

Sapori italiani e "chicche" Borghese torna ai fornelli

Un successo la riapertura del ristorante che celebra il "lusso della semplicità"
«Dopo il Covid resisteranno solo le attività che lavorano bene» dice lo chef

MILANO

di **Paolo Galliani**

In buona forma a dispetto del lockdown. Sempre impegnatissimo, tra una registrazione negli Studi di Sky e il riavvio del suo bel locale all'ombra di City Life. E ieri sera, con l'adrenalina addosso, perché non era facile per Alessandro Borghese organizzare la riapertura dopo tre mesi di blocco, nel rispetto assoluto degli accorgimenti richiesti dalle autorità sanitarie: mascherine e guanti, distanziamento tra i tavoli e sanificazione ripetuta. Tant'è. La risposta è arrivata dai suoi clienti più affezionati: prima serata da pienone (60 coperti), la discrezione come fil rouge (del resto il locale si chiama «Alessandro Borghese: il lusso della semplicità») e una parola d'ordine ripetuta allo staff: coccole in abbondanza ai clienti, dobbiamo farli sentire a loro agio. Non male come inizio. È lui stesso ad ammetterlo: «Questa pandemia si è rivelata una batosta. Banqueting e catering restano a zero e incidono per il 35% del fatturato della mia società. Nel ristorante ho dovuto ridurre i coperti, dai precedenti 80 agli attuali 60. Ma almeno sono tornati a lavorare due terzi

dei dipendenti e posso pensare ad una effettivo rilancio». Insomma, un Alessandro Borghese ottimista, come è nel suo imprinting di personaggio televisivo, chef e influencer che gioca con i suoi anni (44) come ne avesse sempre qualcuno in meno; ma con il piglio dell'imprenditore che con i bilanci non ha paura di fare i conti. Tradisce una certa stizza quando parla del colpevole ritardo negli aiuti statali alla ristorazione in ginocchio. Ma non sposa la tesi di chi vede un futuro apocalittico.

«**Il post-Covid** provocherà un'inevitabile selezione. Soccomberà chi in questi anni ha lavorato male, improvvisando. Resisterà chi ha saputo investire nel personale e in una gestione oculata. Ovvio, molto lentamente. Ma una cosa è certa: la gente ha una gran voglia di tornare a sedere in un ristorante». Il suo proclama: «In cucina, puntare sul Belpaese e sul suo immenso serbatoio di sapori», aggiungendo che lui, giramondo nato, quest'estate si concederà una vacanza «di prossimità». Come dire: se devo mettere dei soldi, li impegno nella mia terra. Proprio come rivela la chicca che ieri sera ha proposto ai primi 60 clienti di viale Belisario insieme al menù primaverile: seppia barese con mozzarella campana, pomodoro toscano e basilico di Capri. Una sorta di piatto-metafora dell'Italia che non si piange addosso. Con tanto di messaggio subliminale: non scambiatelo per provincialismo. Si chiama «Ri-nascimento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PROPOSTA

«In cucina puntare sull'immenso serbatoio tricolore di materie prime»





Alessandro Borghese, oltre ad essere uno chef, è un noto personaggio televisivo

IL PIATTO-METAFORA
“Ri-nascimento”
è la nuova proposta
Seppia barese
con mozzarella campana
pomodoro toscano
e basilico di Capri