Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it

Wine • Design • Travel • Trend • Place • Food

Sparkling life

& dining magazine

Design
L'EFFERVESCENZA DELLA FORMA

Wine
FERRARI, LA MATERIA DEL TEMPO

Travel
APPIANO WEST



ALESSANDRO BORGHESE

LA CUCINA È ROCK

N.5 - € 9,90
Filia Edizioni Srl
Bimestrale: Ottobre - Novembre 2026
Prima pubblicazione: 20-10-2026
IN CONTO DEPOSITO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it

Wine • Design • Trave • Trend • Place • Food

Sparkling life

& dining magazine

12 Wine
IL DRIBBLING DI ÉCUEIL
Dal calcio alle vigne di famiglia: Frédéric Savart firma Champagne elettrici e salini.

14 Design
L'EFFERVESCENZA DELLA FORMA
Il design esalta le bollicine trasformando la sfera in eleganti strutture di vetro.

18 Wine
CRÉMANT IL RE È NUDO
Il Crémant punta sulla sua forte identità con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

22 Travel
LA DOLCE VITA DI CAPRI
Un viaggio gastronomico a Capri tra alta cucina, tradizioni e scorci mozzafiato.

26 Cover
ALESSANDRO BORGHESE, LA CUCINA È ROCK
La star della tv si racconta tra successi, ristoranti, rigore e grande passione.

34 Wine
LA MATERIA DEL TEMPO
Ferrari Trento svela il suo Archivio di Famiglia, tesoro di riserve storiche.

40 Trend
IL CODICE DEL CENTENARIO
La ricerca della longevità passa per la tavola tra scienza e antiche tradizioni.

42 Travel
APPIANO WEST
L'Alto Adige inaspettato tra masi, castelli, vigne e cavalli Quarter Horse.

48 Place
SOLVIE: IL TEMPO LENTO DELLA LUCE
A Falzes, il nuovo Solvie reinterpreta il benessere alpino tra natura e quiete.

54 Trend
IL LUSSO PARTE DA ZERO
I produttori italiani guidano il mercato no-alcol con proposte raffinate e chic.

58 Place
HOTEL MEDITERRANEO SORRENTO: LA CASA SUL GOLFO DI NAPOLI
Ospitalità d'autore tra storia, design mediterraneo, spa e una vista spettacolare.

64 Food
STRATTORIA, IL LAGO CAMBIA PASSO
Sopra Arona, lo chef Alessio Rossi firma una cucina fresca, precisa e di territorio.

68 Place
VACANZA A VILLADORATA
Nel cuore di Noto, un rifugio lento e sostenibile dove la campagna incontra il lusso.

74 Food
CAP AUREO, L'ISTRIA CAMBIA RITMO
A Rovigno, una raffinata cucina minimalista e territoriale celebra la natura locale.

78 Place
SALTUS: LA FORMA DEL BOSCO
Sopra Bolzano, un rifugio eco-consapevole dove riscoprire il benessere in quota.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

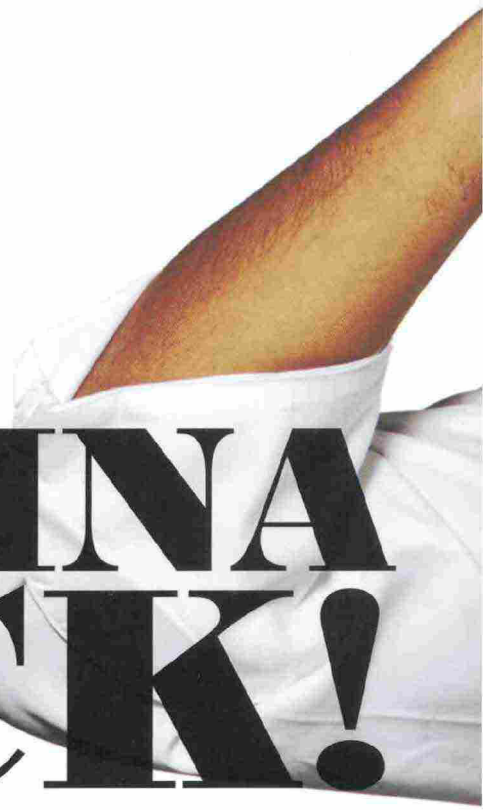
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it

ALESSANDRO BORGHESE

LA CUCINA è ROCK!



