



Gossip - Alessandro Borghese al Motofestival: "Mi sono divertito a condurre un programma con Frank Matano e Mara Maionchi"

Milano - 01 dic 2021 (Prima Pagina News) "Quando i ragazzi vengono in cucina da me per lavorare gli faccio fare piatti semplici, è lì che capisci se c'è competenza tecnica".

Alessandro Borghese, famoso chef televisivo e volto amato dal pubblico della tv, ha partecipato alle interviste di The Garage Stories, presso il CUPRA Garage Milano durante il MotoFestival di moto.it in occasione di EICMA. Lo chef romano è stato intervistato da MOW circa il suo primo programma televisivo che esula dal mondo della cucina, Game of Talents, trasmissione che viene trasmessa in onda su TV8: "Qualcosa relativo alla cucina ce l'ho infilato lo stesso, mi sono tanto divertito a condurre un programma così, con Frank Matano e Mara Maionchi. Rimango un cuoco prestato alla televisione, ma non dico no alle opportunità della vita. Sanremo? Non mi darebbe nessun problema, non ho l'ansia dell'Ariston! Sono uno dei primi che ha cominciato a fare cucina in televisione. Ho avuto anch'io un secondo di timore per Game of Talents, poi ho visto una puntata e ho detto ma sì, si può fare! Detto questo io sono un grande appassionato di Top Gear!". Il noto cuoco romano, intervistato dal direttore di MOW, Moreno Pisto, ha raccontato che la chiave del successo in cucina risiede, come riporta anche il nome del suo ristorante a Milano, "Il lusso della semplicità", risiede spesso nelle cose più semplici: "Quando i ragazzi vengono in cucina da me per lavorare gli faccio fare piatti semplici, è lì che capisci se c'è competenza tecnica: con 2-3 ingredienti devi essere capace. Quando inizi a mettere tante cose dentro un piatto il palato si confonde, potrebbe sembrare buono e magari non lo è. Un piatto che non cucino bene come vorrei? Non ce n'è! Diciamo che me la cavo un po' su tutto, magari devo lavorare un po' sulla cucina etnica, ultimamente mi sto interessando ai piatti della cultura gastronomica coreana. Ancora non sono ferrato su tutto e sto facendo pratica, un cuoco deve sempre sperimentare anche cucine estere per quanto io sia appassionato di cucina italiana. I sapori che mi ricordano di quand'ero bambino sono l'acciuga, il parmigiano, l'extravergine, l'aglio... mio padre, napoletano, era il cuoco casalingo: dallo spaghetti alla Nerano, l'aglio olio e peperoncino di domenica sera... sono un po' le basi della cucina mediterranea, se hai quegli ingredienti in frigo ci puoi fare una marea di cose".

(Prima Pagina News) Mercoledì 01 Dicembre 2021