

FIRENZE E CIOCCOLATO: SFAVILLANTI COOKING SHOW, ALESSANDRO BORGHESE, E NON SOLO



Fiera del cioccolato artigianale di Firenze, tantissimi cuochi, ospiti e guest star del calibro di Alessandro Borghese per festeggiare uno degli alimenti più buoni e amati in tutto il globo: il Cioccolato Artigianale

Firenze e cioccolato: sfavillanti cooking show, Alessandro Borghese, e non solo

L'

avevamo promesso. E noi le promesse le manteniamo sempre. Avevamo detto che domenica 4

marzo il nostro editore, [Tommaso Baldassini](#), e [Marco Gemelli](#), de "Il Forchettiere", sarebbero stati alla "[Fiera del cioccolato artigianale di Firenze](#)", in [Piazza Santissima Annunziata](#), e all'interno della rassegna "Chocolate Chef" - in cui gli chef toscani si cimentano in estrose ricette che vedono il cioccolato come in-

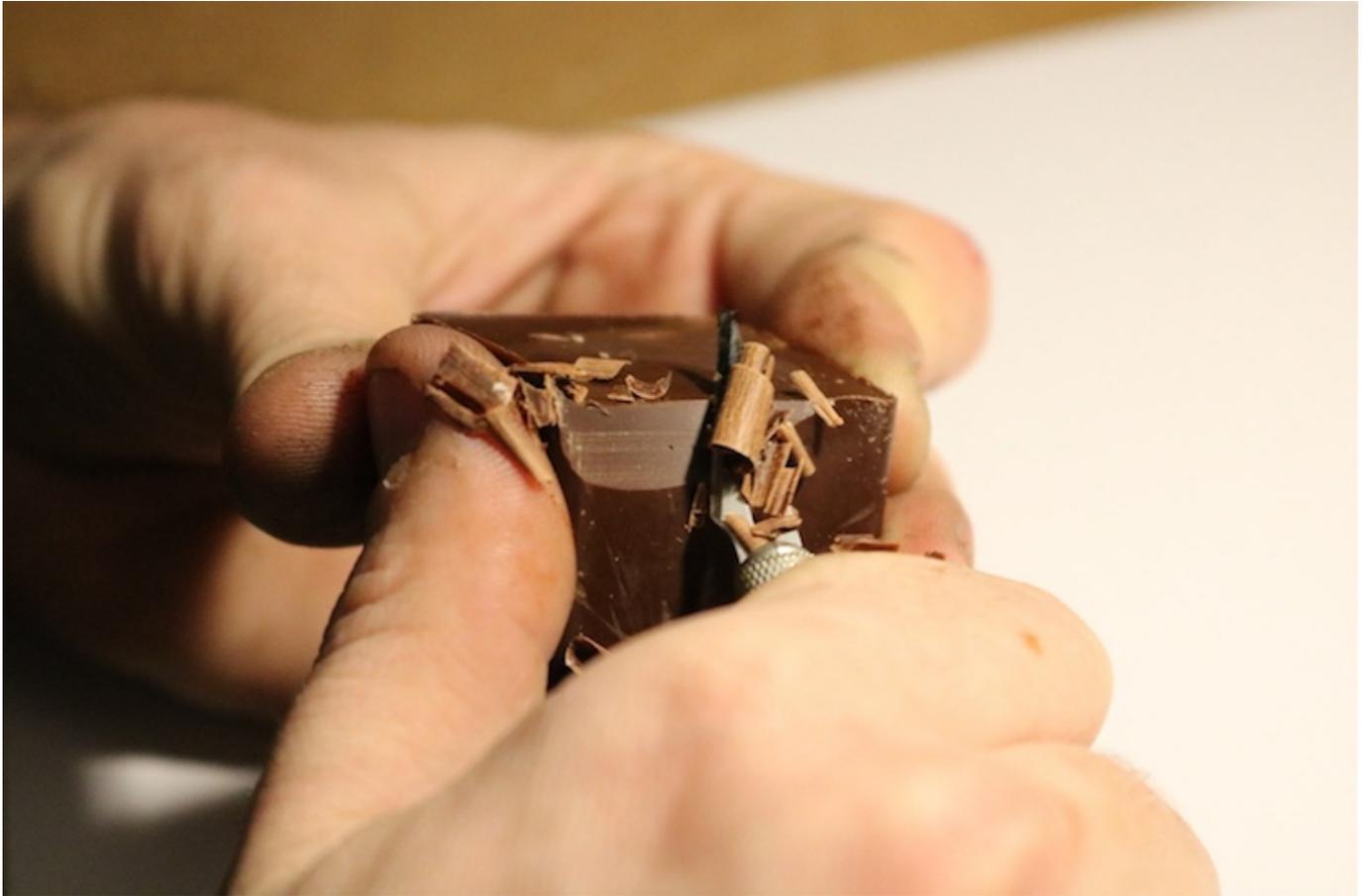
grediente dominante - avrebbero presentato il *cooking show* dello chef Alessandro Liberatore. E così è andata. Una bella esperienza.



