

VIP e orologi

di Stefano Carazzali

Il mondo dell'orologeria riesce ad appassionare un po' le persone di tutte le categorie e di tutti i ceti sociali; certamente alcuni orologi sono, di fatto, non acquistabili, sia perchè magari in serie limitatissima, sia per l'altissimo prezzo commerciale, altri invece sono molto più facilmente raggiungibili ed ecco che diventano subito richiestissimi. Questa passione, che si tramuta spesso in vero collezionismo, conquista - sempre in maggior numero - anche personaggi famosi, che in taluni casi diventano veri e propri brand ambassador, tramutando un grande amore in una parte di lavoro quotidiano.

Abbiamo intervistato 3 personaggi italiani famosissimi appartenenti a differenti settori lavorativi, conosciuti sia in Italia, sia all'estero, facendoci raccontare un po' del loro lavoro e della loro passione per l'orologeria.

QUANDO L'OROLOGERIA APPASSIONA I VIP



ALESSANDRO BORGHESE

La Clessidra 1945: Ringraziandoti per il tempo che ci dedichi, ti chiedo subito: sei un personaggio conosciutissimo, il segreto del tuo successo è dovuto soprattutto alla passione nella cucina, alla qualità dei tuoi prodotti, alla tua grande simpatia o a cos'altro?

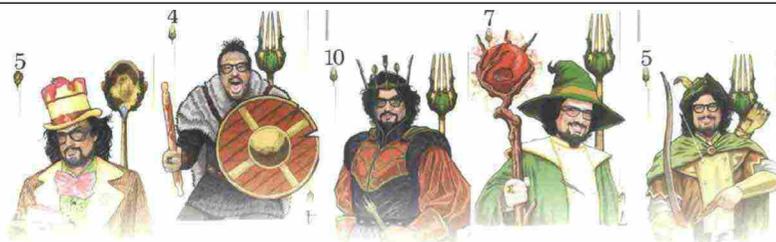
Alessandro Borghese: Quando ho iniziato a raccontare la cucina italiana attraverso le persone, non immaginavo di diventarne l'esempio; guardare alcuni programmi e rivedere le caratteristiche dei miei primi format con l'evoluzione di oggi è un enorme successo. Prima era impensabile raccontare di piatti con brani rock o parlare in un'intervista come questa, di eventuali abbinamenti tra le due realtà. Sono molto contento di essere stato un anticipatore di questa nuova tendenza, avevo un'idea del successo della cucina in televisione, da quando era singolare diven-

tare testimonial di un prodotto gastronomico, come a screditare. Nulla di più falso, la cucina e tutto ciò che ruota intorno ad essa, genera sviluppo e professioni nuove e originali, qualche anno fa non esistevano tutte queste considerazioni e preparazioni sul cibo nè altrettanti volti che ne parlano.

Non esistevano food blogger, food travel, food influencer, lavori che sono nati proprio grazie allo sviluppo della cucina sul piccolo schermo. Sono sempre stato un sostenitore del progresso, accorcia le distanze e migliora la cultura: il periodo storico che stiamo vivendo, dove la competenza di molti e l'immaturità, per fortuna di pochi, al servizio di un pubblico esigente e finalmente più esperto nel voler assaporare le pietanze degli Chef. Ho creduto fortemente nel potenziale della cucina in Italia che sta aumentando e continua a crescere per un bene comune.

Cucinare è il mio modo di comunicare, è tutto il mio essere ricco di spontaneità, il mescolare sapori incredibili con odori semplici, ma a volte sorprendenti. Quando cucino, dietro una telecamera così come in cucina per gli ospiti del mio ristorante "Alessandro Borghese - il lusso della semplicità" a Milano,

VIP e orologi



mi rivolgo a tutti loro. A chi si avvicina per la prima volta al meraviglioso mondo della cucina. A chi vuole conoscere nuovi sapori riscoprendo la tradizione e il ricordo. A chi cerca il gusto e la qualità per i propri eventi e pretende professionalità e gusto.

L.C.: Qual è la tua filosofia di vita ed in cucina?

A.B.: "Il lusso della semplicità" è la mia filosofia: mantenere la semplicità in cucina vuol dire tante cose, potrebbe significare ridurre un piatto alla sua forma base o focalizzarsi su un ingrediente per sperimentarne l'essenza, oppure creare un'atmosfera da rock band, dove le diverse parti della cucina si muovono come strumenti di un concerto. In qualunque caso, "semplice" in una cucina raramente significa "facile". È una cucina che col tempo si è evoluta, che è andata oltre e poi è tornata indietro. Non una semplice cucina "rivisitata". Quando si matura professionalmente si procede per sottrazioni più che per addizioni. Negli anni ho sperimentato le mode e alla fine ho compreso che i prodotti migliori sono quelli schietti e sinceri che ti andrebbe di mangiare tutta la settimana. Questa è oggi la mia cucina.

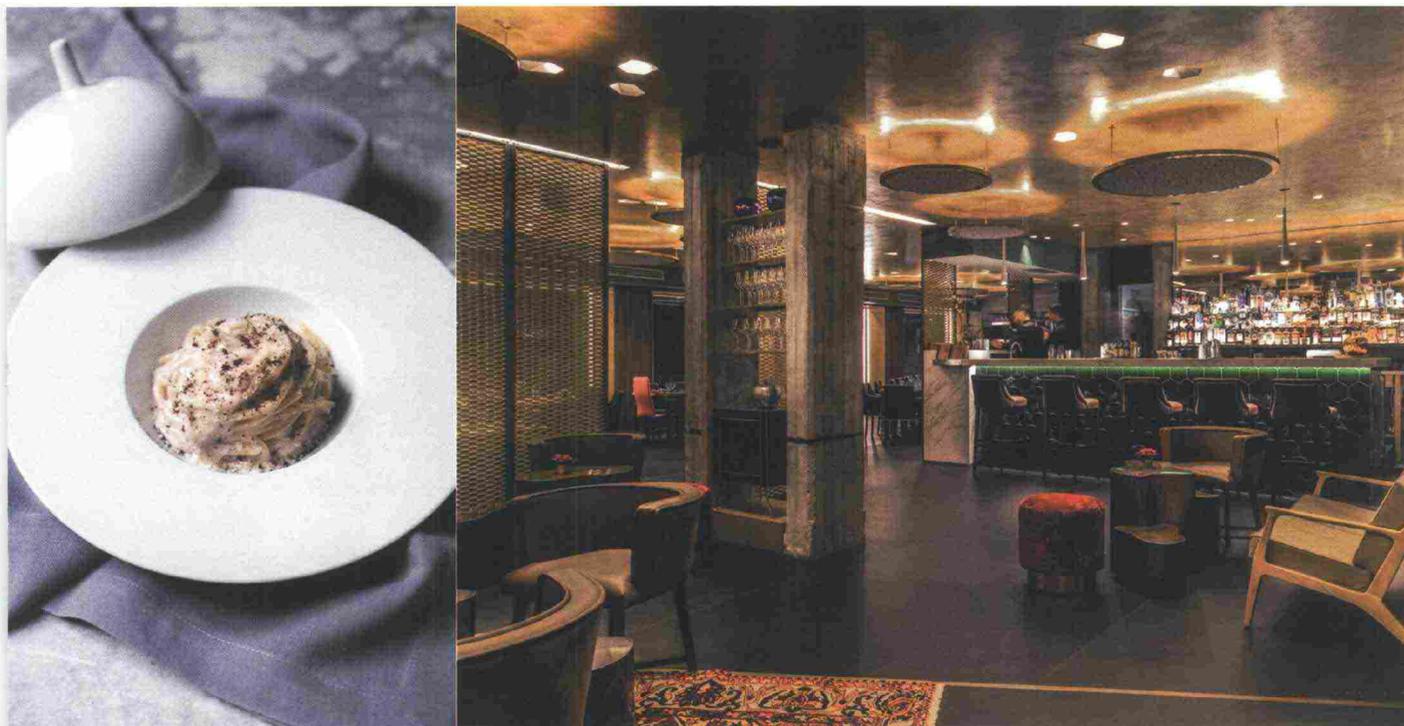
L.C.: Qual è il piatto che hai creato di cui sei più orgoglioso oppure quello che in assoluto preferisci cucinare?

A.B.: Non è una risposta semplice. Domani potrei rispondere in maniera diversa. La mia Cacio & Pepe è un piatto antico, povero di ingredienti ma ricco di gusto. Nasce con l'antica transumanza del bestiame. Con i miei viaggi, le mie esperienze, il Grand Tour che mi ha reso Chef, ho voluto rivoluzionarlo e aggiungere il pepe della Tasmania che colora il piatto di un rosa che lo

rende unica. Potrebbe essere abbinata alla "Ballerina di 14 anni" di Degas. Un'opera custodita gelosamente all'interno della casa dell'artista e diventata famosa solo dopo la sua morte. Degas è stato un rivoluzionario per la sua epoca e allo stesso tempo un rigoroso tradizionalista. Nelle sue tele si ritrova lo splendore delle opere del rinascimento italiano reinterpretato secondo un'armonia e una dinamica che ha spianato la strada all'arte moderna. Un rinascimentale, impressionista, realista. La sua arte è racchiusa in questo paradosso.

L.C.: La Clessidra è la rivista di orologi più antica d'Italia, quindi la domanda è d'obbligo: quanto conta il tempo in cucina? Prepari mai qualcosa "ad occhio"?

A.B.: Il tempo in cucina è tutto: cottura, lievitazione, tempi di servizio, tempi di maturazione. Parte tutto dal tempo per arrivare nel piatto. Il tempo è tutto e niente, qualcuno dice che non esiste, altri sono lì ad aspettare che passi. Un alleato vincente o un ostacolo da superare. Quante volte hai scelto un ristorante in base al tuo tempo? Per gli ospiti del mio ristorante ho realizzato gustose esperienze culinarie, le AB Card che stanno avendo un enorme successo da assaporare al ritmo della mia selezione musicale! 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 o guardando un'opera d'arte. Gli ingredienti ti parlano, ti provocano, ti comunicano la loro essenza, ti stimolano attraverso i colori, forme, sapore. Una lama di luce che trancia la tela e illumina il volto del soggetto dipinto.



Quando entro in cucina mi sento come Pollock davanti ad una tela bianca. La mente prende il sopravvento sulla ragione e si lascia ispirare dalle passioni. Gli occhi non riescono a seguire le veloci mani guidate dalla musa dell'arte. Dalla voglia di creare un'emozione in chi, da lì a poco, sazierà il proprio spirito con qualcosa di buono, di bello. Nell'universo delle mie passioni, l'Arte è un sole che influenza e incrementa le maree delle mie scelte. Sono affascinato dai tagli di luce di Caravaggio, dalle rapide pennellate di Van Gogh, dalla forza espressiva di De Chirico, dalla voglia di vivere di Frida Kahlo. Non ho un artista o uno stile preferito, mi piace ciò che mi regala un'emozione.

L.C.: Ci risulta tu sia un amante (o collezionista) di orologi, da quando è iniziata la tua passione e qual è il segnatempo a cui sei più affezionato?

A.B.: Come tante altre mie passioni, l'amore per le macchine segnatempo è nato con mio padre. Lo vedo andare a "caccia" di esemplari rari e pregiati in una giungla di offerte disseminata di tanti falsi d'autore. Mi piace studiarli, capire il loro funzionamento.

Ho anche comprato un piccolo kit con il quale mi diverto a cambiare i cinturini in base al mio stile e a modificare i più semplici, certo sono un amatore e per i lavori veri mi avvalgo delle preziose mani dei professionisti, ma resto sempre ipnotizzato dal ticchettio perfetto di una buona macchina con un quadrante attraente. Sono molto legato ad un Tag Monaco Calibro 11, il primo orologio che mi ha regalato mia moglie Wilma.

L.C.: Prossimo acquisto? Orologio o bottiglia di vino pregiatissima?

A.B.: Gli orologi e i vini sono legati a doppio filo con il tempo. Uno lo misura, l'altro se ne nutre per maturare e possono entrambi veder crescere il loro valore al suo passare. Grazie alla cantina del mio ristorante possono degustare i miei piatti abbinandoli ad un vino italiano o sperimentare e cercare sapori di oltre oceano, come dico sempre il vino è fantasia! È qualche tempo che ho puntato un modello molto particolare di un brand famosissimo, che è da sempre nella mia wish list, chissà forse un giorno lo avrò al polso!