



Alessandro Borghese

“Uno chef, specialmente nel nostro paese, per potere innovare deve partire dalle basi della cucina tradizionale. Se non le ha, mancano le fondamenta”.

Alessandro Borghese è uno degli chef e ristoratori più influenti in Italia: fonde l'innovazione con un profondo rispetto per la tradizione. “Uno chef, specialmente nel nostro paese, per potere innovare deve partire dalle basi della cucina tradizionale. Se non le ha, mancano le fondamenta”, afferma.

Dalle sue cucine al piccolo schermo, Alessandro porta creatività e carisma in tutto ciò che fa. I suoi programmi come 4 Ristoranti e Celebrity Chef lo vedono accompagnare i telespettatori tra animate sfide culinarie, fare da mentore ai concorrenti e celebrare la diversità della cultura alimentare italiana, il tutto perlustrando il paese alla ricerca degli ingredienti migliori.

Ma Alessandro ci tiene a sottolineare che il suo ruolo più importante è quello di padre di due figlie. “Dobbiamo iniziare da loro, dalla scuola, dall'educazione alimentare”, sottolinea, rimarcando quanto sia importante nutrire le nuove generazioni nel mondo che cambia.

Alessandro, infatti, porta nella sua collaborazione con la FAO la sua missione: nutrire e prendersi cura del pianeta, sfruttando la sua creatività culinaria per presentare ricette tradizionali e innovative. Il 10 febbraio, per la Giornata mondiale dei legumi, ha pubblicato su Instagram la ricetta dei pisarei e fasò, un piatto rustico di Piacenza con pasta e fagioli borlotti. Il 20 maggio, in occasione della Giornata mondiale delle api, ha preparato un rotolo di pasta fillo ripieno di pere, brie, cannella e miele, un omaggio agli impollinatori, che definisce magici. “Tutto ciò che toccano le api diventa magico”, aggiunge, ricordando al pubblico il loro ruolo vitale per gli ecosistemi sani.

Nel mondo globalizzato, Alessandro promuove gli ingredienti locali. Il Lusso della Semplicità, il nome dei suoi ristoranti di Milano e Venezia, riflette la sua filosofia: creare piatti raffinati utilizzando materie prime semplici e di alta qualità. Allo stesso tempo accoglie l'innovazione, investendo in ALIA (“qualcosa di diverso” in latino), una startup che alleva grilli per produrre farina ricca di proteine.