Lo chef Alessandro Liberatore

Ma partiamo dall'inizio. Chi è Alessandro Liberatore? Per chi ancora non lo conoscesse, è un ottimo chef che ha accumulato significative esperienze in ristoranti stellati Michelin, come il "Gallopapa" di Castellina in Chianti e il "Pellicano" di Porto Ercole, che ne hanno influenzato la formazione. Nella sua cucina si nota chiaramente un'impronta classica, rivisitata, alla continua ricerca del mix ottimale tra sapori tradizionali e all'avanguardia.

E stavolta cos'ha preparato? A dirlo sembra assurdo: una *variazione d'asparago con cioccolato bianco e caviale di aringa*. Sì, avete capito bene: pesce e cioccolato. E non è il solo chef, anzi, pare proprio che lo strano binomio sarà il tema dominante di questo *certamen* culinario. C'è da dire che il caviale di aringa è piuttosto presente nella cucina internazionale, specialmente in quella giapponese, e viene utilizzato per completare ricette di tartare di pesce oppure, come consiglierebbero gli chef olandesi, per cucinare le uova di aringa fritte, però insieme al cioccolato bianco, dolce, e all'asparago, alzi la mano chi l'aveva mai sentito prima. Curiosità, ovviamente, ai massimi livelli.



Pesce e cioccolato

“È vero,” - spiega al pubblico Alessandro Liberatore - “non è una cosa banale un abbinamento tanto radicale dolce-salato. Lo ammetto: ho cercato con insistenza qualcosa di originale. Si dice che il cioccolato stia bene col sale per la sua dolcezza, così ho pensato: perché non dovrebbe star bene col caviale che ha un gusto così improntato e deciso? Ma ciò che soprattutto favorisce l’abbinamento è che il cioccolato bianco contiene le stesse proteine del caviale. Inoltre, visto che siamo in primavera, per conferire maggior freschezza al piatto, ho voluto aggiungere degli asparagi che saranno trasformati in 3 consistenze diverse per far risaltare il più possibile il vegetale: lessato, crudo, in crema”.

Mentre i piatti vengono preparati, Marco Gemelli ricorda ai presenti che quest’anno, alla [Fiera del cioccolato artigianale](#), oltre ai *cooking show* degli chef nostrani, che si terranno sempre dalle 16:00 alle 17:00, ci saranno quelli dei ristoratori etnici che si terranno dalle 19:00 alle 20:00.



Lo chef spiega che il caviale di aringa ha un sapore un po' più attenuato rispetto a quello classico, mentre possiede un sapidità leggermente più elevata. Vengono create delle camicie di cioccolatini che saranno riempite con le uova di aringa. L'importante è mantenere un equilibrio di sapore per evitare d'imbattersi in una percezione sbagliata nell'interpretazione del piatto. Aumenta la curiosità insieme all'acquolina in bocca. E finalmente arriva il gran momento: l'assaggio. Che dire? Un'esplosione di sapori. Il dolce-amaro del cioccolato che si amalgama con la sapidità del caviale e la carnosità degli asparagi. Davvero speciale.

