



“4 Ristoranti” riparte da Venezia

ALESSANDRO BORGHESE LO CHEF «ROCK'N'SOCIAL»

**Ricomincia
la sfida che
è anche un tour
nella grande
tradizione italiana**

**Da giovedì
23 aprile
in prima serata**

Sky Uno

Riprende il viaggio di **Alessandro Borghese** con il suo **4 Ristoranti**, programma di culto di Banijay Italia in onda con i nuovi episodi da giovedì in prima serata su **Sky** e in streaming su **Now Tv**. Come sempre ci sono quattro ristoratori di un medesimo territorio che cercano di primeggiare in una categoria che cambia ogni volta. E sono gli stessi concorrenti a giudicarsi, creando una dinamica di gara che appassiona un numero considerevole di telespettatori. Per lanciare la nuova stagione è usata la definizione di “Borghese-mania”: ma chi sono i “maniaci”



che lo seguono? «Tanti, fidelizzati in numerosi anni di lavoro e passione per la cucina» risponde lo chef, aggiungendo che «hanno un profilo

variegato, ci sono donne, uomini, ma anche giovanissimi e perfino bambini: è una questione di empatia più che di amore per il



cibo, seguono me perché mi sentono come uno di famiglia».

Perché le sfide tra i ristoratori appassionano?

«Per la loro veridicità. Noi

italiani quando si parla di cibo non scherziamo, ci accaloriamo e accapigliamo: questo è un vero programma del popolo».

Quando puoi confermare o ribaltare i risultati, agisci più con calcolo razionale o di pancia?

«Sono più di pancia. Posso ribaltare il risultato fino a un certo punto, spostando al massimo due o tre voti mettendo in campo la mia credibilità, ma se i concorrenti hanno giocato bene e applicato efficacemente le proprie strategie io non posso fare niente, rimango un Cicerone che li porta in giro».

Come intervieni in qualità di autore?

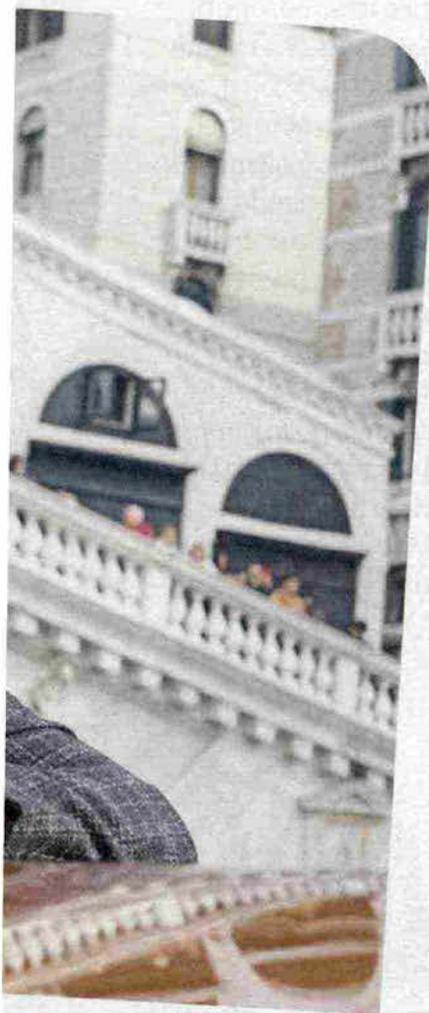
«È un lavoro di squadra in cui mi occupo dei miei testi, di ciò che riguarda la tecnica culinaria e della scelta dei ristoranti, ma sono affiancato da professionisti di lungo corso» (gli autori Francesca Capua e Monia Palazzo e il regista Gianni Monfredini, ndr).

Il programma trasforma «semplici ristoratori in agguerriti concorrenti»: quando il gioco si fa duro, lo show non rischia di prevalere sulla cucina?

«È sempre un programma di cucina e non possiamo modificare o mettere in discussione la verità di ciò che accade: quello che registriamo è quanto si vede. Solo negli scontri accessi edulcoriamo certe esagerazioni verbali, null'altro».

