

Lo chef Alessandro Borghese

## Ecco perché le persone vogliono il "comfort food"

G. Ricci all'interno



# Molte coccole e il lusso della semplicità

Alessandro Borghese e la sua squadra pronti a ripartire: «Le persone hanno bisogno di comfort food»

MILANO  
di Giancarlo Ricci

**Alessandro Borghese, il settore della ristorazione finalmente riparte. Dopo mesi di chiusure e riaperture a singhiozzo, che bilancio ti senti di fare, da ristoratore, di questo terribile periodo?**

«Provando un po' a sdrammatizzare credo che ci troviamo in un momento molto simile a quello che si vive quando stai per rivedere una persona amata dopo un lungo distacco: tutto ti sembra come se fosse la prima volta. Ecco secondo me siamo in uno stato d'animo molto simile. Dopo tante difficoltà e sofferenze c'è solo una gran voglia di ripartire, di coccolare il cliente, di rimettersi a lavorare facendo nuovi progetti. Il mio ristorante "Il lusso della semplicità" riapre proprio oggi e questo rende sia me che la mia brigata in cucina molto carichi ed entusiasti. E credo che anche la gente abbia voglia di ricominciare e lo capisco dal fatto che abbiamo prenotazioni già per diverse settimane, un ottimo segnale».

**Per molti il lockdown e questo stop forzato sono state occasioni per riflettere su quello che si ha e ripartire in modo nuovo e diverso? Su di te che effetto ha avuto?**

«Beh devo dire che la prima cosa che ho fatto è stato dare ancora più spazio agli affetti familiari;

ho trascorso più tempo con la mia famiglia ed ho rivisto le mie priorità. Avendo tempo per ragionare con calma ho fatto molte riflessioni anche sul mio tipo di cucina ed ho rivisto alcuni piatti nell'ottica di offrire a chi verrà a mangiare da me delle vere e proprie "coccole culinarie". La gente ora ha voglia di sedersi, mangiare con calma senza l'assillo di doversi alzare da tavola per rispettare un coprifuoco, ha bisogno di "comfort food", ed io ho rivisto un po' tutto in quest'ottica. Anche i turni di apertura del ristorante saranno diversi: ci saremo solo venerdì, sabato, domenica e lunedì. Credo sia giusto rallentare un po' per goderci meglio le cose che facciamo ed abbandonare la frenesia che prima di questa pandemia caratterizzava tutto quello che facevamo».

**Da una decina d'anni vivi e lavori a Milano. Che legame hai con questa città?**

«Io sono un romano adottato da Milano. Sono arrivato qui una decina di anni fa e devo dire che mi sono subito trovato molto bene. Forse perché io sono molto milanese nel modo di lavorare e questo mi ha aiutato molto. È una città che amo molto perché va sempre di corsa ma ha anche molto da offrire. È una città turistica ma a pochi chilometri da grattacieli e business offre degli spettacoli naturali bellissimi. La ritengo una città meritocratica: se sai fare e sai dare ti restituisce mol-

to premiandoti. E' sempre in fermento e questo per un cuoco e per una persona che come me fa spettacolo è una caratteristica fondamentale».

**Sei sposato con due figlie, quanto pesano sulle tue scelte professionali i giudizi delle tue donne?**

«Qualsiasi scelta della mia vita è condizionata dalla mia famiglia. Mia moglie è l'amministratore delegato delle mie aziende, si occupa della parte commerciale ed è a stretto contatto con me dalla mattina alla sera. È lei a guidarmi nelle mie attività quotidiane e nelle mie scelte. Le mie figlie invece dettano i tempi di tutto il resto. In base ai loro impegni io organizzo la mia agenda e faccio sempre in modo di poterle accompagnare alla lezione di danza o a quella di ippica. Questi sono momenti importanti per me e cerco sempre di incastrarli con tutto il resto».

**So che recentemente sei stato "ambasciatore" della cucina italiana all'estero, portando i nostri piatti addirittura alle Maldive. Ci racconti di questa esperienza?**

«È stato bellissimo da un punto di vista personale e professionale. Ho visto dei veri e propri paradisi naturali (le isole di Halaveli e Mofishi, ndr) ed ho cucinato piatti italiani per gli ospiti di due resort, che hanno dimostrato grande entusiasmo per la mia cucina durante i live cooking e sincero apprezzamento per i piatti firmati "Il lusso della semplicità". Mi piace credere di aver contribui-

to a tenere alta la bandiera del nostro paese all'estero. Ma ho anche imparato molto, collaborando con cuochi locali e lasciandomi influenzare dalla cucina maldiviana, che è molto diversa dalla nostra per sapori e colori. Sono sicuro che dopo questa esperienza ci sarà un po' di Maldive anche nei miei piatti».

**Hai sempre creduto nel binomio tra arte e gastronomia. La musica è parte integrante di tutto quello che fai nel tuo ristorante sono spesso ospitate mostre d'arte. L'ultima è quella chiamata Urban Taste che presenta le opere di un giova-**

**ne street artist, KayOne. Come nasce questo binomio?**

«Ci siamo incontrati un paio di volte, abbiamo chiacchierato ed abbiamo scoperto di avere molte cose in comune. Il mondo dell'arte per me è molto importante. Io sono un collezionista d'arte moderna e all'interno del mio ristorante ci sono molti pezzi della mia collezione: Mi piace contornarmi di cose belle ed anche in quest'ultimo caso vedrete che le opere di KayOne sono davvero fantastiche. E poi è un modo per far cambiare pelle al mio ristorante. Ogni volta che ospito una mostra il ristorante cambia

aspetto e sembra diverso».

**Una buona ricetta nasce dal perfetto equilibrio che c'è tra i suoi ingredienti. La tua ricetta di vita, che ingredienti ha e come li combini tra loro?**

«La determinazione, la forza di volontà, la passione, una famiglia che mi ha sempre supportato e una moglie che mi è sempre stata accanto in tutte le scelte che ho fatto e mi ha dato due figlie meravigliose. Questi sono gli ingredienti che combinati tra loro in tanti modi diversi mi fanno vivere una vita meravigliosa. Anche in mezzo alle difficoltà».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alessandro Borghese, cuoco e conduttore televisivo, figlio di Barbara Bouchet



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.