

ALESSANDRO BORGHESE Chef, conduttore tv e brand ambassador dell'Asti Docg: "Federer è come il cioccolato svizzero, Djokovic la Pavlova"

“Amo tutto lo sport ma a tennis gioco solo con le padelle”

L'INTERVISTA

ADRIANA MARMIROLI

Per lui i campioni di tennis somigliano a dei dessert, Roger Federer «cioccolato svizzero, altissima qualità e precisione geometrica». Novak Djokovic gustoso come «la Pavlova, una signora torta».

Lo chef e conduttore tv Alessandro Borghese è alle NITTO ATP Finals di Torino come Brand Ambassador dell'Asti Docg, in un divertente spot in coppia con il tennista di casa Lorenzo Sonego («e a cucinare è Sonego, questa volta» avvisa lui). Borghese, 44 anni, figlio dell'attrice tedesca Barbara Bouchet e del produttore cinematografico napoletano Luigi Borghese, a tennis non sa giocare, «al massimo impugno le padelle, anche se Sonego mi ha promesso qualche lezione», ma ama da sempre lo sport. Quello di squadra - in fondo anche in cucina si gioca di squadra - dal calcio, al volley al basket («da ragazzino giocavo piuttosto bene»), e poi i motori.

«Sognavo di fare il pilota. Sono cresciuto insieme a Valentino Rossi. Ho dei ricordi d'infanzia legati al mondo delle corse, alle domeniche

con mio padre che non c'è più: con lui dividevo queste giornate di F1, Superbike, MotoGP. E ancora oggi se posso corro».

Adesso Borghese si dedica ai giochi bizzarri di "Game of Talents" su Tv8. Con lui due veterani, Mara Maionchi e Frank Matano, nel ruolo di coach/consiglieri dei 2 concorrenti che in ogni puntata, per successivi, sono chiamati a indovinare 10 talenti misteriosi. Un po' cugino di "Italia's Got Talent", il gioco unisce la spettacolarità di talenti che praticano le attività più bizzarre, al mistero del chi è chi, all'incognita di un monte premi (fino a 100.000 euro) che può sfuggire proprio all'ultimo. Tra una Mara e un Frank che battibeccano da vecchi sodali divenuti rivali, Alessandro deve ritagliarsi il suo spazio: cosa non facile per un esordiente, ma la pregressa esperienza tv e il carattere estroverso lo aiutano non poco.

Come l'hanno convinta?

«Mi hanno avvicinato prima dell'estate e mi chiesto se poteva essere di mio gusto tentare l'avventura in un nuovo campo. Che si fossero anche Maionchi e Matano mi ha rassicurato. Mi sono buttato».

Come conduttore è stato

coinvolto nei giochi?

«Certamente, in ogni puntata c'è qualche mio exploit. Anche rischioso. Chessò: se ci sono dei coltelli da lanciare, io sono nel bersaglio».

Nessun riferimento al suo talento, invece?

«Nel programma, in mio onore, sono state inserite alcune prove di cucina che diventano indizi per scoprire il talento misterioso. Mentre per alcuni elementi del gioco hanno usato termini gastronomici».

"Game of Talents", "Piatto ricco", "4 ristoranti", "Kitchen Sound", "Cuochi d'Italia"... Tutti questi impegni televisivi, non la distruggono troppo da quella che dovrebbe essere la sua attività principale, di chef?

«È faticoso, ma non direi. Sono chef ma anche imprenditore, con un'azienda che si occupa di gastronomia televisiva. Con me opera un gruppo di lavoro che mi aiuta a gestire i miei impegni senza trascurare il ristorante. Per esempio, appena finita questa intervista, mi metterò a studiare il cambio di menù del mio ristorante, "Il lusso della semplicità"; domani sarò sul set di "Piatto ricco" e dopodomani tutto il giorno al ristorante. In effetti è importante che io ci sia: i clienti si

aspettano di vedermi in cucina, e magari che faccia un giro in sala».

Quando ha iniziato, si immaginava una carriera divisa tra fornelli e studi tv?

«No, naturalmente. Pensavo a una carriera molto tradizionale. Anche se si era già affermato all'estero, lo chef star della tv era cosa nuova in Italia. Poi ho fatto "In cucina con Ale" su Real Time e sono diventato un po' il precursore di questa ondata».

Lei ha sempre dimostrato di trovarsi a suo agio davanti all'obiettivo: una predisposizione naturale?

«Forse mamma mi ha passato un po' del suo dna. E anche papà (il produttore Luigi Borghese, ndr) ha contribuito, passandomi l'innata teatralità napoletana».

La pandemia che ripercussioni ha lasciato nella ristorazione?

«Direi che per i ristoranti va abbastanza bene: i clienti sono tornati alla grande. Ma abbiamo un problema vero, che è la ricerca del personale: per i ragazzi, nel dopo Covid, c'è una nuova moneta di scambio, il tempo libero. E come si sa, in un ristorante, orari e tempo libero spesso non vanno d'accordo. Però non sarà questo a fermarmi: per il 2022 ho in programma nuovi progetti e nuove aperture». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra lo chef Alessandro Borghese, 44 anni. Sopra, Lorenzo Sonego, 26 anni. I due hanno girato insieme uno spot per l'Asti Docg,

