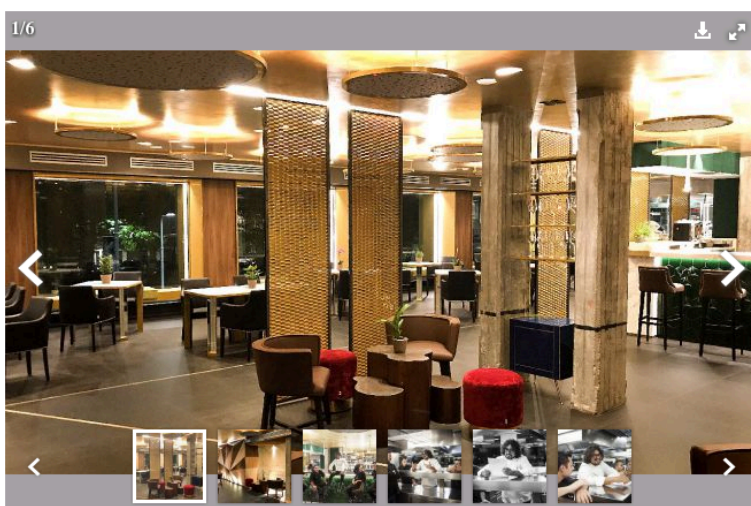


# Alessandro Borghese ristorante Milano via Belisario: apre AB – Il lusso della semplicità

Di [Caterina Di Iorgi](#) | lunedì 9 ottobre 2017

*Alessandro Borghese, apre le porte della sua cucina “AB – Il lusso della semplicità”. Scopri tutto su Deluxeblog*



**Alessandro Borghese** è un precursore del successo del cibo in Italia. Chef di fama internazionale, talento di creatività ed esperienza, è capace di coniugare cucina e intrattenimento in televisione, con i suoi programmi dagli ascolti entusiasmanti, alle consulenze come Creative Chef per aziende italiane e internazionali.

"Il Ristorante, era nell'aria da tempo. Lo dovevo fare. Lo dovevo ai tantissimi sostenitori e agli ospiti che in questi anni, hanno gustato la mia cucina durante i nostri ricevimenti privati e pubblici. Dovevo aprire la cucina di “AB – Il lusso della semplicità” a tutti”.

E lo ha fatto davvero! Nel cuore della City Life milanese, in un edificio di Gio Ponti. Con l'enorme e stupenda cucina a vista: *“Volevo una cucina che fosse italiana, realizzata in collaborazione con Berto's, gli acciai Inox&Inox, Coldline e Termofrigo per la gestione del freddo. Ho scelto i forni di Unox per la moderna tecnologia e affidabilità, Rega Impianti per l'efficienza dell'aspirazione e ricambio dell'aria”*. L'idea nasce dalla volontà dello Chef di essere trasparenti. Lavorare gli ingredienti oltre la lunga vetrata fumè per trasmettere la sincerità della sua personalità che lo ha sempre caratterizzato, in modo che i suoi ospiti possano assaporare le sue creazioni prima con gli occhi e dopo goderne al palato.

Il progetto di rinnovo della AB Normal – Eatertainment Company, la società di Alessandro Borghese che si occupa di Ristorazione e Entertainment, si fonda sull'idea di utilizzare il maggior numero di elementi che lo contraddistinguono e di combinarli in modo da ideare una location in sincronia con le sue attività e il suo estro, frutto dello studio degli uffici interni di progettazione dell'architetto Alfredo Canelli insieme all'arch. Giovanni Antonelli di well made factory.

Uno spazio funzionale per unire in un'unica base operativa il reparto di banqueting e catering; il laboratorio “Pasta Fresca – il lusso della semplicità” e gli uffici di Food Consulting e Progettazione. Un luogo nel quale studio, passione, talento e professionalità si trasformano da progetti in piacere.

Il portone d'ingresso, caratterizzato dal ferro illuminato dalla luce di Buzzi&Buzzi, accompagna il sottile filo dorato che segna il percorso dell'intera location lungo i pavimenti e rivestimenti di Neolith e gli arredi, con il senso delle proporzioni, rendono l'ambiente comodo e confortevole.

L'imponente scultura a parete in legno, avvolge la scala che sale nella spaziosa Sala interna “Art déco” che, con le sue enormi finestre – affacciate sullo scorrere di Milano, sempre in movimento – illumina con luce naturale i tavoli del ristorante. Disgiunto solo da geometrici rettangoli dalle linee gentili, ma dal carattere forte per le maglie di ottone all'interno, si entra nel Salotto del Cocktail Bar, caratterizzato da un'atmosfera vivace e distesa. Trasportati dalla musica del DJ Set e dalle novità del Barman, al Bistrot si assaporano abbinamenti molto stuzzicanti, dalle tapas ai fritti saporiti e croccanti. Non distante una parete verde dall'aspetto antico avvolge gli uffici della società e la sala multifunzionale, arredata da Veneta Cucine: scuola di cucina per adulti e bambini, cene private e sede di Business in the Kitchen, per team building culinari e privati.

*“Cucinare è un atto d'amore, voglio trasmettere un'emozione, voglio compiacere chi viene a trovarmi, voglio far felice i miei ospiti”*.