

In libreria «Cacio&Pepe. La mia vita in 50 ricette» (Solferino), la biografia e la cucina del cuoco tv Tra mamma Barbara (Bouchet), papà Gigi e le navi da crociera: «Mi diverto ancora tanto»

Borghese, storia italiana di uno chef

di Tommaso Labate

«Non saprei dire se sono più un oste, uno chef, un cuoco o cos'altro. Anche perché se ci penso non trovo un termine che possa descrivermi. Posso confessare che mi diverto ancora a cucinare come quando avevo sedici anni, quello sì. Mi diverte alla stessa maniera, nonostante tutti i problemi che ci sono nel diventare cuoco a livello imprenditoriale. Se sto in cucina sono felice».

Ecco, la felicità. La siderale lontananza da quella narrazione assai in voga che identifica la cucina di un ristorante come una specie di presepio vivente ispirato a *Full Metal Jacket* o a una sua parodia, dove sembra impossibile anche solo respirare senza aggiungere in coda al respiro l'immane «sì chef» rivolto al Capo. E anche la distanza, enorme, da tutti coloro che hanno ridotto l'esperienza del «mangiare bene» all'ennesimo capitolo del-

la gimkana quotidiana tra post e storie su Instagram. Anche perché, se la deve dire tutta, e nel libro Alessandro Borghese la dice proprio tutta su tutti e tutto, «oggi non si mangia più ma si fanno solo fotografie di piatti (...) e questo mi fa incazzare, per esempio».

La via culinaria alla felicità, ma anche la via felice alla cucina, sono i tratti più evidenti di *Cacio&Pepe. La mia vita in 50 ricette* (Solferino), che il cuoco italiano più apprezzato del tubo catodico e della rete ha scritto assieme ad Angela Frenda, bravissima nel trasformare una serie infinita di polaroid più o meno ingiallite in quella che assomiglia tanto alla sceneggiatura di un film. Impossibile derubricarlo a semplice «libro di ricette», anche se di ricette ce ne sono tante; si rischierebbe di riporlo in cucina e di ritrovarsi sporche di farina o unte d'olio le decine di pagine in cui Borghese racconta la sua storia.

Ch'è una storia italiana, molto italiana, nonostante quel destino mezzo hollywoodiano che gli ha regalato una mamma attrice, bellissima e famo-

sissima (Barbara Bouchet) e un papà (Gigi) avventuriero, piazzista, affarista, pokerista e un po' playboy che pare preso da quei vecchi personaggi dei film con Frank Sinatra. Niente intuizioni, niente genialate, niente garage da cui nascono grandi idee, nulla di nulla di quelle biografie spesso tutte uguali che sembrano tutte ambientate nella Silicon Valley.

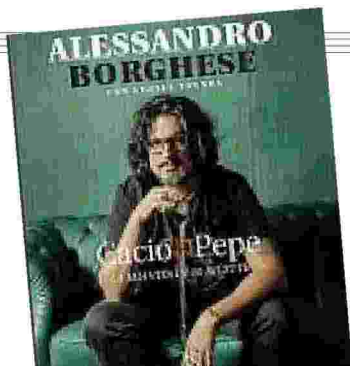
Qua è tutto Made in Italy, l'arcitaliano che aveva un po' la faccia di Ugo Tognazzi e un po' quella di Walter Chiari elevato all'ennesima potenza anche perché stavolta è l'uno su mille che ce la fa, senza trucco senza inganno. Alessandro che gira l'Italia col padre che vende tappeti come se si fosse tutti dentro una televendita (ma senza tv), mentre la mamma prepara provini su provini. Alessandro in cerca di una passione, Alessandro che non fa sport e non guarda il calcio, e poi Alessandro che impara a cucinare, Alessandro sulle navi da crociera, cucina e felicità, felicità e cucina. Il primo ristorante gestito insieme al suo compagno di viaggio Carletto, le prime soddisfazioni, le pri-

me delusioni, e poi la tv, Milano, un quartier generale di trenta metri quadri in via Solari, e poi Wilma, sposata prestissimo perché un «ci sposiamo?» pronunciato su un volo per Amsterdam durante una turbolenza scambiato per «ci sposiamo» e poi, diamine, come si fa ingranare la retro-marcia se le vicine di posto sono già commosse e Wilma ha risposto già che «sì, sposiamoci».

Sopra tutto, dietro tutto, c'è sempre la felicità. «Non si atteggiava a grande chef internazionale. Né a divo. Provate a chiedergli: chi sei? Lui vi risponderà orgoglioso: un cuoco», scrive Angela Frenda nella prefazione. Certo, e su questo Borghese in *Cacio&Pepe* non fa sconti, forse nemmeno a se stesso, ci sono le critiche, le invidie di certi colleghi, le maldicenze, i veleni nei confronti di uno che comunque «è quello della tv».

Ma per la tv, come per altre mille cose della vita, vale forse quello che Giulio Andreotti diceva del potere. Logora, e tanto. Soprattutto quelli che non ce l'hanno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Milano

L'incontro con i lettori il 15 novembre a Book City

(T.Gal.) Tutti abbiamo imparato a conoscere l'Alessandro Borghese personaggio televisivo dei suoi programmi. Ma c'è molto di più dietro a quel volto così famoso. Per scoprirlo, l'appuntamento è per il 15 novembre al Mondadori Megastore di piazza Duomo a Milano. All'interno di Book City, alle 18.30 lo chef presenterà la sua gastro-biografia con Angela Frenda, food editor del

Corriere e coautrice di «Cacio&Pepe. La mia vita in 50 ricette» (edito da Solferino, in tutte le librerie, 20 euro, 240 pagine). Una storia molto personale del suo percorso per arrivare dove voleva essere e un racconto inedito che vive di momenti intimi e famigliari. Passando attraverso le ricette fondamentali che gli hanno cambiato la vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I suoi menu

Dalla torta sacher al ragù napoletano, tutti i piatti di famiglia

Quali sono le ricette della vostra vita? Forse non basterebbe un elenco per tenere insieme tutti i piatti importanti, che per un motivo o per un altro hanno un significato. Chi però ha cercato di dare un ordine al vortice dei ricordi, ripercorrendo il proprio percorso, anche (e soprattutto) attraverso il cibo, è Alessandro Borghese.

Lo chef tv, nel suo nuovo libro *Cacio&Pepe* (Solferino), si è raccontato per la prima volta in una versione inedita ad Angela Frenda, food editor del «Corriere». Partendo proprio da quel che sa fare meglio: cucinare. Perché attraverso le

figure fondamentali che l'hanno aiutato a diventare chi voleva essere spiega, passaggio dopo passaggio, le ricette insostituibili, ricordo spesso di momenti famigliari unici.

Ed è per questo che i 5 capitoli rappresentano i pilastri della sua vita: il papà Gigi, la mamma Barbara Bouchet, sua moglie Wilma, le due figlie e il gruppo di lavoro. E intorno a loro si snocciolano i suoi ricordi gastronomici. Di come, per esempio, guardava suo padre destreggiarsi tra un ragù napoletano messo a cuocere all'alba e una pasta al pomodoro *sciùè sciùè*. Perché se, come spesso ricorda Borghese, «cucinare è un atto

d'amore», quei gesti, visti con gli occhi di un bambino, equivalevano a una carezza. Per poi passare all'altra figura fondamentale: sua mamma. Che Borghese tiene a precisare: «Non mangiava ma si nutriva. E attenzione, c'è una bella differenza. Solo di una cosa, però, era davvero ghiotta: i dolci». E così, dai cannoli siciliani alla sacher, omaggio alle origini della Bouchet, fino ai grandi classici come il tiramisù, anche i dessert non mancano nel nuovo libro. Che riflette tutte le influenze della cucina di Borghese: aperta verso l'estero ma con i piedi ben ancorati alla nostra tradizione. Divisa, nel suo caso, tra Roma, dov'è cresciuto, e Na-

poli. Ma anche New York, città che l'ha sempre ispirato. E Milano, dove si è trasferito e ha trovato l'amore.

Sfogliando le pagine si capisce così il motivo per cui tra i piatti ci sia anche un sandwich al pastrami, provato per la prima volta negli Usa e poi diventato una piccola ossessione da riprodurre. O perché nella cacio e pepe utilizzi due tipi differenti: quello della Tasmania (che conferisce un colore rosa pallido) e uno pugliese (più intenso nel profumo e nel gusto). Simbolo anche questo dell'unione di mondi diversi ma vicini. E che soprattutto riflettono la sua vita. Un lungo percorso/battaglia per arrivare esattamente dove aveva sempre voluto essere: in cucina.

Tommaso Galli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

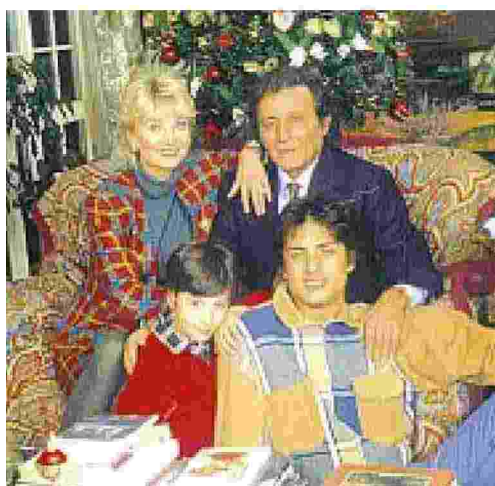
Il volume

● Il libro «Cacio&Pepe. La mia vita in 50 ricette» (240 pagine, 20 euro), è edito da Solferino. È diviso in 5 capitoli, che rappresentano i pilastri della sua vita: il papà Gigi, la mamma Barbara, la moglie Wilma, le due figlie e il suo gruppo di lavoro



Se ci penso non trovo un termine che possa descrivermi. Il segreto del mio successo? Forse che mi diverto ancora a cucinare come quando avevo sedici anni, quello sì. Nonostante tutti i problemi, sono felice





Momenti

Qui sopra, Alessandro Borghese con la moglie Wilma si divertono ad impastare in cucina. A sinistra, la torta sacher, uno dei dolci del cuore di Borghese, dedicato alle origini della mamma. E la foto di famiglia, con mamma Barbara, papà Gigi, il fratello Massimiliano e Alessandro (foto di Lenny Pellico)