



Alessandro Borghese

**VI SVELO
IL MIO
NATALE**

Alessandro Borghese
il lusso della semplicità



Alessandro Borghese condivide l'album dei ricordi e suggerisce gli ingredienti perfetti per un Natale da trascorrere cucinando a suon di musica con una compilation ad hoc

■ di **Alessandra De Tommasi**

Lo chef rock'n'social Alessandro Borghese ha un'agenda pienissima, ma per le feste esiste solo una priorità: la famiglia. Prima che le vacanze abbiano inizio, però, è impegnato in molti progetti. Attualmente in giro per l'Italia per scoprire i migliori ristoranti con "Alessandro Borghese 4 Ristoranti", è in onda su Sky con "Alessandro Borghese Kitchen Sound", visto persino in Cina. Ha organizzato la cena di beneficenza di Don Gino Rigoldi per Sant' Ambrogio e si sta preparando per un cenone di ►



► Capodanno indimenticabile nel ristorante milanese (Alessandro Borghese – il lusso della semplicità) con il gusto e il sapore di quelli che chiama “i fantastici Anni Ottanta”. I lavori tv, infatti, non gli impediscono minimamente di curare ogni dettaglio ai fornelli, anche nelle mura domestiche. E, per Natale, ci svela i suoi segreti.

Cosa vuol dire per lei cucinare?

«Cucinare è un atto d’amore, trasmettere un’emozione, far felici gli ospiti».

Un ricordo di un Natale speciale?

«L’allestimento natalizio parte molto prima dell’avvento con presepe, vettovaglie e ammenicoli a tema che arredano la casa e con una novità da inserire ogni anno, come facevo da bambino con gli zii americani che portavano sempre una decorazione diversa! Arizona e Alexandra addobbano l’albero aggiungendo di tutto: disegni, letterine per Babbo Natale e gio-

“Se chiudo gli occhi, sento ancora il profumo del ragù di mio padre e dello strudel di mele di mia nonna”

cattoli, ogni anno più carico».

Un piatto che le preparavano da piccolo durante le feste?

«Il cuoco di casa è sempre stato mio padre. Vedere da bambino la sua passione ai fornelli sicuramente ha influenzato la mia scelta lavorativa. Sono oltre dieci le scatole di cartone che contengono tutte le foto, album del Natale della mia infanzia, un bel mix ceco-napoletano con sfumature californiane. A

differenza della Vigilia, che - per tradizione familiare della mia parte campana - è a base di solo pesce e dell’immane insalata di rinforzo (porta bene!), il menu del pranzo del 25 dicembre è un tripudio di ricette con protagonista la carne e, se chiudo gli occhi, sento ancora il profumo del ragù di mio padre e dello strudel di mele di mia nonna cecoslovacca emigrata a San Francisco. La cannella insaporiva le stanze di casa con il suo aroma».

Pensa che anche a Natale sia il caso di sperimentare tra i fornelli?

«Certo... ma con coscienza! Picasso ha detto: “Per mio tormento e forse per mia gioia, io dispongo le cose secondo le mie passioni”. L’ispirazione arriva anche uscendo dalla propria cucina e andando per strada, nei mercati, in giro. E lasciarsi ispirare dalla gioia, magari cucinando con una selezione musicale ad hoc, da “Last Christmas” dei Wham a tutto volume! La vita è come la musica che ascolto: una combinazione di piacere e malinconia».

STELLA TRA LE STELLE

Nato a San Francisco nel 1976, figlio dell’attrice Barbara Bouchet e di Luigi, che gli ha trasmesso l’amore per la cucina. Dopo il diploma all’American Overseas School di Roma, lo chef si è imbarcato per tre anni sulle navi da crociera. Le sue esperienze culinarie continuano a San Francisco, New York, Londra, Parigi, Copenaghen, Roma e Milano. AB Normal è la sua società di catering e food consulting. A Milano ha aperto un pastificio artigianale e il ristorante “Alessandro Borghese – il lusso della semplicità”. È uno dei tre giudici dell’edizione italiana di “Junior MasterChef”, conduce “Alessandro Borghese 4 Ristoranti” e “Alessandro Borghese Kitchen Sound”. Tra i programmi che ha condotto anche “Fuori menù”, “Ale contro tutti” e “Cuochi e fiamme”. Ha partecipato come giurato a “La notte degli chef”. Ha pubblicato: “L’abito non fa il cuoco” (Best Bur) e “Tu come lo fai?” (Mondadori). È papà di Arizona e Alexandra.



