Dj e chef, ancora una serie di incontri

borghese-0141123d

Da quando lo chef Alessandro Borghese ha stupito tutti lo scorso mese di marzo con la sua personale compilation “Kitchen Shuffle” (un cofanetto composto da un paio di cd e un libro di ricette), tutto è cambiato. Chef che si sono messi a fare i dj e dj che si sono messi a fare gli chef. Non solo: poiché il confine è sempre più labile tra queste realtà del mixing, alcuni sono andati oltre, hanno traghettato, condiviso e rivisto il concetto di intrattenimento, sia sotto il punto di vista della comunicazione che del servizio. Non c'è da meravigliarsi se oggi ci sono dei guest chef, dei flyer di show cooking e una miriade di iniziative che legano sempre di più la notte, la musica e la ristorazione. Mentre “Kitchen Shuffle” nasce dal desiderio di Borghese di mettere insieme semplicemente le sue due passioni per la cucina e per la musica.

Si muovono in tasti sotto questo aspetto. Narcis Matei è un dj e produttore di musica trance ed è il proprietario del Restaurant Italia di Viborg, in Danimarca; Diego Abaribi è dj e discografico ora impegnato sul fronte della ristorazione. Ferran Adrià è lo chef maximo che più frequenta Ibiza. É una vera mania ma non una moda. Sull'Isla Blanca lo sanno bene se hanno aperto da tempo il Restaurante Pacha Ibiza. Tutta gente che ha qualcosa da dire, come si vedrà. Traktor poi, software house per dj, è la più attiva: ha messo in cattedra e ai fornelli DJ Shiftee presso il Traktor Cookery, proprio a Ibiza. Senza contare le serate Gourmet Club al Bicocktail di Milano e il barbecue in cui è spesso protagonista il dj Pete Tong oppure il Piknic Electronik Electric di Barcellona o ancora Richie Hawtin che suona alla Boqueria. C'è un dato tra l'altro che emerge e forse per merito della verve mediterranea, che teatro di ogni cosa è spesso e volentieri la Spagna.

Ferran Adrià ama cucinare in vacanza. *“In realtà, preferisco provare nuovi ristoranti quando sono in giro”*. Adrià ha cucinato molto negli anni Ottanta a Ibiza. *“Era un periodo frenetico, tra la vita diurna e notturna. Dormivo poco. Ibiza in quel periodo sembrava il paradiso. Feste sulla spiaggia, divertimento senza fine, le ragazze, la musica, il ritmo della vita. Mi ricordo la discoteche come il KU e il Pacha”*. Ibiza è in piena fascia alta, ultimamente. *“La combinazione qualità-domanda-intrattenimento oggi c'è solo a Las Vegas, Singapore e Ibiza”*. Luoghi ottimi per fare business. *“A Ibiza ho conosciuto la famiglia Urgell (proprietaria del Pacha, ndr) attraverso il mio partner di elBulli, Juli Soler”*. Il fratello

Albert (Adrià) è un grande frequentatore dell'isola. Ci sono le tapas al Tickets, la cucina Nikkei al Pakta e i cocktail al 41. *“Tutta alta qualità. È importante riflettere sulle cose con attenzione, preservare il marchio. Aprire un ristorante a Ibiza? Ne ho parlato con Albert: perché no?”*. Magari di cucina vietnamita? No, meglio non fare concorrenza agli amici del Pacha e al loro ristorante.