Dalla televisione ai ristoranti AB - Il lusso della semplicità a Milano e Venezia, dalle brigate ai cavalli, la star del piccolo schermo ci racconta la sua idea di successo: disciplina, energia, passione e quella voglia di vivere sempre con il volume alto

di **Laura Pacelli**, *foto di* **AB Normal**

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it

Se c'è uno chef che è riuscito a trasformare la cucina in spettacolo, senza perdere il profumo del soffritto, quello è Alessandro Borghese. Nato a San Francisco nel 1976, figlio dell'attrice Barbara Bouchet e di Luigi Borghese, negli anni è diventato uno dei volti più riconoscibili della gastronomia italiana: chef, imprenditore, conduttore televisivo e, per molti, una vera rockstar dei fornelli. Il suo marchio di fabbrica è un mix di competenza, simpatia e ironia, capace di passare con naturalezza dalla cucina professionale allo studio televisivo, mantenendo sempre la stessa energia contagiosa.

Il grande pubblico ha iniziato a conoscerlo nel 2005 con *Cortesie per gli ospiti*, programma diventato un piccolo cult. Poi sono arrivati *Fuori Menù*, *Kitchen Sound* e, soprattutto, *Alessandro Borghese – 4 Ristoranti*, partito nel 2015 e diventato uno dei format culinari più amati e longevi della televisione italiana. Con quel programma Borghese ha consegnato al pubblico una regola ormai entrata nell'immaginario collettivo: un voto può cambiare tutto, anche dopo il conto. Negli anni ha consolidato il suo ruolo di narratore pop della ristorazione con Alessandro Borghese – Celebrity Chef e altre produzioni dedicate al cibo, alla convivialità e alle eccellenze gastronomiche del Paese.

Ma Borghese non vive soltanto di telecamere

Dietro il personaggio televisivo c'è uno chef che continua a investire nella propria visione della cucina. Nel 2017 ha aperto a Milano il suo primo ristorante, *Alessandro Borghese – Il Lusso della Semplicità*, nel quartiere CityLife: piatti raffinati ma comprensibili, tecnica senza ostentazione e grande rispetto per la tradizione italiana. Persino la scelta di aprire il locale al primo piano, anziché sulla strada, è stata una piccola dichiarazione d'indipendenza, un gesto anticonformista, in perfetto stile Borghese. Nel 2022 è arrivato il bis con AB – Il Lusso della Semplicità a Venezia, affacciato sul Canal Grande nello storico Palazzo Ca' Vendramin Calergi sede anche del Casinò. Qui l'anima rock dello chef incontra il fascino della città lagunare in un progetto che unisce ristorante, bistrot e cocktail bar. La sua idea di cucina è racchiusa proprio nel nome dei ristoranti: il lusso non è sinonimo di eccesso, ma capacità di rendere straordinaria la sempli- cità. Forse è questo il segreto della sua popolarità: raccontare l'alta cucina senza renderla distante, parlare di eccellenza senza perdere spontaneità e trasformare ogni piatto in una storia da condividere.

Chef, partiamo da Alessandro Borghese Celebrity Chef. Che effetto fa vedere personaggi famosi muoversi tra le sue linee di cucina?