C’è una regola o un divieto alla sua tavola durante le feste?

«La regola fondamentale è l’essere grati di essere tutti insieme e il divieto è esimersi dai discorsi natalizi di ognuno, comprese le poesie dei più piccoli, tra una



IN CUCINA

Con Sal De Riso, noto pasticcere di fama nazionale ospite nel programma "Kitchen Sound" in onda su Sky Uno



Insegnare cosa vuol dire mangiare bene e conoscere il cibo nelle scuole, potrebbe aiutare molte realtà familiari, si tratta della nostra identità culturale anche a tavola».

Una tematica che le sta a cuore?

«L'ambiente è una tematica molto importante e la mia società AB Normal – Eatertainment Company è stata tra le prime aziende ad adottare la politica #plasticfree. Abbiamo dotato tutti i dipendenti di borracce personalizzate per ridurre lo spreco delle bottiglie monouso. Nel mio ristorante si cucina su piastre a induzione: abbattano la dispersione di calore, riducono i tempi di cottura e migliorano la salubrità dell'aria. Gli unici fornelli a gas sono quelli usati per lo "spettacolo" dei live cooking. Ho preferito eliminare le celle frigo e i consumi elettrici che comportano e disseminare la cucina di piccoli frigoriferi con un unico motore esterno: abbattendo consumi, costi di gestione e recuperando il calore generato per riscaldare l'acqua in cucina. La luce calda e modulabile è generata da lampade a LED che grazie al materiale del loro incasso abbattano la carica batterica, riducono il numero di microparticelle e migliora la salubrità dell'aria: l'Università di Manchester ha utilizzato il ristorante come caso studio!».

Anche se si dice che a Natale siamo tutti più buoni, c'è qualcosa che non sopporta?

«Non sopporto la maleducazione in ogni sua forma, le persone volgari mi lasciano perplesso, così come chi fa diventare le offese e le polemiche un mestiere. Quindi, quando giudichiamo le persone, è come se giudicassimo noi stessi».

Lontano dalla cucina, c'è un luogo che la fa star bene?

«Stare sul "divanone" con Wilma, Arizona e Alexandra a guardare un bel film d'animazione insieme».

portata e l'altra!».

Pensa che, nonostante il caos delle feste, sia sempre possibile coinvolgere i bambini nella preparazione dei piatti?

«È fondamentale coinvolgere i più piccoli durante le feste. Impareranno ad apprezzare le tradizioni e lo stare insieme in famiglia. Mia figlia Arizona ha sette anni e quando mi vede in cucina prima guarda cosa faccio e poi mi chiede se può aiutarmi. Alexandra, di tre, sta iniziando a scoprire tutti i sapori dei grandi, si avvicina al bancone sale su uno sgabellino, che avevo comprato quando Arizona aveva la sua età per arrivare più facilmente al piano di lavoro. È molto golosa e non perde occasione per assaggiare tutto quello che trova in cucina. Per ora si divertono, cucinare per loro è un gioco, ma hanno un'ottima manualità e un fine senso del gusto... promettono già di diventare più brave di me».

Che cosa augura alla generazione delle sue figlie?

«Impegno e studio, ma questi ragazzi andrebbero ascoltati di più, loro sanno usare i media e sono orientati verso la globalizzazione. Mi espongo spesso sui miei canali web contro il



“Un luogo che mi fa stare bene? Sul divanone con Wilma, Arizona e Alexandra”

bullismo: per loro abbiamo l'obbligo di essere persone migliori. A volte essere grati non è un'offesa, essere educati dovrebbe essere la regola per far progredire il mondo».

Le piacerebbe che fosse introdotta l'educazione alimentare nelle scuole?

«L'educazione alimentare è basilare per la nostra cultura. Conoscere e apprezzare il gusto delle materie prime, la stagionalità, le peculiarità, la storia di un ingrediente, sono le fondamenta per una corretta e sana alimentazione. In Italia l'arte gastronomica è l'eccellenza, ogni regione, paese e città custodisce la tradizione di un prodotto e le sue caratteristiche in cucina.



VITA FAMILIARE

Con la moglie Wilma sposata nel 2009 e da cui ha avuto due figlie, Arizona e Alexandra