Guest star: Alessandro Borghese

Vieni quasi voglia di saltare subito all'appuntamento di mercoledì 7 marzo, assolutamente da non perdere per i curiosi e gli amanti del mondo del cioccolato. Sì perché qui, in [Piazza Santissima Annunziata](#), a partire dalle ore 15, deflagrerà il momento clou di questa [XIV edizione della Fiera del Cioccolato Artigianale](#): il live cooking dello chef Alessandro Borghese, assoluta "guest star" della kermesse, il quale creerà per il pubblico un piatto rigorosamente a tema per cui sarà, ahimè, necessaria la prenotazione.



Giusto per rinfrescare un po' la memoria, Alessandro Borghese è il primogenito dell'attrice Barbara Bouchet e dell'imprenditore napoletano Luigi Borghese. Dopo la scuola lavora per tre anni come cuoco sulle navi da crociera, quindi in città come Londra, San Francisco e Parigi in cui segue alcuni stage. Rientrato in Italia, frequenta la scuola per sommelier, riparte per New York, torna da noi e fa esperienza in diversi ristoranti a Milano e Roma.

Attualmente possiede una società, "AB Il lusso della semplicità", che si occupa di *banqueting* e *catering*

per grandi eventi. Opera consulenze nell'ambito della ristorazione e licensing, ed è sposato con Wilma Oliverio, dalla quale ha avuto due bambine: Arizona e Alexandra.

La carriera televisiva di Alessandro Borghese

La carriera televisiva di Alessandro Borghese è densa e intensa. Inizia nel 2004, su Sky, con "Cortesie per gli ospiti". Successivamente conduce "L'ost", "Chef a domicilio" e "Cuoco gentiluomo". Poco tempo dopo lavora al programma "Chef per un giorno", in onda su Real Time e su LA7, dove con Fiammetta Fadda e Leonardo Romanelli assume le vesti di critico gastronomico.



Su Real Time conduce, "Fuori menù", programma che debutta il 3 dicembre 2009, in cui due coppie di concorrenti si sfidano ai fornelli di una cucina professionale per presentare un menù completo a 20 commensali i quali attribuiranno poi un prezzo alla cena. A ogni puntata, la coppia che avrà guadagnato di più vincerà il premio in palio: l'incasso del proprio pasto e di quello dell'avversario.

Il 22 ottobre 2009 pubblica il suo primo libro: "L'abito non fa il cuoco. La cucina italiana di uno chef gentiluomo".

Nel 2010 presenta su La7 il programma "Cuochi e fiamme", gara culinaria tra due concorrenti, dove ritrova come giudici i colleghi di "Chef per un giorno", Fiammetta Fadda e Leonardo Romanelli.

Dal 18 aprile 2011 è in onda tutti i giorni su Real Time col programma "Cucina con Ale".

Nel 2012 ha avuto un piccolo ruolo in un episodio della sitcom televisiva "Camera Café". In settembre lascia Discovery a favore di Sky Italia, dove debutta con il programma quotidiano "Ale contro tutti", replicato su Cielo.



Dal 13 marzo 2014 è giudice con Lidia Bastianich e Bruno Barbieri di *"Junior MasterChef Italia"*, ruolo che mantiene anche nelle edizioni successive.

Nel 2015 conduce su Sky *Alessandro Borghese - 4 ristoranti*.

E nel 2017 è protagonista di *"Cuochi d'Italia"* su TV8.

Non so se siete ancora in tempo a prenotare ma, nel caso, mi precipiterei. Buon *live cooking*.

Appartieni anche tu alle "Tuscany People", ovvero quelle persone che hanno contribuito a creare una Toscana migliore? Contattaci, siamo tutt'orecchi.

Sei un eroico imprenditore toscano?

Ci

Foto 4-5-6 da [AlessandroBorgheseOfficialPage](#)
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright

