

Il cuciniere più mediatico d'Italia intervistato dalla giornalista Alessandra Comazzi

Alessandro Borghese al Festival della Tv difende il lusso della semplicità

Di **FIorenza BARBERO**

DOGLIANI. "Oggi più che mai si cerca il lusso della semplicità: materie prime di qualità e tecnica nel preparare i piatti". Parola di Alessandro Borghese che, venerdì 4 settembre, ospite per la prima volta al Festival della Tv, intervistato dalla giornalista Alessandra Comazzi, ha aperto la IX edizione.

Si definisce "cuciniere" uno a cui piace cucinare, una passione diventata lavoro, un sogno realizzato. "Quando ero piccolo volevo fare l'archeologo o il pilota di auto e di moto, poi l'amore di mio padre per la cucina e le continue attese legate al lavoro di mia madre (l'attrice Barbara Bouchet ndr) mi hanno fatto dire che volevo fare qualcosa di pratico e immediato, il cui risultato si vedesse in tempi brevi e so-

prattutto che mi permettesse di usare le mani".

Alla domanda della Comazzi che cosa è per lui la cucina, Borghese non esita nel dire: "Identità, cultura, territorio, condivisione, sperimentazione e ricerca; cucinare è un atto d'amore verso noi stessi e gli altri, è il piacere di arrivare a fine giornata e decidere di farci due coccole preparando un piatto semplice, che non significa facile, con pochi ingredienti di qualità. In cucina si dedica tempo a chi si vuole bene".

Borghese, il cuoco più mediatico dello Stivale, nasce su Discovery Channel con "Cortesie per gli ospiti". "Dovevo partire per la Cina, è stata una scommessa vincente che mi ha cambiato la vita". E da quel momento le numerose trasmissioni tra cui "Cucina con Ale", "4 Ristoranti" e "Kitchen sound". "E si perché si deve sentire come suona un certo piatto;

la cucina, come la musica, ha un potere evocativo in grado di portarti esattamente dove hai mangiato quel cibo, bevuto quel vino o ascoltato quella melodia".

Rispetto alle nuove leve che vogliono cimentarsi in questo lavoro, impegnativo ma ricco di soddisfazioni, afferma: "I giovani devono conoscere la tradizione prima di innovare; prima si cammina e poi si corre, è una legge imprescindibile. Ognuno deve trovare la propria chiave gastronomica, ricordando che ai fornelli non si è mai arrivati, non si smette di imparare e lo si può fare fino a tarda età. L'aspetto ludico della cucina ti fa restare bambino tutta la vita, i cuochi sono fanciulli che giocano a fare i grandi".

Alla provocazione della Comazzi "Ma oggi in Tv, non c'è troppa cucina?", Borghese risponde: "La cucina è inesauribile: è sinonimo di cultura, cibo,

persone e territori. Significa poter valorizzare ogni singolo aspetto legato a questi elementi creando un volano economico di livello, con la nascita di nuove scuole legate al settore e i giusti stimoli per tornare a lavorare la terra e coltivare quei prodotti che saranno utilizzati nella preparazione dei piatti. In Italia siamo arrivati tardi. In Inghilterra e America, già dieci anni fa, facevano programmi sulla cucina mediterranea che non è neanche la loro". Alla considerazione della giornalista di come è cambiato il mondo della ristorazione, durante e nel post Covid, Borghese non fa sconti: "Non sarà più come prima e non si tornerà indietro; è un'opportunità che se colta farà restare sul mercato. Tanti purtroppo chiuderanno e altrettanti apriranno o manterranno l'attività. Chi sa lavorare bene vincerà questa sfida. Il delivery (la consegna del cibo a domicilio ndr) è la nuova frontiera, ma non è fattibile per tutti i piatti".

