

ALESSANDRO BORGHESE

«IO, UNO CHEF
 FRA I MOTORI»

BO A PAG. 30

CHEF BORGHESE

APPENA RITORNATO SU SKY CON "4 RISTORANTI",
 CONFESSA L'AMORE PER FI E MOTO. GRAZIE AL SUO BR
 CI SPIEGA COME ANDREMO AL RISTORANTE DOPO IL VIR

«PAZZO DI MOTORI»



Alessandro Borghese, 43 anni, è nato a negli Usa a San Francisco: sua mamma è Barbara Bouchet



Qui al tavolo con i 4 ristoratori valdostani che si sfideranno nella puntata che andrà in onda stasera

MARCO BO
 TORINO

Alessandro Borghese, riparto il suo programma "4 Ristoranti" con altre dieci puntate su Sky Uno e Now Tv alle 21.15. Quando e come è nata la sua passione per la cucina?

«La passione è iniziata quando avevo 14-15 anni e più che altro era il divertimento di cucinare la domenica al mattino presto con mio padre, il piacere di invitare gli amici a casa e far trovare qualcosa fatto da noi con le nostre mani, quindi il bello del convivio: cucinare è un'azione di altruismo. Poi è cresciuto col tempo».

Tra l'altro la gavetta in cucina è poi iniziata col periodo del lavoro sulle crociere. Un'esperienza particolare e formativa sotto tanti punti di vista.

«Diciamo che è stata la mia Università. Finito di studiare in una scuola americana, al bivio tra continuare o lavorare scelsi la seconda via e visto che i miei genitori spesso lavoravano sulle navi da crociera è mio papà aveva una casa d'aste di tappezze e orologi che si svolgeva a bordo riuscì a darmi la possibilità di iniziare a lavorare in cucina sulla nave. Doveva essere una breve esperienza di due settimane ma si sono trasformate in tre anni».

Non è difficile immaginare che dove essere stato un periodo ricco di emozioni.

«Per me è stato uno dei momenti più belli della mia vita. Ho girato il mondo, conosciuto marea di persone. A 18 anni ho avuto la possibilità di andare dal Madagascar alle Seychelles, da Città del Capo a Israele. Lavoravo con persone stupende che mi hanno insegnato

il mestiere. Un'esperienza che auguro a tutti i quanti».

Ma questa effervescenza che traspare nel suo modo di condurre è figlia di quello che hanno visto gli occhi allora o è proprio il carattere?

«E' insita del mio Dna ma anche figlia di aver vissuto un'esperienza in giovane età paragonabile a quello che si può fare in molti più anni di vita. Io scendevo a Rodi e Corfu, visitavo e poi quando dovevo rientrare dicevo "Torniamo a casa", intendendo la nave. A quei tempi c'era Love Boat».

Il programma è ripartito. Può svelare qual è la ricetta vincente?

«La trasparenza, la forza dei ristoratori, gente che lavora da poco o da tanti anni per offrire piatti che devono restare nella memoria dei clienti. Spesso si tratta di persone passionali. Del resto l'Italia ha nella propria cultura il senso del cibo. Siamo l'unico Paese in cui a fine pranzo ci si domanda "Cosa mangiamo a cena?". E poi facciamo vedere una parte paesaggistica importantissima».

“

MOTOCROSS DA RAGAZZO, ORA QUANDO POSSO VADO IN PISTA A DIVERTIRMI IN PORSCHE

IN PALIO
 5 MILA EURO
 PER IL LOCALE

Il meccanismo della sfida vede 4 ristoratori della stessa zona di appartenenza che si sfidano per stabilire chi tra di loro è il migliore in una categoria. Ogni ristoratore invita a cena gli altri tre che, accompagnati dallo chef Borghese, commentano e votano con un punteggio da 0 a 10 location, menu, servizio e conto. Borghese ha a disposizione un bonus di 5 punti che gli permette di giudicare un elemento in più e che rende la sfida ancora più imprevedibile. A chi vince 5 mila euro da investire nell'attività. E' una produzione Sky realizzata da Banijay Italia.

te, con luoghi magari inesplorati e affascinanti oltre ad avere una giusta attenzione nei confronti della materia, del cibo e quindi gli ingredienti, raccontandone anche la filiera in certi casi. Poi è un programma con belle immagini e buona musica».

