

GRAZIA OLTRE I FORNELLI

ORA IL MIO BICCHIERE È SEMPRE PIENO

In tv e dal vivo **Alessandro Borghese** è sempre ottimista e sorridente. Ma lo chef e padrone di casa del talent show *4 ristoranti* ha impiegato anni per diventare così. Il tempo di scoprire, dice, che la ricetta della felicità è fatta di tanti piccoli successi, uno dopo l'altro

di ANNALIA VENEZIA



LO CHEF ALESSANDRO BORGHESE, 45 ANNI. DAL 5 DICEMBRE CONDURRÀ *4 RISTORANTI*, SU SKY UNO E NOW TV.



GRAZIA ALESSANDRO BORGHESE

Da sei anni dà i voti ai ristoranti di tutta Italia. Lo chef Alessandro Borghese, 45 anni, riparte su Sky Uno e Now Tv domenica 5 dicembre con il suo programma *4 ristoranti*, dopo aver viaggiato per l'Italia alla ricerca dei ristoratori migliori e magari nascosti. Da Pantelleria alla Barbagia, dalla Valpolicella a Siena, lui e la sua squadra non si sono risparmiati. «Ho fatto casting a chef stellari, non solo stellati», scherza lui. «Lo spirito del programma è far venire voglia a chi ci guarda di scoprire l'Italia, quella che lavora nella ristorazione e che ha voglia di ripartire lasciandosi il periodo più buio alle spalle». E per divertirsi, ha appena concluso *Game of Talents* su TV8, al fianco di Mara Maionchi e Frank Matano. E lì i fornelli non c'erano: «Ma la cucina rimane il mio pallino, e *4 ristoranti* è il mio bambino». **«Col suo voto potrà confermare o ribaltare la vittoria» è il tormentone che l'ha resa famosa. Lei è uno chef prestato alla tv o un presentatore che ama la cucina?**

«Io vivo in cucina, la mia passione è fare lo chef. La televisione mi ha dato la fortuna di raccontare il mio mondo».

Poco tempo fa ha detto di essere in cerca di ragazzi volenterosi per il suo ristorante di Milano, Il lusso della semplicità. Qual è la capacità che cerca nei futuri chef?

«Non voglio scienziati che vogliono diventare una chef rockstar o sognano la tv. Cerco ragazzi che abbiano voglia di cucinare».

Una dote necessaria per lavorare con lei?

«Serve la buona educazione, senza dubbio. E conoscere le materie prime, il territorio e la tecnica».

Quando cucina a casa il suo cavallo di battaglia qual è?

«Gli spaghetti cacio e pepe».

La gavetta lei l'ha fatta?

«Sulle navi da crociera. Ho lavorato all'estero, in una gastronomia, in vari pub, al ristorante e ho preso tante bastonate».

L'insegnamento di cui ha fatto più tesoro?

«A Roma lavoravo per un signore facoltoso che aveva un bar in centro, vicino a piazza del Popolo, e per un mese e mezzo, come tirocinio, mi ha messo dietro la griglia a fare Club sandwich e omelette. Avrò cucinato 450-500 omelette al giorno. Mi giravo e da una parte avevo le salse e i condimenti, e dall'altra la piastra per cuocere».

Difficile non farsi venire lo sconforto dopo tutte quelle omelette.

«Ero devastato, ogni giorno volevo mollare ma la mia caparbità aveva la meglio. Alla fine il proprietario mi ha chiesto di diventare il responsabile del ristorante di una palestra bellissima. Avevo imparato l'importanza di avere tutto a portata di mano e a fare i movimenti rapidi».

C'è un suo difetto che ha ridotto al minimo?

«Ho imparato a gestire le situazioni critiche con pazienza

e autocontrollo. Ai ragazzi che lavorano con me dico di scegliere le proprie battaglie. Alcune vanno fatte, altre si mollano».

La sua qual è stata?

«Sono riuscito a realizzare i miei sogni di ragazzino. Si può fare tutto, se lo vuoi. Partendo da obiettivi piccoli che danno soddisfazioni immediate. Può essere qualsiasi cosa, dal comprarsi un paio di scarpe a un colloquio».

C'è un pregio che l'ha portata fino a qui?

«Vedo sempre il bicchiere mezzo pieno, sono un ottimista».

Il suo ristorante a Milano si trova su TripAdvisor, il sito in cui tutti possono lasciare dei commenti. Lei come vive il giudizio degli altri?

«Sono abituato a essere giudicato fin da piccolo. Appena nato ero sulla copertina delle riviste in braccio a mia madre (l'attrice Barbara Bouchet, ndr)».

E che madre.

«Sì, ma è stata un parametro di riferimento alto. Quando sei figlio d'arte sei sempre osservato da tutti. Ho impiegato mezza vita a diventare Alessandro Borghese e non più "il figlio di"».

Meno male che non è nato femmina.

«Anche da maschio mi sono voluto conquistare le mie stelle. Sia chiaro, devo tantissimo ai miei genitori. E per il successo devo ringraziare mia moglie (Wilma Oliverio, 46 anni, ndr)».

Vi siete conosciuti quando era all'inizio della sua carriera e conduceva Cortesie per gli ospiti.

«Noi cuochi abbiamo un ego grande che con la tv aumenta. Grazie a Wilma sono rimasto centrato. Ma sono le mie due figlie, Arizona e Alexandra (9 e 5 anni, ndr) a mettermi in riga in pochi secondi, per loro sono "papà"».

Lei è nato a San Francisco, in California. Che cosa ha imparato dagli Stati Uniti?

«Sapere fare squadra. Praticando lo skateboard da ragazzino frequentavo bambini di ogni provenienza geografica. Quell'apertura mentale mi ha formato».

Tra gli chef della tv c'è qualcuno che ammira?

«Oggi sono tanti, alcuni hanno uno stile interessante, ma io mi considero un apripista. Quando ho iniziato ci mostravano in tv con il grembiule sporco di sugo».

Antonino Cannavacciuolo, Carlo Cracco o Gordon Ramsay: con quale di questi chef andrebbe a cena?

«Sia Antonino sia Carlo sono amici, che stimo e con cui ho lavorato. Gordon non lo conosco personalmente, ma perché no? Prenoto un tavolo per quattro».

Indiana, cinese, giapponese: c'è una cucina che proprio non apprezza?

«Solo la cucina fatta male». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Ho cominciato in un bar, cucinando 400 omelette al giorno. Ero devastato, ma alla fine la mia caparbità ha avuto la meglio»