Il lusso della semplicità è la nuova sfida di Alessandro Borghese

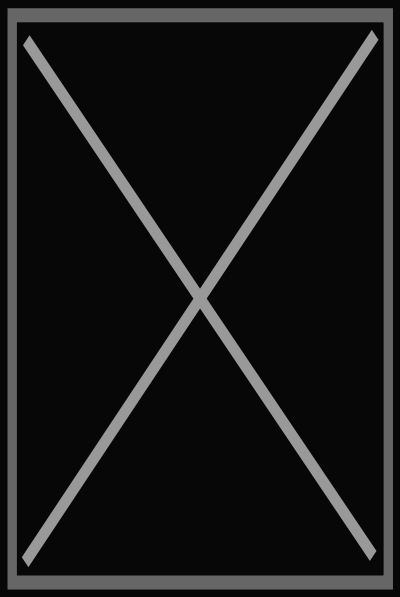
alessandro-borghese-e-staff-3a75caa4

Alessandro Borghese, che ha aperto da poco il ristorante **Il lusso della semplicità**, ci parla dei trend della ristorazione e di come affermarsi nel settore.

Anche grazie a programmi come *Master Chef* e *4 Ristoranti* negli ultimi anni è boom di iscrizioni alle scuole di cucina. Il mercato è ancora ricco di opportunità per gli aspiranti chef?
Assolutamente sì. Sono molteplici le opportunità di lavoro in questo settore. All'estero le grandi catene alberghiere e le hôtellerie internazionali ricercano costantemente personale italiano ben formato, dai maître d'hotel ai camerieri da sala. La padronanza della lingua straniera è però indispensabile.

Che cosa non può mancare a chi vuole emergere in questa professione?
Lo studio e il costante approfondimento: per preparare una pasta cacio e pepe occorrono testa ed esercizio, nonché conoscenza delle materie prime. Banalmente, si devono padroneggiare i formaggi, conoscerne la stagionatura, sapere quali si legano meglio e trovare il giusto abbinamento con l'amido della pasta. Non meno essenziale è sperimentare e rispettare gli ingredienti: la materia prima ha un ruolo centrale e per valutare le sue possibili trasformazioni senza stravolgerne la natura bisogna conoscerla bene. concentrazione, intuizione e lavoro di squadra. Infine, cucinare vuol dire passione e responsabilità: il nostro è un lavoro duro, con poche ferie, ma di grandi soddisfazioni. Ricordatevi però che non si cucina mai per il conto, ma per rendere felici gli avventori.

E in che misura è utile partecipare alle competizioni?
Diciamo che il confronto è importante per misurare le proprie capacità, ma non bisogna investire troppo tempo nelle gare a discapito della cucina.



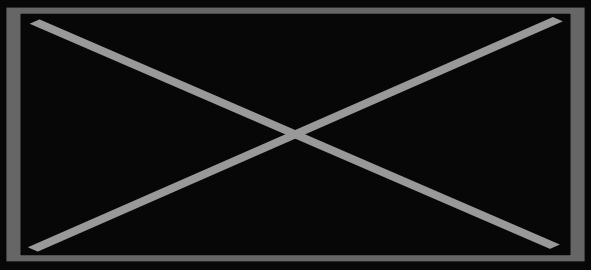
Quanto è importante invece fare un’esperienza all’estero?
Moltissimo: l’esperienza all’estero è un toccasana per la creatività nonché uno stimolo per il talento. Vi suggerisco di andare in Inghilterra, Francia o Spagna, meglio nella regione dei Paesi Baschi. In questi Paesi potrete imparare che cosa significa lavorare in team. Una volta appreso il lavoro di gruppo, potete tornare in Italia e impegnarvi nei vostri obiettivi personali.

Lo chef Elio Sironi sostiene che per un cuoco sia essenziale maturare esperienza in tutte le differenti sfere della professione. Sei d’accordo?
Assolutamente sì, per essere a capo di una brigata devi conoscerne l’intera struttura anche perché le responsabilità non si limitano solo alla cucina, ma vanno dalla suddivisione dei compiti alla gestione dei fornitori.

Il sogno di molti chef è quello di aprire un proprio ristorante. I tuoi consigli per avere successo con un’attività in proprio?
Ritengo che qualsiasi attività raggiunga un valido risultato con il fattore C: cultura, competenza, capacità e conoscenza del settore e dei suoi prodotti. Per emergere servono poi talento, impegno, disciplina e serietà.

Uno sguardo alle tecniche di cottura. I tuoi suggerimenti?
Per poter padroneggiare una tecnica di cottura ci vogliono studio e tanta, tanta pratica. Detto questo, la tecnica deve essere sempre a servizio della creatività, mai il contrario. Insomma, bisogna saperla applicare senza abusarne. Ogni ingrediente deve essere lavorato con cura e cucinato nel rispetto della sua essenza, il che significa individuare la tecnica migliore per ogni preparazione e materia prima. Sottovuoto, sifone, azoto liquido e sferificazione sono tecniche interessanti e utili, ma vanno

usate solo quando davvero c’è un beneficio.



Take-away e consegna a domicilio: grazie alle nuove tecnologie di fast delivery questi servizi hanno un ottimo ritorno commerciale. Quale genere di locale/ristorante è più indicato per questi servizi?
Ne traggono vantaggio soprattutto i locali che lavorano con il mono prodotto: solo pollo arrosto, solo hamburger oppure solo pasta fresca. Lo dico per esperienza: il nostro pastificio *Pasta Fresca – il lusso della semplicità* a Milano offre la consegna a domicilio. Un servizio accolto molto bene, soprattutto nei giorni di pioggia quando è più diffusa la voglia di un tortellino caldo in brodo.

Infine, chef robot e droni per la consegna del take away sono davvero le nuove variabili hi-tech del ristorante del futuro?
Il mono prodotto automatizzato potrebbe essere il futuro del take away perché la tecnologia aiuterebbe a velocizzare le consegne durante gli orari di punta. È una frontiera ancora da scoprire che mi incuriosisce molto, tanto che ne stiamo studiando le possibili applicazioni negli uffici della AB Normal Eatertainment Company.

Ecco il menu firmato “Alessandro Borghese - il lusso della semplicità”