Noi vediamo il prodotto finito. In realtà nelle riprese live a volte capita che si accendano gli animi tra i concorrenti che magari nei giudizi hanno preconcetti per portare a casa la vittoria?

«Ovviamente non si può montare tutto quello che succede quando si scaldano le discussioni perché a volte scappa qualche parola colorita. Però di momenti con poca diplomazia ne facciamo vedere e succede perché c'è molta competitività. Tutti quelli che partecipano hanno di fatto già vinto ma poi la concorrenza per il successo finale è altissima. E' chiaro che poi ci sono strategie e magari qualcuno prova lo sgambettino, ecco uno dei motivi per cui ci sono io! Il cerchio di moderare il tutto, stare a cena 4 sere di fila con 4 persone non è così facile come può sembrare».

A proposito di ristorazione il virus cambierà molto in questo mondo. Che cosa si aspetta per il futuro?

«La ristorazione subirà grandi cambiamenti per servizio in sala e spazi. C'è una gran voglia di tornare a tavola a ristorante. Spero in un'estate aperta dal punto di vista ristorativo, quindi un luglio e agosto sereno. Immagino a tanti sforzi per adattarsi alle nuove norme. Consumiamo possibilmente prodotti italiani per aiutare anche la filiera».

Il suo rapporto con lo sport

“

MI SLOGAI LA CAVIGLIA SALTANDO DAL DIVANO COL SORPASSO DI VALE SU STONER A LAGUNA SECA!

NUOVA PUNTATA ALLE 21.15 SU SKYUNO DI "4 RISTORANTI"

SFIDA IN VAL D'AOSTA ALL'ULTIMO PIATTO

TORINO. Dopo la puntata inaugurale tra i canali di Venezia, premiata dal record di ascolti, torna su Sky "4 Ristoranti" alle 21.15 su Sky Uno. Lo chef Borghese va alla ricerca del miglior ristorante in alta quota della Valle d'Aosta. La Valle d'Aosta è considerata un vero paradiso degli sport invernali: si praticano sci alpino e di fondo, snowboard, freeride e alpinismo. Cosa offrono questi posti agli amanti della montagna, una volta arrivati in vetta? Piatti tipici valdostani come polenta, zuppe, carni selvatiche, formaggi, o una cucina più contaminata per accontentare i turisti della zona? Questi i ristoranti in gara, "Campo Base" (Ayas-Monte Rosa) con Corinne (41 anni) "la viaggiatrice", titolare e responsabile di sala. Ol-

come si concretizza?

«Non sono tifoso di calcio se non simpatizzante del Napoli per papà che era un grande napoletano. Sono un patito di tutto ciò che ha un motore, dal tagliaerba in su. Sono in astinenza di Formula 1, Rally, Motomondiale, Nascar, 24 Ore di Le Mans e tutto il resto».

Ma la velocità ama vederla o anche provarla...

«Io corro in pista regolarmente. Appena ho un venerdì o un sabato libero mi sveglio alle sei e mezzo di mattina e con la macchina vado in circuito a correre sulle 4 ruote. Prima anche in moto. Da ragazzino facevo motocross, in 125 e 250 con Kawasaki poi ho fatto un po' di pista con la Triumph mentre ora è un po' che corro con i

Porsche GT3».

Tifoso di Rossi?

«Assolutamente sì. Una volta mi slogai una caviglia perché saltai sul divano quando Valentino Rossi sulla curva del cavatappi nel Gp di Laguna Seca sorpassò la Ducati di Stoner. Periodi d'oro in cui vedevo le gare insieme a papà e non c'erano ragioni per rinunciare».

Lei è nato a San Francisco. La qualità migliore degli Usa da inserire in Italia e viceversa

«Un americano da solo fa fatica, ne metti insieme 3 e mandano lo Shuttle nello spazio. Noi siamo un popolo di individualisti. Loro hanno nell'unione la forza, da noi ci sono fuoriclasse che nell'unicità sono fortissimi».

Musica?

«Sono appassionato di tutti i generi dalla classica al jazz, al rock and roll. Il potere evocativo della musica è uguale a quello del cibo. Libri? Mi affascinano le biografie. E le riviste di orologi, sono un appassionato».

RIPRODUZIONE RISERVATA

“

LA GENTE VORRÀ TORNARE A MANGIARE FUORI: LUGLIO E AGOSTO OK