esempio per i giovani se non Alessandro Borghese? Alla FAO di Roma, l'amato chef ha lasciato la sua testimonianza attraverso le parole, ma soprattutto la cucina. Ricetta



Junior World Food Day 2025: lo chef Alessandro Borghese protagonista dell'evento organizzato dalla FAO per sensibilizzare i giovani sull'importanza di un'alimentazione sana e sostenibile. E ha anche cucinato un risotto eccezionale per tutti. E noi qui vi regaliamo la sua ricetta.

Lo scorso 17 ottobre, nella sede della FAO a Roma, **Alessandro Borghese** ha portato la sua energia e il suo inconfondibile stile al **Junior World Food Day**, l'appuntamento organizzato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura in occasione della **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**, che quest'anno celebra l'80° anniversario.

Patron dei ristoranti Il Lusso della Semplicità di Milano e Venezia, lo chef è stato protagonista assoluto di una giornata dedicata ai più giovani, con l'obiettivo di promuovere un'alimentazione sostenibile e consapevole attraverso la creatività in cucina.

LA CUCINA ITALIANA



Lo chef Borghese ha affermato: *“È stato un onore per me condividere la mia passione per la cucina con gli studenti presenti quest’oggi e con i tantissimi giovani che ci hanno seguito da remoto. Questa iniziativa ha dimostrato che il cibo è un linguaggio universale, capace di far dialogare anche culture molto diverse tra loro. Mi auguro che oggi la mia testimonianza sia stata d’ispirazione nell’ottica di un futuro più attento all’ambiente, partendo dalla riduzione degli sprechi alimentari e dalla promozione di prodotti sani e sostenibili. Combattendo assieme lo spreco alimentare affrontiamo una delle sfide più grandi del nostro tempo”*.

Borghese, Food Hero FAO

In veste di Food Hero e co-conduttore, Borghese ha condiviso il palco della Plenary Hall con l’attrice americana **Monique Coleman**, star di *High School Musical*. Insieme hanno animato un evento globale seguito in diretta streaming e tradotto in più lingue, che ha unito cucina, sport, musica e danza per raccontare ai ragazzi l’importanza di nutrirsi bene divertendosi.

LA CUCINA ITALIANA

A fare gli onori di casa, il Direttore Generale della FAO, Qu Dongyu, che ha ribadito il ruolo dell'organizzazione nel sensibilizzare le nuove generazioni sul futuro del cibo e dell'agricoltura. Sul palco anche le chef Victoire Gouloubi (Congo) e Xin Ge Liu (Cina), professioniste che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che, come Borghese, hanno testimoniato il valore universale della cucina come linguaggio di dialogo e inclusione.



Cuciniamo insieme

Il momento più atteso è stato l'interactive cooking show: accompagnato dalla Nazionale Italiana di Rugby, Alessandro Borghese ha preparato un Risotto di zucchine alla scapece con provolone del monaco e chips croccanti, coinvolgendo i 900 studenti presenti in sala – dai 9 ai 14 anni – insieme a genitori e insegnanti. Tra sorrisi e consigli pratici, lo chef ha mostrato come la semplicità possa diventare gusto, e come il rispetto per gli ingredienti sia il primo passo verso una cucina sostenibile.

Con la sua presenza, Alessandro Borghese ha trasformato una lezione sull'alimentazione in un'esperienza da ricordare, confermando che – anche davanti a un piatto di risotto – si può parlare ai giovani di sostenibilità, cultura e futuro. E ora, cuciniamolo insieme!

Risotto zucchine alla scapece provolone del monaco e chips di zuccina, la ricetta di Alessandro Borghese

Ingredienti per 4 persone

- 4 zucchine
- 2 spicchi d'aglio
- 2 filetti di acciughe del Cantabrico
- 3 rametti di menta
- 500ml olio di semi di girasole
- aceto q.b.
- 150 g parmigiano reggiano
- basilico e rametti di basilico q.b.
- 150 g provolone del monaco
- 100 g di farina di riso
- olio evo, pepe q.b.
- 70 g burro
- 100 g sedano
- 100 g carote
- 100 g cipolla

Preparazione

Tagliate 3 zucchine a rondelle spesse 2 cm e friggetele in olio evo e asciugatele con la carta assorbente.

In un recipiente condite le zucchine con aglio, acciughe, aceto, menta, basilico e un filo d'olio evo. Lasciate riposare in frigo per qualche ora. Frullate poi il tutto fino ad ottenere una crema liscia.

Tagliate la zuccina rimasta a rondelle sottili, passatela nella farina di riso, friggetela in olio di semi di girasole a 160°C fino a farla dorare e tenetela da parte.

Lavate e pulite sedano, carote e cipolla e preparate il brodo per il riso.

In una casseruola, tostate il riso a secco, salatelo e cominciate a cuocere con il brodo.

Finita la cottura, mantecate con la crema di scapece e parmigiano.

Rifinite con le chips di zuccina fritta, scaglie di provolone del monaco e foglie di menta.