Tra i ristoratori questa rivalità estrema esiste anche a telecamere spente?

«Quando giriamo in piccole località, il primo giorno i concorrenti si dichiarano sempre contenti di trovare altri ristoratori che conoscono, ma al terzo giorno di riprese sono lì che cercano di capire



Alessandro Borghese è nato 44 anni fa a San Francisco. Per lui cucinare è un «modo di comunicare, il mio strumento di creatività», ma anche e soprattutto «un atto d'amore»





come scannarsi uno con l'altro. I più agguerriti sono proprio i ristoranti che si trovano più vicini. La strategia c'è perché si tratta pur sempre di una gara, ma a motivare i partecipanti non sono tanto i 5mila euro del premio, bensì la visibilità e la grande affluenza nei propri locali che ne consegue».

I locali che partecipano ricevono infatti un bollino "4 Ristoranti": in cosa si distingue da quelli della Michelin o di Slow Food?

«Non è una mia garanzia personale, ma un modo per segnalare i locali visti in tv e consentire agli

spettatori di provarli a loro volta».

La nuova stagione parte da Venezia, spesso sotto accusa per la sua ristorazione troppo turistica...

«Venezia è una città molto turistica di cui però sono innamorato, tanto che vorrei aprirci un ristorante. L'autentica cucina veneziana è difficile da trovare e la massa è mediocre, ma ci sono anche locali d'alto livello».

Le altre puntate saranno a Roma, Milano, il Conero, la Val Badia, Arezzo e il Cilento: mostrare posti così incantevoli

in questo periodo è un antidoto alla tristezza?

«Mi auguro di sì e che possa ricordare a tutti in quale *Bel Paese* viviamo, perché in fondo *4 Ristoranti* è anche una trasmissione di paesaggi che mostra scorci particolari, come quelli dei borghi. Li narriamo insieme alle piccole aziende che producono eccellenze e riforniscono i nostri ristoratori, pilastri delle tradizioni regionali. Pertanto quando guardiamo il programma, magari divertendoci e facendoci pure quattro risate, ricordiamoci





In queste pagine alcune immagini della prima puntata della nuova stagione di *4 Ristoranti*

però dell'importanza di queste realtà e della necessità di preservarle. Mi piace anche ricordare tutti gli anziani, depositari dell'antico sapere culinario e dei gesti collegati, come il fare la pasta fresca o creare i prodotti della pastorizia: dobbiamo riuscire a salvarli pur in mezzo al cambiamento che stiamo vivendo». **Prima di ogni cena, ispezioni con scrupolo la cucina del ristorante e spesso trovi difetti di pulizia e igiene: dobbiamo preoccuparci?**

«La situazione in realtà è

molto migliorata rispetto a prima. Andando per ristoranti mi sono reso conto che non è semplice seguire tutte le regole, ma bisogna farlo. Penso però che i nostri controlli in tv abbiano contribuito al miglioramento, perché noto che adesso le cappe sono molto più pulite! Quindi la trasmissione ha anche una funzione educativa».

Quest'anno rivolgi ancora più attenzione al personale di sala: com'è il livello del servizio nei ristoranti italiani?

«Veniamo da un

decennio in cui il focus è stato sullo chef e la sua cucina e il servizio è stato trascurato, mentre può essere una delle note dolenti di un locale, visto che tutti vogliono fare il cuoco e nessuno il cameriere».

Il nome e anche lo slogan del tuo ristorante a Milano è "il lusso della semplicità": qual è questo lusso?

«È il lusso non irraggiungibile, perché la semplicità non vuol dire qualcosa di facile, comporta comunque ricerca e sacrificio, ma non deve diventare inaccessibile perché non ti puoi permettere certi prezzi».

La tua società si chiama AB Normal, nel film *Frankenstein Junior* la sigla contrassegna il cervello di un pericoloso matto addolcito dalla musica...

