

# Lo chef suona il rock

Alessandro Borghese è proprio come lo vedete in televisione: iper energetico, iper espansivo, iper disinvolto. E si racconta con sincerità, tra rap demenziali sulle verdure, i pomeriggi con Franco e Ciccio a mangiare gelati, l'amore per Wilma e i figli, l'antipatia per chi fotografa i suoi piatti invece di assaggiarli ancora caldi

di **Alessandra Roncato**



# Borghese

## Vivo beato tra le donne

Una madre, Barbara Bouchet, icona della commedia italiana e del fitness (“ero l’unico maschio ammesso nella sua palestra”), una moglie e due figlie (“per loro ho detto addio alle moto”) E una suocera. “Che a Natale starà ai fornelli perché è convinta di cucinare meglio di me”

di **Alessandra Roncato**

**L**a carota alla pelle fa bene un po’ / le fragole invece no / Gli spinaci ti danno la forza in più / le zucchine te le mangi tu... / viva il minestrone vegetable rap / queste sono buone quelle invece bleah”: Alessandro Borghese, seduto a un tavolo del suo ristorante milanese legge con attenzione il testo di *Vegetable rap*, bizzarra canzone su verdure e affini incisa nel 1983 da sua mamma, Barbara Bouchet, icona sexy della commedia all’italiana anni 70. «Chi lo avrebbe detto allora che nella mia vita ci sarebbero state le verdure! Questo pezzo però non lo conosco. Mia madre ha fatto più di cento film, non so quante pièce teatrali e trasmissioni tv... Non me le ricordo tutte. Nemmeno le mie! Però mi ricordo che nel 1983 da Roma ci trasferimmo per qualche mese a Milano2 per-  
ché lei doveva registrare un programma su Italia 1 (*Beauty Center Show*, ndr). Ogni pomeriggio, finite le registrazioni, Franco Franchi e Ciccio Ingrassia mi portavano a mangiare il gelato», racconta divertito lo chef più rock della tv. Alto, imponente, capelli lunghi e ribelli, cassetta da lavoro, marcato accento romano anche se da anni vive a Milano, Borghese è esattamente come lo si vede nelle sue tante trasmissioni tv (da *4 ristoranti* a *Kitchen Duel*): iper energetico, iper espansivo, iper disinvolto. Nato a San Francisco nel 1976, ha avuto un’infanzia tutt’altro che banale. A partire dal primo volo transatlantico preso a soli 20 giorni di vita. «Mia madre è un’immigrata cecoslovacca negli Stati Uniti. Quando è rimasta incinta di me viveva in Italia con mio padre, ma ha voluto partorire vicino alla sua famiglia, a San Francisco. Mio papà era rimasto a Roma e voleva vedermi. Per lui, na-  
poletano, tre settimane erano già “assai”. Così siamo tornati in Italia».

**Come è stato crescere con una mamma così importante?**  
«Ero molto in giro, mamma mi portava ovunque, anche sui set. Sono cresciuto in mezzo al mondo della commedia all’italiana, dei b-movie: Enrico Montesano, Gigi Proietti, Lino Banfi, Ugo Tognazzi, Monica Vitti, Giuliano Gemma ed Edwige Fenech erano di casa. E anche personaggi del cinema americano venivano spesso da noi. Quando mamma girò *Gangs of New York*, a casa mia venivano Daniel Day-Lewis, Martin Scorsese e Leonardo Di Caprio».

**Sarai stato il più invidiato dei tuoi compagni di classe...**  
«Beh, in più mamma è stata anche la regina del fitness e, a Roma, ha avuto la prima palestra per sole donne. Da ragazzino ero l’unico maschio che poteva entrare, era meraviglioso. Mi divertivo come un pazzo».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**La predisposizione per lo spettacolo l'hai presa da tua madre, quella per il cibo da tuo papà?**

«Da lui ho preso la passione viscerale per cucinare, l'atto d'amore. Papà era un cuoco di casa, non uno che studiava ricette. Si metteva lì la domenica e faceva il ragù, il sartù.... Io mi divertivo a cucinare con lui. Era un modo per stare insieme».

**Da lui hai preso anche la passione per i motori.**

«Di più: per tutto ciò che ha un motore. Tagliaerba? Va bene. Nonno correva in macchina e aveva una scuderia di moto a Riviera di Chiaia a Napoli. Poi quella passione fu trasmessa a mio padre che è stato pilota motociclistico per anni. Smise di correre quando mia madre rimase incinta. Si vendette tutte le moto, mannaggia. Io ho iniziato con lo skate a 12 anni, papà mi portava al Foro Italico a skatare. Poi arrivò il motorino, lo scooterino, il motocross, le moto da strada. Da quando sono sposato con figlie ho eliminato le moto ma non le auto: una decina di volte l'anno vado in pista a correre».

**Con tua moglie come vi siete conosciuti?**

«Io avevo 32 anni. Lei lavorava in un'azienda che cercava un giovane chef per lanciare un videogioco sulla cucina. Mi chiamò questa signorina Wilma. Dopo sei mesi ci siamo sposati. Fu colpo di fulmine. Lei era già fidanzata, si doveva sposare. Ho fatto un "furto"».

**Ora hai tre figli.**

«Arizona e Alexandra sono le mie due bambine avute con mia moglie. Prima di sposarmi non ero mai stato fidanzato e diciamo che ero un po' "sportivo". Da poco ho scoperto di avere un altro figlio nato nel 2006. Me ne occupo dal punto di vista legale. Non l'ho mai visto, non ho una sua foto. Mi piacerebbe incontrarlo prima o poi, se me lo permetteranno».

**Con tua moglie condividi anche la passione per la musica.**

«Abbiamo gli stessi gusti ma la sua cultura musicale è molto superiore alla mia. I primi dischi che ho ascoltato? I vinili di mamma: Elton John, Cat Stevens, Springsteen, gli Stones... quel mondo lì. Il live più emozionante che ricordo è stato Lisa Stansfield a Londra, ero piccoletto».

**Il tuo animo rock si rispecchia anche nell'abbigliamento.**

«Mi piace fare shopping con Wilma. Lei mi chiama "ritardapiacere"»

perché se vedo un paio di scarpe che mi piace ci rimugino e dico "vabbè, magari le compro dopo". Lei ribatte: "Ma dopo quando? Ti piacciono? Ne prendiamo tre, rosse verdi e anche nere". E io torno a casa contento».

**In tv riesci sempre a essere super partes. Nella vita c'è qualcosa che ti fa davvero arrabbiare?**

«Una marea di roba. Da dove vogliamo cominciare? Mi fanno incazzare le persone in ritardo perché io sono svizzero, mi piace la puntualità. In cucina mi fa incazzare se non c'è il dettaglio come dico io, se il fornitore mi scarica un pesce invece di un altro... Però non porto rancore, è un'incazzatura breve. Mando affanculo subito e dopo ci andiamo a prendere un caffè».

**E quelli che fotografano i piatti?**

«Cheppalle! Arriva il piatto, si inizia a fotografare e, nel frattempo, la salsa si slega, il piatto si fredda... Poi lo assaggiano e, iniziano a recensire "buono però è un po' tiepido": grazie al cazzo sei stato cinque minuti a fare foto! La mia cacio e pepe prima la servivo in un piatto normale, ora ci ho messo sopra la cloche perché so che la temperatura si deve mantenere per un minuto o due in più».

**Tra poco è Natale, starai ai fornelli di casa tutta la mattina?**

«No, no, cucina mia suocera».

**Avrà l'ansia da prestazione...**

«Mia suocera? Lei è convinta di cucinare meglio di me. Dice che io sono chef e faccio cose complicate mentre lei fa la vera cucina di casa. E guai a chi *je dice quello che deve fa*».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il quartier generale

**Così al ristorante trovano spazio arte, musica e bambini felici**



“  
*Quando ho conosciuto Wilma avevo 32 anni. Sei mesi dopo ci siamo sposati. È stato un colpo di fulmine. Lei era già fidanzata. Ho commesso un "furto"*  
 ”