"Celebrity Chef è un po' come '*A livella* di Totò. Quando porti ai fornelli attori, olimpionici, cantanti o politici, il cibo azzera ogni distanza e mette tutti nella stessa identica posizione. Siamo un popolo di mangiatori, cresciuto con il culto della famiglia, della nonna o della mamma che cucina. Quando queste grandi celebrità entrano nei miei ristoranti di Milano o Venezia, si divertono come pazzi, ma vanno anche in crisi. C'è chi fa corsi accelerati prima di presentarsi, chi sottopone parenti e amici a cene forzate per una settimana intera ripetendo lo stesso piatto. Quando me lo raccontano, mi ammazzo dalle risate. È affascinante vedere una medaglia d'oro nel nuoto, abituata a una disciplina ferrea, andare nel panico totale perché il sugo non si riduce o c'è troppo sale nel pollo. Il cibo ha questo potere magico: parla un linguaggio universale e annulla le differenze. Credo sia questo a conquistare il pubblico a casa: l'imprevedibilità, il ritmo dinamico e, naturalmente, il divertimento della giuria. Quest'anno ho puntato su un contrasto generazionale inserendo le nonne, alcune delle quali non sapevano nulla di cucina, creando dinamiche esilaranti tra fornelli, cinema e vita vissuta".

Tra le tante celebrità che si sono messe in gioco, chi l'ha sorpresa per precisione e chi, invece, l'ha buttata sul casereccio?

"Gli sportivi sono senza dubbio i più precisi. Hanno la disciplina nel sangue, quindi sono maniacali con dosaggi, tempi di cottura e quantità. Chi la butta sul casalingo, puntando a una cucina della domenica decisamente più unta, grassa e godereccia, è la categoria dei comici. Si vede subito che sono abituati a frequentare osterie e trattorie: si consolano con pranzi lauti e non pensano minimamente alla linea!".

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it





> **Bisogna viaggiare, farsi le ossa lontano da casa, imparare a lavorare in brigate internazionali e capire che nessuno verrà a salvarti: devi farcela con le tue forze**

Ha spesso ironizzato sul fatto che sua madre, Barbara Boucbet, non sappia cucinare. A casa vostra i fornelli erano il regno di suo padre Luigi. C'è un piatto della memoria che replica ancora oggi con affetto?

"Sì, papà era uno straordinario cuoco casalingo, il classico re delle festività e della domenica. Se devo pensare ai piatti del cuore, mi viene in mente tutta la grande tradizione partenopea: la pasta e patate con la provola affumicata, lo spaghetto alla Nerano, i polipetti affogati alla Luciana, il sartù di riso o il casatiello. E poi il classico ragù della domenica con le braciole di maiale, la cotica e la salsiccia, dove la tradizione imponeva di inzuppare il pane nel sugo ancora prima di sedersi a tavola. Senza dimenticare i mitici ziti spezzati alla genovese. Quelli sono i sapori della mia infanzia".

Le donne hanno un ruolo centrale nella sua quotidianità. Che rapporto ha con l'universo femminile che la circonda?

"Diciamo che le donne sono diventate il centro assoluto della mia vita da quando mi sono sposato. Oggi sono circondato dalle mie figlie, da mia moglie e dall'immancabile suocera. Con loro ho un rapporto intimo, profondo e pieno d'amore. L'universo femminile mi ha sempre accompagnato, ma oggi ha una centralità assoluta e bellissima nella mia quotidianità".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it



Da sinistra il ristorante AB - Il lusso della semplicità a Milano e, sotto, la sede veneziana, nello storico Palazzo Ca' Vendramin Calergi, un magnifico edificio del XVI secolo affacciato sul Canal Grande. Nella pagina accanto la Cacio e pepe.



Sono un ottimista di natura, un amante del piacere e della vita presa a morsi

In famiglia condividete tutti una grande passione per i cavalli. C'è un forte spirito di scuderia anche tra le mura private?

"Assolutamente sì. Mia moglie **Wilma Oliverio** è un'amazzone provetta e ha indottrinato le nostre figlie facendole salire a cavallo quando avevano appena due o tre anni. Lei è la vera deus ex machina di questo mondo. Io ci sono entrato inizialmente per amore, poi mi sono appassionato a tal punto da fondare una scuderia, la società GBK. Ci occupiamo di giovani cavalieri, corsi e compravendita di cavalli da salto ostacoli. La mia figlia grande fa già gare importanti, la piccola la segue a ruota. Insomma, il mondo dei cavalli è diventato a tutti gli effetti anche il mio mondo".

E per la cucina? Le sue figlie mostrano interesse o preferiscono fare le critiche, magari spalleggiate dalla nonna?

