

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 ciocco-

lato come ingrediente 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 "**Galloppapa**" 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