(ridendo) «Mia moglie e io siamo fanatici di Mel Brooks e del film: sotto questo marchio ci occupiamo di molte attività, come ristorazione, catering, licensing, produzioni tv



e food consulting».

In questo periodo di quarantena, cosa succede nel tuo locale?

«Abbiamo 63 dipendenti che abbiamo messo in cassa integrazione, ma siamo rimasti attivi e tutti collegati attraverso i social, dove ci sentiamo e vediamo tutti i giorni. Proprio i social oggi sono il cuore dell'attività, infatti sui social abbiamo ideato e prodotto con Level33 e AB Normal una videoenciclopedia di ricette rock, proponendone tre al giorno divise per temi, le trovate online su @alekitchensound Facebook e Instagram».

Gestisci in prima persona i tuoi social: qual è più efficace nel tuo campo tra Facebook, Twitter, Instagram, Flickr, Pinterest e Youtube?

«Sto anche iniziando con Tik Tok! La crossmedialità funziona perché è trasversale come me».

Si dice che la crisi dovuta alla pandemia comporterà la fine della cucina stellata e costosa, per tornare alla semplicità della tradizione: condividi?

«Mi auguro che nessun ristoratore ne soffra, ma certamente c'è bisogno di puntare di

più sull'Italia. Tutti noi che operiamo nella ristorazione dovremo rivedere il nostro modo di lavorare, riorganizzandoci significativamente, ma sono certo che ci riprenderemo e si apriranno nuove opportunità».

Nel 2011 dicevi che «era ora che in tv ci fosse più cucina»: dopo dieci anni non è che ce n'è troppa?

«C'è stato un boom che ha fatto bene a tutto il settore, motivando molti giovani a lavorarci e facendo crescere anche i ristoratori. Ma adesso è più centrale il Web che ha pure creato nuove figure professionali nella comunicazione liquida della gastronomia. Comunque sono convinto che i programmi tv di cucina facciamo soltanto bene al settore».

Cosa fai durante la tua autoreclusione: cucini come il resto d'Italia?

«No, anzi, me ne sto a casa senza cucinare, perché allontanandomi dai fornelli posso finalmente riposarmi un po'. Posso

permettermelo perché in casa ho mia suocera che fa dei manicaretti eccezionali!».

Ben consapevole della tua telegenia, hai pensato a una carriera non legata alla cucina?

«Non so se ne sarei capace, ma magari ci ragiono. Se dovesse esserci l'opportunità...».

Nel tuo locale fai anche la pasta a mano: la pasta è la pietanza più presente nelle case degli italiani in questi giorni, non possiamo non chiederti un consiglio...

«La pasta è talmente un patrimonio radicato delle nostre abitudini casalinghe che a volte la si sottovaluta: bisogna fare in modo che non sia complemento di un condimento ma il contrario, quindi occorre scegliere quella di grano italiano e goderne il sapore e tutte le caratteristiche organolettiche. Da quello che vedo su Internet, siamo un popolo che la pasta la sa cucinare davvero bene».

Da piccolo ti sentivi attratto dalle fiamme

ma volevi fare il vigile del fuoco: oggi ti senti più un incendiario o un pompiere?

«Scelgo sempre il fuoco. Sono Scorpione, quindi focoso, fin dal segno zodiacale...».

Ti definisci uno "chef rock'n'social": quanto è importante la musica per te?

«Amo la musica e cucino ascoltandola, recependo il suo potere evocativo, dall'hardcore al jazz passando per le ballad e il blues, fino al rock che mi rapisce di più».

Visto che sei noto per saper abbinare una ricetta a una canzone,

ti chiedo di associare una canzone al presente che stiamo vivendo e una al futuro...

«Un brano di Ozzy Osbourne, *Dreamer*, sia per il presente che per il futuro: l'ho pure cantato in un video su Instagram».

Nel testo del brano, un sognatore in cerca di serenità sogna giorni migliori, mentre *stiamo ancora combattendo per le nostre vite*, consapevole che *senza l'aiuto degli altri non c'è speranza per noi*, ma sperando che l'alba porti un segno...

Domenico Liggeri