"No, su quel fronte c'è un netto rifiuto. Non sono minimamente interessate al mondo della cucina o della ristorazione. Hanno le loro passioni e io le tengo volentieri lontane dalle mie scadenze professionali. Ognuno segue la propria strada".

Parlando di giovani, qual è la sua filosofia nel formare e gestire la brigata dei suoi ristoranti?

"Per far appassionare i ragazzi a questo mestiere bisogna dare spazio, fiducia e investire su di loro. È un lavoro bellissimo ma durissimo: orari pesanti, sacrifici e niente festività in famiglia. Per questo nei miei locali cerco di creare un'atmosfera familiare e gratificante. Quando arriva un ragazzo nuovo, all'inizio non va alle stufe: osser- va, studia la nostra filosofia e capisce il mio approccio. Dopo un po', però, voglio subito che crei un piatto da inserire nel menù. I cuochi hanno bisogno della gratifi-

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it



cazione di vedere un cliente che mangia e apprezza una loro creazione. Con la mia brigata faccio molto brainstorming: prima di partire per registrare 4 Ristoranti, lascio degli input. Magari dico: '*Lavoriamo sul tonno, al mio rientro voglio vedere quattro proposte*'. Quando torno, testiamo i piatti insieme, li aggiustiamo, dosiamo l'acidità, la sapidità o l'affumicatura. Ovviamente il piatto esce a nome mio e deve garantire uno standard elevatissimo, ma per loro è un orgoglio immenso. Oggi, con i social, quel piatto viene fotografato e condiviso ovunque. Quando abbiamo iniziato noi, l'eco di una tua creazione finiva nel momento in cui il cliente lasciava la sala. Questa visibilità è uno stimolo pazzesco per i giovani".

A proposito dei suoi ragazzi: qualcuno ha mai osato rivisitare o toccare la sua leggendaria cacio e pepe?

"I miei ragazzi non ci provano nemmeno, sanno benissimo cosa rischiano e non avrebbe senso", ride. "Però vedo in giro un sacco di sosia con pizzetto, baffi e cappellino che girano per le sagre di paese spacciandosi per me. Chissà se tra una foto e l'altra provano pure a imitare la mia **cacio e pepe**..." (in foto in alto).

Le fa piacere essere imitato? Pensiamo alla celebre parodia di Max Giusti a GialappaShow in onda su TV8 e Sky.

"Moltissimo, mi ammazzo dalle risate. La parodia di **Max Giusti** è fantastica. In quel ruolo è una sorta di Cattivissimo me: rappresenta il mio diavoletto interiore, dà voce a tutti quei pensieri reconditi e a quelle cose che io vorrei dire durante le puntate, ma che, per ovvi motivi, devo tenere per me. Un pizzico di verità in quella caricatura c'è sempre".

Alessandro Borghese 4 Ristoranti è un format decisamente più impegnativo rispetto a Celebrity Chef. Le capita mai di tornare nei locali visitati e toccare con mano l'effetto del programma?

"È un impegno enorme, ma straordinariamente gratificante. Ricevo continuamente mail e foto di ristoratori che, anche a distanza di dieci anni dalla messa in onda, mi ringraziano perché quel programma ha cambiato radicalmente la loro vita e l'economia delle loro attività. Molti hanno ampliato il locale o ne hanno aperti altri. Dietro ogni ristorante ci sono famiglie, mutui, sacrifici enormi e un lavoro difficilissimo. Sapere che il nostro lavoro di squadra ha portato benefici reali a queste perso- ne mi riempie d'orgoglio".

Se dovesse individuare un errore comune che riscontra nella maggior parte dei ristoratori italiani, quale sarebbe?

"Sicuramente la gestione rigorosa dell'Haccp e l'organizzazione millimetrica della cucina. Gestire correttamente i registri delle temperature dei frigoriferi, l'etichettatura delle materie prime, la rotazione dei semi-lavorati e la conservazione delle merci è un'operazione di una complessità estrema. Se non c'è un'abitudine quotidiana e una disciplina ferrea, è un aspetto che può sfuggire di mano molto facilmente".

