

CRONACA

Alessandro Borghese apre il primo ristorante a Milano: ecco 'Il lusso della semplicità'

Nel cuore della City Life milanese, in un edificio di Gio Ponti. Cucina a vista "per essere trasparenti e trasmettere sincerità"

Publicato il 9 ottobre 2017

Ultimo aggiornamento: 9 ottobre 2017 ore 13:29

Alessandro Borghese apre il primo ristorante a Milano: è 'Il lusso della semplicità'



1 | 10

Alessandro Borghese nel suo primo ristorante a Milano

Milano, 9 ottobre 2017 - Tutto è pronto: **Alessandro Borghese apre il suo ristorante a Milano e si chiamerà 'Il lusso della semplicità'**. La notizia girava da qualche mese e la conferma era arrivata la scorsa estate, in **[un'intervista alla mamma dello chef, Barbara Bouchet](#)**.

"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**", ha detto Borghese e così ha fatto. Nel cuore della **City Life milanese**, in un **edificio di Gio Ponti, in viale Belisario 3**. 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 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.

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.

“Cucinare è un atto d’amore, voglio trasmettere un’emozione, voglio compiacere chi viene a trovarmi, voglio far felice i miei ospiti”, ha concluso Borghese. Ci riuscirà? Qualcosa ci dice di sì, ma la curiosità di provare i suoi menu non manca di certo.



Chef Alessandro Borghese