Data Pagina 26-05-2020 50/53

Pagina 50/5
Foglio 1 / 4





AI FORNELLI Milano ds., Alessandro Borghese, 43 anni, nella cucina di Il lusso della semplicità, il suo ristorante milanese. Sopra, la sala: «Per le regole del distanziamento perderò il 30 per cento dei posti», annuncia. Su Sky conduce "4 ristoranti" (tutti i giovedì alle 21,15 la nuova stagione) e 'Alessandro Borghese Kitchen Sound" dal lunedi al venerdi

all'ora di pranzo.

ote di lettura: se siete tra le schiere di perenni criticoni, specie verso chi ha successo, di quelli che: "Eh, la fa facile lui che è famoso", rassegnatevi. Alessandro Borghese stronca le critiche con un sorriso riccioluto: «Se oggi ho meno problemi è perché mi sono fatto un c... così da anni. E comunque ho 64 dipendenti in cassa integrazione, tutta anticipata da me perché sono tutti ragazzi con famiglia e mica possono aspettare. Certo, io ho un'azienda fatta di tanti settori, le produzioni tv, il ristorante a Milano, la catena di catering che di solito lavora con gli eventi, che chissà quando ripartiranno. Ma insomma, ognu-

si addosso è inutile». A Milano i ristoratori sono scesi in piazza. È d'accordo?

no, in scala, avrà perdite e ricadute. Ma pianger-

«Sono d'accordo nel chiedere al più presto al governo norme chiare. Non posso sapere due giorni prima di aprire quali nuove regole devo seguire. Ma non sono d'accordo con lo scendere in piazza o chiedere aiuti al settore. Tutti i settori piangono,

Chef e Divo]

Il capofila dei cuochi tv non usa mezzi termini sul "dopo Covid": «Ci sarà una selezione nel settore: gli improvvisati salteranno, ma tutti ne risentiremo. Ho 64 dipendenti in cassa integrazione che anticipo io». «Ora bisogna ingegnarsi per fidelizzare la clientela». E lui che mangia per lavoro svela: «A casa rinuncio alla pasta con dolore e mi tengo in forma facendo tanto l'amore». «Mi dò un bel 10 come chef, conduttore, marito e papà. Ho sempre avuto grande autostima e un ego ipertrofico». Voltate pagina e provate a rifare a casa il suo (difficile) menu

di Betta Carbone

soldi non ce ne stanno, inutile illudersi. È inutile dirsi bugie, qualcuno soccomberà. La situazione è grave: è difficile chiedere di distanziare i tavoli alle piccole osterie di quartieri come i Navigli a Milano, Trastevere a Roma, i Murazzi a Torino. Ma come sempre nella storia poi ci sarà una ripresa». Lei che strategie sta mettendo in campo?

«Intanto nel mio ristorante, Il lusso della semplicità, anche io sto predisponendo un 30% di posti in meno. Da 90 coperti a 60. Significa che per ogni tavolo devo massimizzare l'incasso. Come? Per esempio con i menu su prenotazione. Il cliente blocca il posto e sceglie anche il menu. Devo fidelizzarlo, pensare a forme di pagamento diverso, a offrire qualcosa, un calice in apertura o una fantasia di cioccolato alla fine. Anche la clientela è spaventata, ha meno soldi, sceglie più oculatamente dove e per che cosa spenderli. Chi ha lavorato bene in passato, e saprà reinventarsi, resisterà».

Una sorta di selezione naturale?

«Darwiniana certo. Gli improvvisati soccomberanno. Di certo è dura, servono indicazioni il prima possbile (ndr. *la questione riaperture è in continua evoluzione*). Invece si parla più del calcio

50

MILANO, maggio

Data Pagina 26-05-2020 50/53

Pagina 50/53 Foglio 2 / 4



Data Pagina Foglio

26-05-2020 50/53

3/4

e del campionato».

Un menu della ripartenza lo ha già pensato?

«Di certo menu che sostengono il prodotto Italia. I primi a rischiare di soccombere sono i piccoli produttori, mica la grande distribuzione che fa il +200% in questo periodo. Ecco, andiamo a sostenerli scegliendo l'ortofrutta di qualità, la patata di montagna, il salame artigianale, io non tradisco il mio piccione di Lucca...».

Tutte queste idee se le appunta sul suo taccuino, simile a quello su cui dà i voti ai ristoratori di 4 ristoran-

«Taccuino sempre alla mano, per una idea, una nuova ricetta, sempre. Anche in questo periodo in quarantena a Milano con moglie, figlie e suocera».

Quarantena allegra che documenta sui social, dove riesce a mostrare la sua vita familiare, ma sempre proteggendo le sue figlie...

«So cosa vuol dire un'infanzia sotto i riflettori. Lo sono stato pure io (ndr. è figlio di Barbara Bouchet), e allora i social non c'erano nemmeno. Ma tanto crescono in fretta le figlie e tra poco mi chiederanno loro di farsi un selfie».

Lei come esce da questo lockdown, che inevitabilmente ci cambia un po' tutti?

«Ammetto, con un filo di voce che per me è stato un regalo potermi godere così intensamente i miei affetti. Ecco ho imparato a rallentare e vorrei riuscire anche dopo a correre di meno. Uscire un'ora dopo al mattino per fare colazione con le mie figlie. Rientrare alla sera

Sopra, Alessandro

Borghese cucina in casa con la moglie, l'ex

modella Wilma Öliverio,

44, da cui ha le figlie Arizona, 7, e Alexandra, 3. Qui a ds., in versione

conduttore nella sfida

tv tra ristoratori "4 ristoranti". Nell'altra pagina, nella sua divisa

da chef propone un

menu di tre ricette che propone per i lettori di

'Diva e donna". «Non

sono tutte semplicissime. Ma ora che a casa

avete più tempo, è

bello anche mettervi

alla prova!».

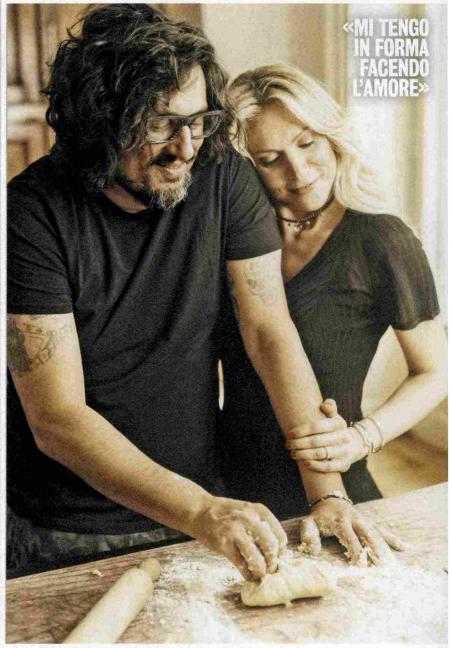
PASSIONE CUCINA



un'ora prima per stare con mia moglie. Per correre, be', vado a farlo in pista, con le corse d'auto».

C'è chi è ingrassato in quarantena. Lei, non dovendo dare i voti tutte le sere a un ristorante diverso, sarà un po' dimagrito. Come fa a reggere a tutte le cene di 4 ristoranti?

«Le cene si reggono, è cenare quattro sere di fila con le stesse persone che è dura. Di solito poi ristoratori agguerritissimi. Io ricordo sempre che i voti vanno dall'1 al 10 ma quelli alti fanno sempre fatica a darli! Tornando al peso, io sono un "ciccio-magro", ma di solito a casa re-



Data Pagina Foglio



Il menu per "Diva e donna"



Seppia grigliata con salsa ai piselli, pomodorino confit e chips Ingredienti per 4 persone

 3-4 seppie pulite da 140 g
 1 ceppo di scarola 300 g di piselli o olio q.b. sale q.b. pepe q.b. 2 acciughe 90 g di olio 1 spicchio d'aglio 45 g di cipolla • 8 pomodorini canditi • 10 g di scalogno mezzo lime mezza arancia mezzo limone 50 g di riso • 10 g di vino • erbe miste