I suoi programmi continuano ad avere un successo clamoroso. Facendo un bagno d'umiltà, perché piacciono così tanto?

"Credo dipenda dal fatto che il cibo faccia parte della quotidianità di tutti. Noi lo raccontiamo con leggerezza, rispetto e correttezza verso i partecipanti. Offriamo un'ora di spensieratezza, mostrando le bellezze d'Italia, il viaggio, un pizzico di sana competizione e tanto buon cibo. In un'epoca frenetica, dove si vive con lo smartphone in mano saltando da un contenuto all'altro, programmi come 4 Ristoranti offrono una compagnia rassicurante. Molti spettatori lo tengono acceso come sottofondo mentre fanno altro: sanno che è un porto sicuro".

Guardando indietro, c'è un progetto o un programma che avrebbe voluto realizzare ma che non ha visto la luce?

"La televisione e i media sono cambiati radicalmente. La TV tradizionale oggi intercetta solo una piccola parte del pubblico; ci sono intere generazioni che non sanno nemmeno cosa sia il palinsesto classico perché

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it



A sinistra, Alessandro Borghese col suo socio Gianluca Lupinetti nella Scuderia GBK

utilizzano esclusivamente piattaforme streaming, smartphone o canali satellitari. Il bacino si è frammentato tantissimo. Conquistare e fidelizzare il pubblico oggi è infinitamente più difficile rispetto al passato, quindi mi tengo stretto il successo dei miei format attuali".

Tutti conoscono i suoi esordi sulle navi da crociera, un'esperienza formativa ma non priva di avventure e difficoltà. La consiglierebbe oggi a un aspirante chef?

"Assolutamente sì. Consiglio a tutti i ragazzi, finiti gli studi, di prendere la valigia e andare all'estero per almeno quattro o cinque anni. Che siano navi da crociera, grandi catene alberghiere, Stati Uniti, Norvegia o Paesi Arabi, poco importa. Bisogna viaggiare, farsi le ossa lontano da casa, imparare a lavorare in brigate internazionali e capire che nessuno verrà a salvarti: devi farcela con le tue forze. Questo ti fortifica e ti crea le spalle larghe. Poi, però, consiglio di rientrare in Italia. La nostra cucina è diventata patrimonio immateriale dell'UNESCO; se un cuoco impara a muoversi nelle nostre cucine, ha una marcia in più e può essere paracadutato in qualsiasi angolo del mondo".

Ha mai avuto un mentore nella sua vita, anche al di fuori dell'ambito gastronomico?

"Un mentore unico, no, ma ho collaborato con tantissimi professionisti validi da cui ho rubato il mestiere. La spinta principale è arrivata dalla mia determinazione e dalla voglia di arrivare. La disciplina, alla fine, me la sono data da solo".

La sua filosofia di vita si riassume spesso nel concetto di Sparkling Life. Cosa significa per lei essere davvero sparkling?

"Io sono un ottimista di natura, un amante del piacere e della vita presa a morsi. Come dico sempre a mia figlia, bisogna avere obiettivi chiari e perseguirli con energia, senza che una scelta ne precluda un'altra. Penso spesso al cantante degli **Offspring**: è laureato in biologia molecolare ma è diventato una rockstar planetaria. Ecco, questo è lo spirito giusto. Non porsi limiti e andare dritti al punto".

Se non avesse intrapreso la carriera da chef, cosa sarebbe diventato? E quale sarebbe la colonna sonora ideale della sua giornata?

"Se non fossi finito in cucina, probabilmente avrei fatto il pilota di auto da corsa. Per quanto riguarda la musica, altra passione, la mia colonna sonora ideale è lo shuffle. Non mi basta una sola canzone o un unico genere: mi piace variare. Nella mia playlist troverebbe musica classica, jazz, blues e rock and roll. Mi piace il movimento, detesto la staticità. E poi, ovvio, amo anche tutto il cibo. Sono un buongustaio a 360 gradi, non potrei fare diversamente!". ●

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sparkling &Dining Magazine

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE