

 **COVER STORY INCONTRI**

# Profumo di paddock.

Alessandro Borghese è uno dei cuochi più amati. Grande appassionato di motori, corre in pista con Porsche e in cucina con spaghetti al pomodoro e polpo alla brace.

## **MAURIZIO BERTERA**

■ Mister “kitchen sound” non ama solo la musica in cucina ma anche il rombo del motore. “E quel profumo di benzina e di gomme che al paddock mi fa sentire un po’ come i piloti di Formula 1”. Alessandro Borghese, uno dei cuochi più amati in Italia, protagonista di diversi programmi televisivi, adora le incursioni sui circuiti, con un luogo nel cuore, Monza: “Un posto speciale, il Tempio della Velocità non è un luogo comune”.

### **Alessandro, lei si definisce “motorista” sin da ragazzino.**

Mio padre mi ha trasmesso la passione per il cibo che è diventata professione e per le belle auto, possibilmente sportive. Una delle vetture che ho adorato era la sua Lancia Thema 8.32, quella che tutti chiamavano “Lancia Ferrari”, con 215 cavalli (la troverete tra l'altro nelle pagine più avanti, ndr). È fantastica. Poi impazzivo per le due Delta HF integrale Evoluzione che lo divertivano un sacco. Era talmente appassionato di automobili italiane che ha avuto anche una Lamborghini Espada e una Ferrari GTO.

### **Lei invece è un fan delle Porsche.**

In effetti ... Tra quelle che ho guidato, scelgo la 993 perché è stata l'ultima 911 con motore raffreddato ad aria. Ora mi diverto a girare in pista con una GT3, tra Monza e gli altri circuiti del Nord Italia, con le iniziative del Porsche Club.

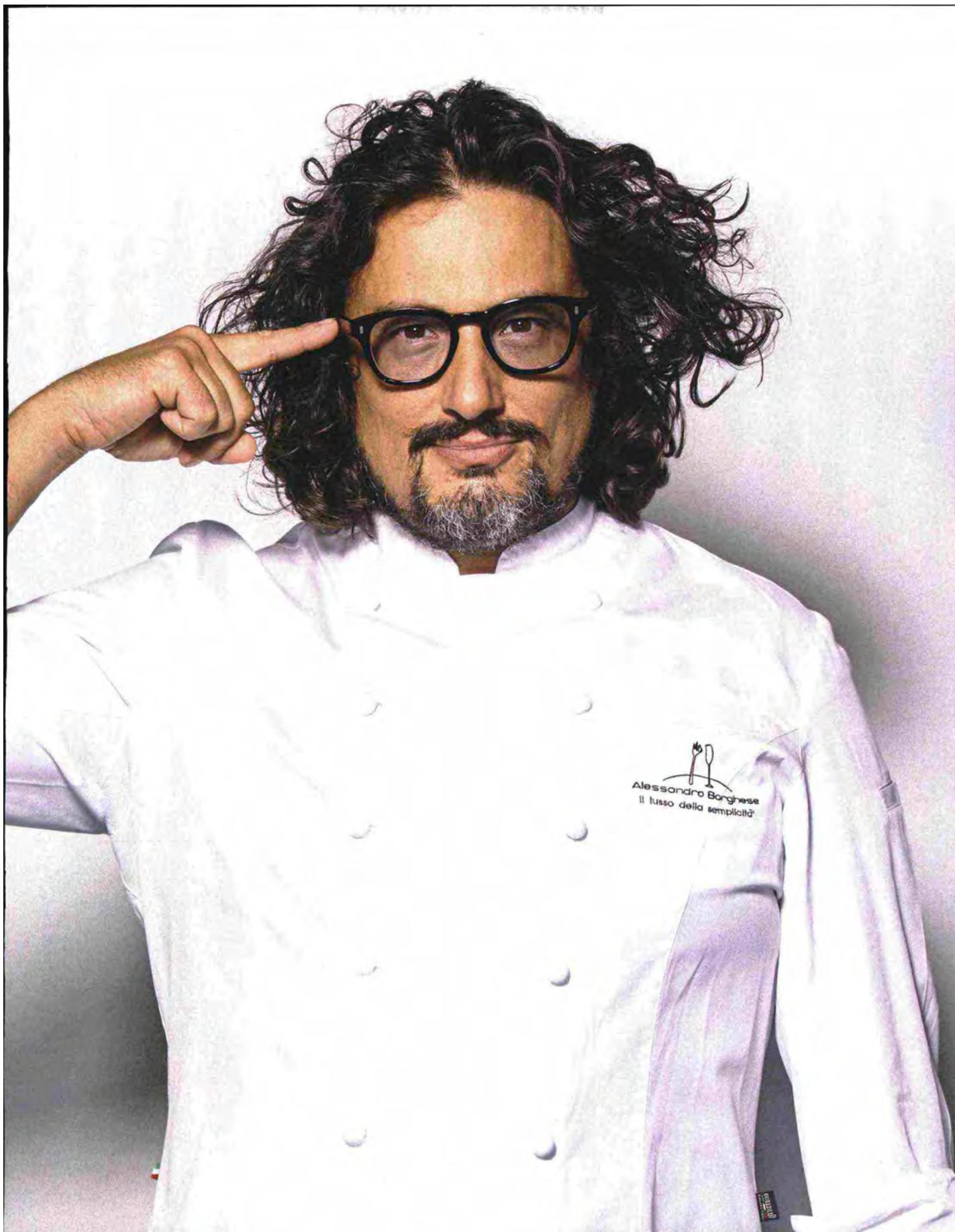
### **Torniamo alla Formula 1. Idoli?**

Ayrton Senna naturalmente. Michele Alboreto per quel poco che ha corso con la Ferrari. Poi Damon Hill e Nigel Mansell, combattenti veri. Ora mi piace molto Charles Leclerc, avviato a un bel futuro. Lewis Hamilton? Una star globale, al di là della sua bravura.

### **Le piacciono le corse di oggi?**

Mi sembra che manchi la bagarre di una volta. C'è una Casa come Mercedes che ha una marcia in più rispetto ai principali avversari e lo spettacolo, spesso, ne risente. Ma la Formula 1 è esattamente come l'alta cucina: se non ci fosse la massima espressione, le automobili di serie e la cucina “normale” non potrebbero crescere.









**Lei è uno dei cuochi più popolari in assoluto. Come mai è sempre stato alla larga dal “giro” delle Stelle Michelin e del circuito gourmet?**

Sarei sciocco a negare che soprattutto da giovane ci pensavo. Ma non è mai stata un'ossessione, poi la vita mi ha fatto deviare verso altri lidi che mi danno molta soddisfazione. Mi considero uno chef-imprenditore che non vuole restare solo dentro una cucina e fa molte cose nell'ambito dell'ospitalità. E soprattutto mi sento come un “divulgatore di cibo” attraverso i programmi televisivi che, lo dico sempre, hanno creato un interesse pazzesco sul tema. Con vantaggi per tutti.

**Quindi alla larga dalle guide ...**

Ovvio che una recensione positiva da parte della critica fa piacere anche a me, ma sono abituato ad avere riscontro immediato: un cliente che fa i complimenti per i rigatoni con la pajata, mi rende felicissimo. Con questo capisco benissimo i colleghi, soprattutto giovani, a caccia di riconoscimenti ma ...

**Ma ...**

Credo sia arrivato un tempo più concreto, di una cucina più comprensibile e con meno esercizi di stile. Ovvio che non si può vivere di sole trattorie e che l'alta cucina non scomparirà. Ma veniamo da un lungo periodo dove il pressapochismo e la copiatura richiedevano una spesa esorbitante. È una mia opinione sia chiaro, però quando ho aperto il ristorante a Milano davanti a CityLife l'ho chiamato “AB, il lusso della semplicità” e la mia carta è stata impostata su piatti veri come lo spaghetti al pomodoro e il polpo alla brace.

**Con “4 Ristoranti”, programma televisivo di grande successo, ha girato l'Italia: ci indica le zone che l'hanno più sorpresa come bellezza.**

Domanda complicata ... vado per macro aree. Al Nord sicuramente la Carnia che sembra uscita da una favola nordica. Al Centro, la Lunigiana: uno non pensa che tra La Spezia e Massa Carrara si possano incontrare paesaggi da western. Al Sud, adoro quella parte di Calabria ionica tra Capo Rizzuto e Cirò Marina. Quanto alle isole, potrà sembrare scontato ma l'interno della Sardegna è spesso incredibile.

**Nel libro “Cacio & Pepe” – che è anche la sua ricetta iconica – racconta con emozione i viaggi in autostrada con suo padre.**

Ero il suo copilota. Papà aveva il piede pesante, si ingarellava con tutto ciò che si muoveva oltre una certa velocità. E io, che ero e sono malato di macchine, facevo scouting. Riconoscevo dagli specchietti che mezzo stava arrivando: il modello, la cilindrata, i cavalli. Così potevamo capire se era il caso di ingaggiare una corsa. Ma queste cosa delle gare per strada non si poteva dire, vero?