Preparazione

Pulisci la seppia, dividi il corpo dai tentacoli, incidila a scacchiera dall'interno. Monda la scarola, sbiancala in acqua bollente, poi saltala con acciughe, aglio e olio. Monda i piselli, sbiancali in acqua calda; scolali e frullali a caldo con olio, sale e pepe, aggiungendo poco alla volta la cipolla stufata. Fai raffreddare. Taglia a metà i pomodorini, adagiali verso l'alto e trita le erbe miste e la scorza degli agrumi, aggiungendo l'aglio schiacciato. Lasciali in forno a 80° per 8 ore. Per comporre la cialda al nero di seppia, fai un fondo di scalogno da appassire a secco, aggiungi lo scarto della seppia e il riso; sfuma con il vino bianco e lascia andare per 40 minuti a fuoco lento. Aggiungi il nero di seppia, frulla tutto e stendi su carta forno e inforna per 1 ora e mezza a 110°. Stendi la crema di piselli al centro del piatto, aggiungi la scarola e adagia la seppia. Schiaccia i pomodorini e decora con la cialda al nero di seppia.



Terrina di stinco Ingredienti per 4 persone

 3 kg di stinco di vitella
 150 g di sedano
 80 g di scalogno a sale q.b. 1 limone 50 g di nespole 50 g di pesche 50 g di fragole 50 ml di aceto balsamico • 1 pera coscia • 1 lime • 1 limone • 1 arancia • 50 g di zenzero • 100 g di ciliegie • 10 g umeboshi (condimento giapponese a base di prugne) Preparazione

Incidi lo stinco, eliminando tutti i tessuti connettivi in eccesso, e cuocilo in un sacchetto sottovuoto con il sedano e lo scalogno per circa 36 ore, a 75° in roner. Snocciola le nespole e le pesche e tagliale a pezzi grossi, aggiungendo le fragole: cuoci tutto in pentola con acqua e aceto balsamico, fino a ottenere una composta balsamica. Snocciola le ciliegie e cuocile in pentola a fuoco lento con l'umeboshi e acqua a sufficienza per circa 30 minuti; setacciale fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Taglia la pera a spicchi e falla marinare nel succo di agrumi e zenzero per 6 ore. Spolpa e sfilaccia lo stinco dall'osso conservando tutti i succhi di cottura; unisci il midollo alla carne sfilacciata e metti sotto pressa in frigo per 12 ore.

Ottieni dei tronchetti di stinco e scaldali in piastra. Impiatta un tronchetto e guarnisci con le pere marinate, la salsa di frutta all'aceto balsamico, il fondo di cottura della carne e il gel di ciliegie. •



sto in forma, rinunciando alla pastasciutta con dolore. E poi mi tengo in forma perché faccio tanto l'amore».

Le figlie che piatti le chiedono?

«Vanno a menu: il giorno del pomodoro, del pesto, quello dei ceci... La piccola Alexandra è più golosa. Arizona, più raffinata, come mia madre, vuole la carne a bocconi piccini. Ora che si ha più tempo suggerisco a tutti di provare a cimentarsi in ricette più elaborate (ndr. vedi menu a fianco)».

Prenda il taccuino. Ci sono quattro voci su cui darsi un voto: chef, conduttore tv, padre, marito. Come si valuta?

«Facile, tutti 10: grande chef, eccellente conduttore, premuroso papà e appassionato marito. Ho sempre avuto una grande autostima e un ego ipertrofico. Consiglio a tutti la pratica dell'autostima. Specie nei momenti duri».

Betta Carbone

®RIPRODUZIONE RISERVATA

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe



Ingredienti per 4 persone

 400 g di spaghetti alla chitarra
 200 g di Parmigiano Reggiano . 300 g di Pecorino Romano Coccia Bianca • 3 g di pepe di Tasmania da macinare • 3 g di pepe Nero sale q.b.

Preparazione

Metti a cuocere gli spaghetti alla chitarra in acqua bollente con poco sale. Grattugia parmigiano e pecorino, passali con un setaccio e mischiali in una bowl d'acciaio: aggiungi poca acqua di cottura della pasta e amalgama con una frusta da pasticceria fino ad avere una consistenza cremosa. Aggiungi il pepe macinato al mortaio. Scola bene la pasta, manteca nella bowl e servi subito.