C'è la console del dj, le sculture a tema "motori", le immagini rock e di famiglia e, fino al 29 febbraio, la mostra di fotografia *Natura a nudo*. AB — Il lusso della semplicità, in zona Citylife a Milano, è il ristorante-quartier generale del mondo di Borghese. Ad accogliere gli ospiti, il fratello Max, in cucina, accanto ad Alessandro, c'è Carletto: «Sta con me da 15/20 anni, più tempo di mia moglie». E se nei ristoranti chic spesso i bambini non sono ben visti, qui è tutto il contrario: nei bagni c'è persino il wc in miniatura. «I bimbi sono strabenvenuti. Diamo loro matite colorate e fogli che ho disegnato io dove poter fare giochi e colorare un piccolo Alessandro Borghese».



**Orto di mare**

«L'ho ideato durante le registrazioni di *4 Ristoranti*, all'alba lungo una strada a strapiombo sul mare in burrasca mentre, sui fertili campi della penisola salentina, sorgeva il sole»

**Pinapple**

«La bavarese all'ananas glassata e cioccolato al latte è adagiata sul carpaccio d'ananas speziato con noccioline pralinate insieme al gustosissimo gelato al cocco. Lo so! Hai già una gran voglia?»

**In cucina**

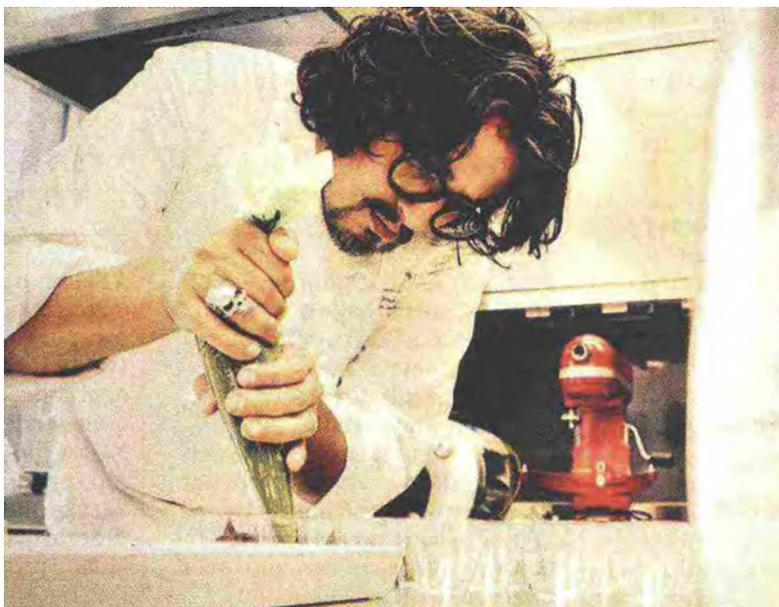
Alessandro Borghese nella cucina a vista del suo ristorante. Per il cenone di capodanno ha ideato un menu stile anni 80

**A tavola**  
I suoi piatti commentati per noi**Cacio e pepe**

«È un piatto antico, povero di ingredienti ma ricco di gusto. L'ho rivoluzionato aggiungendo il pepe della Tasmania che colora il piatto di un rosa che lo rende unico. Il sapore è unico ed esplosivo»

**Terrina di stinco**

«Un antipasto amato e molto richiesto nei nostri eventi esterni. La materia prima, di alta qualità, è lavorata con attenzione e cura per mantenere i sapori di una tradizione antica e oggi riproposta»

**La biografia****1976**

Nasce a San Francisco il 19 novembre da Barbara Bouchet e Luigi Borghese, imprenditore. Ha un fratello minore, Max

**1994**

Si diploma alla International School di Roma e si imbarca sulle navi da crociera. Poi lavora a San Francisco, Londra e Parigi

**2005**

Esordisce in tv. Tra le sue trasmissioni, *Kitchen Sound* e *4 ristoranti*

**2009**

Sposa Wilma Olivero. Hanno due figlie: Arizona (2012) e Alexandra (2016). Fonda AB Normal, società di ristorazione e entertainment

**2017**

Apri a Milano il ristorante *Il lusso della semplicità*