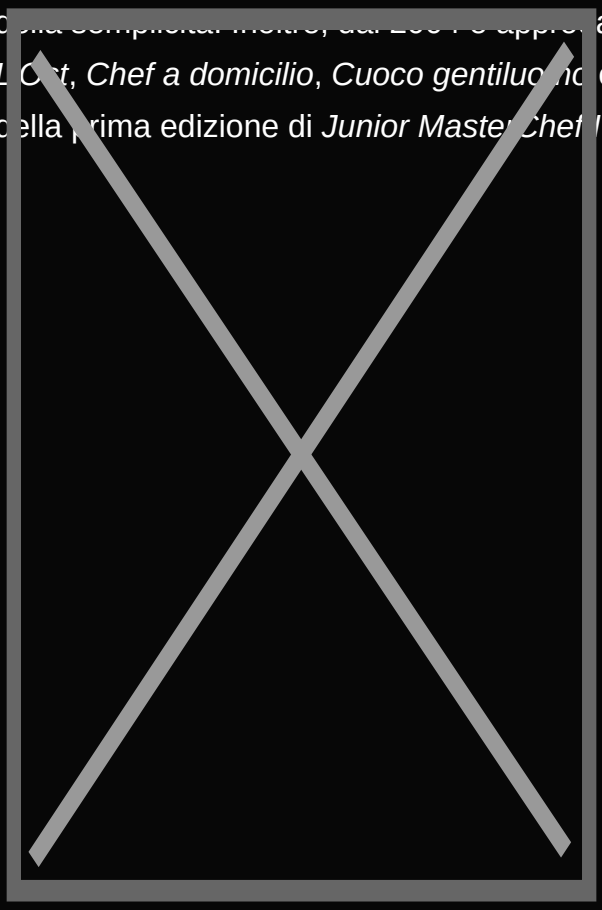
Un caffè con... Alessandro Borghese

alessandro-borghese1c2f788-c5a79cc0

Di Alessandro Borghese colpiscono subito gli occhi vispi, il sorriso contagioso e l’atteggiamento alla mano. Trentasette anni il prossimo 19 novembre, primogenito dell’attrice Barbara Bouchet e dell'imprenditore Luigi Borghese, ha una società di banqueting e catering per grandi eventi, Il lusso della semplicità. Inoltre, dal 2004 è apparso in tv, prima al timone di *Cortesie per gli ospiti*, poi di *L’Ost*, *Chef a domicilio*, *Cuoco gentiluomo* e *Ale contro tutti*. Da marzo lo vedremo nei panni di giudice della prima edizione di *Junior MasterChef Italia*, trasmesso da SkyUno.



Che rapporto hai con il bar?

«Eccezionale: adoro frequentarlo per bermi un caffè e leggere il giornale. Di rado, invece, ci vado all’ora dell’aperitivo, quando in genere lavoro».

Un consiglio per migliorare i bar?
«Offrire la possibilità di acquistare i prodotti in sede e assicurare una scelta ampia. Suggerisco, per esempio, di includere diverse qualità di caffè e un vasto assortimento di pasticceria. Inoltre, troppo spesso non viene dato il giusto peso alle selezione musicale, che invece è importantissima».

Credi nella formula bar-shop, quindi?
«Assolutamente. Detto questo, il settore bar in Italia mi sembra goda di ottima salute».

Il caffè per te è...?
«Uno dei prodotti che mi porterei su un'isola deserta, insieme al parmigiano e al cioccolato».

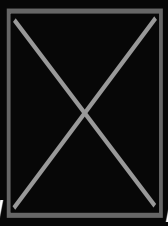
E che cosa cerchi in un ristorante?
«Quando vado al ristorante voglio essere coccolato: imprescindibili, sono cortesia umana e qualità delle materie prime. Inoltre, apprezzo il lusso del semplicità».

Gli errori da evitare?
«Sottovalutare l'importanza delle luci: a volte più che in un ristorante, sembra di essere in un ospedale. E poi, costruire menu troppo ampi e manifestare svogliatezza nel servizio».

I tuoi indirizzi del cuore?
«A Milano amo **La Veranda** , il ristorante dell'hotel Four Seasons gestito dallo chef Sergio Mei, che propone vivaci reinterpretazioni dei piatti della tradizione. E poi, frequento spesso **Charmant** , un piccolo ristorante in zona Città Studi, fra i migliori del capoluogo lombardo per la qualità del pesce. A proposito di pesce: ho un debole per il Kiosko di piazza XXIV Maggio, pescheria di fronte alla Darsena con otto metri di bancone per circa sessanta varietà ittiche che cambiano ogni giorno secondo il pescato, dotato di sedie e tavolini per mangiare in perfetto stile street food. Fuori Milano, mi piace andare al Ristorante Piscina, all'interno dell'**Hotel Caruso Ravello**, ideale per un pranzo leggero tra una nuotata e l'altra. Punto di forza, il fresco buffet delle insalate e la pizza rigorosamente cotta nel forno a legna. E ancora: se andate ad Aieta, uno dei borghi più belli d'Italia in provincia di Cosenza, vi consiglio di provare un ristorante eccezionale di stampo tradizionale, **La Baita**».

ALESSANDRO BORGHESE - LA GALLERY

UN CAFFE' CON...

*I bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c’è chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco “Un caffè con...”. Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.*

Le puntate precedenti

Un caffè con... Raul Cremona

Un caffè con... Bruno Barbieri

Un caffè con... Melissa Satta

Un caffè con... Marisa Laurito