

GENTE LE CONFESSIONI DI UNO DEGLI CHEF PIÙ AMATI DELLA TV



di Barbara Nevosi

La sua filosofia sta tutta in una frase: "Il lusso della semplicità", che poi è anche il nome del suo ristorante in zona City Life a Milano. Il suo cavallo di battaglia è la cacio e pepe, il suo habitat naturale è la cucina dove ogni giorno esercita la propria arte. Alessandro Borghese, unico chef rock&social della Tv (ma anche produttore televisivo, autore, imprenditore), è adorato dalle nonne, amato dalle madri, seguito dalle nipoti su Instagram. Lo scorso 19 novembre ha compiuto 45 anni, ma ha sempre la verve di un ragazzino, un'icona in grembiule e occhiali che in Tv gioca la carta dell'asso pigliatutto. In giro per l'Italia con *4 Ristoranti* (su Sky Uno dal 5 dicembre); alle prese con musica e ricette in *Kitchen Sound* (Sky Uno); in mezzo ai cuochi amatoriali in *Piatto ricco* (su Tv8) con Gennaro Esposito; conduttore puro in *Game of Talents* (Tv8) con Mara Maionchi e Frank Matano. L'ascesa verso il successo dello chef Alessandro Borghese ai più potrebbe sembrare una favola, ma in realtà il suo è stato un percorso costellato di fatica, dedizione e impegno, che lo hanno portato a essere oggi un professionista libero di fare quello che gli piace di più.

Alessandro, poco tempo fa hai fatto una riflessione su come sta cambiando il mondo della ristorazione. Molti tuoi colleghi hanno difficoltà a trovare cuochi e personale di sala. Le nuove generazioni forse non sono più disposte a fare gli stessi sacrifici che hai fatto tu in cucina?

«Intanto non possiamo paragonare la mia generazione a quella di oggi. Il sacrificio ▶



CARISMATICO
 Alessandro Borghese, 45 anni, è chef, produttore, autore e imprenditore. A sinistra, la sua specialità: gli spaghetti cacio e pepe. «Amo la semplicità», dice.

«I PIATTI MIGLIORI SONO QUELLI CHE PREPARO PER MIA MOGLIE E LE NOSTRE DUE BAMBINE»,
 SVELA A GENTE.
 «4 RISTORANTI? È COME UN ALTRO FIGLIO»

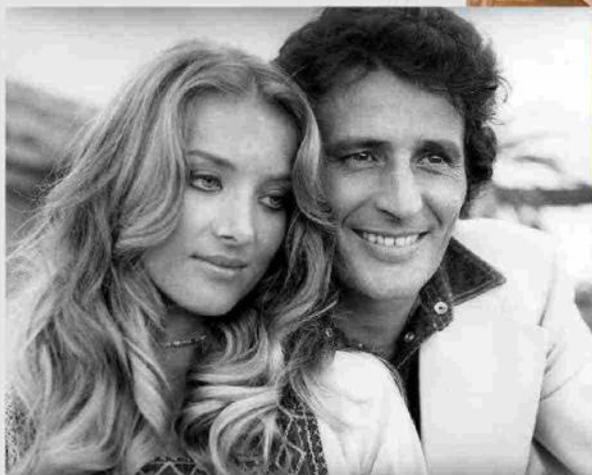
ALESSANDRO BORGHESE IN CUCINA NON MI ANNOIO MAI

BORGHESE: «DA PAPÀ HO IMPARATO L'UMILTÀ»



LE SUE DONNE SPECIALI

Sopra, Borghese con la madre, l'attrice Barbara Bouchet, 78 anni. A lato, la Bouchet in uno scatto degli anni Settanta con Luigi Borghese, il padre di Alessandro, scomparso nel 2016. A destra, lo chef con la moglie Wilma Oliverio, 46. La coppia ha due figlie.



per raggiungere un obiettivo di carriera non c'è più e, attenzione, io non lo reputo sbagliato, anzi. La mia generazione ha lavorato sedici ore al giorno in cucina perché puntava alle stelle Michelin, all'imprenditoria, ad aprire un ristorante. Ognuno aveva le sue motivazioni per sgobbare sette giorni su sette, senza vacanze, solo per farsi una posizione. Questa situazione oggi la vedo meno. La moneta di scambio dei giovani è il tempo».

Ma fino a qualche anno fa venivano a

bussare alle vostre porte perché volevano diventare chef. Cosa è successo?

«So solo che oggi fare 10-12 ore in cucina è considerata un'attività stancante. Da me ci sono tirocinanti, ma non è detto che rimangano. In generale, credo manchi lo spirito di sacrificio. E poi al minimo rimprovero, posano tutto e se ne vanno».

Cosa ti raccontano i colleghi?

«Gli operatori della ristorazione o quelli di aziende che producono prodotti alimentari mi dicono che ai colloqui si sentono chie-

dere: "Posso lavorare da casa?", "Quanti giorni liberi ho?". Il trend è la comodità e la parola d'ordine è smart working. I ragazzi vogliono faticare le loro ore, solo quelle, e avere due giorni liberi a settimana. C'è più desiderio di libertà: per alcuni di loro il lavoro non è tutto nella vita ed è anche un ragionamento sacrosanto. Ecco, mi limito a fare questa constatazione sul cambiamento».

Tu invece ami profondamente il tuo lavoro, e adesso riparti con 4 Ristoranti. Cosa ti appassiona ancora di questo show?

«È quasi un figlio. Girare l'Italia, osservare i cambiamenti della ristorazione, come si stanno muovendo i cuochi e il personale in un momento così particolare, è interessante. E poi è bello scoprire strade non battute, locali e zone che raccontano il territorio. Non mi annoio mai, perché 4 Ristoranti è itinerante e fa emergere realtà imprenditoriali, a conduzione familiare, alcune giovani,

IN VIAGGIO PER L'ITALIA
 Un bel ritratto di Alessandro in campagna. Grazie al suo lavoro, ha occasione di viaggiare in tutta Italia, alla scoperta delle nuove tendenze della nostra cucina.



«È BELLO SCOPRIRE STRADE NON BATTUTE, LOCALI E ZONE CHE RACCONTANO IL TERRITORIO»

altre storiche. Ogni puntata è una *full immersion* in una dimensione nuova».

Quali mete toccherai stavolta?

«Dalla meravigliosa Valpolicella con le sue tenute, a Grado in barca tra le lagune, dove ho mangiato frittiture pazzesche. Tutti i luoghi italiani sono ricchi di storia e cultura, dovremmo guardarci un po' più intorno per capire quanto siamo fortunati a vivere qui».

Nel tuo ristorante ospiti ciclicamente opere di artisti contemporanei, fai vernissage. Perché ti piace unire il bello dell'arte al buono della cucina?

«Lo faccio da anni, io e mia moglie amiamo l'arte e siamo collezionisti di opere. Da Rodolfo Viola ai graffiti milanesi, fino agli scultori siciliani: l'arte è sempre presente. Sono un amante del bello e mi piace arricchire il ristorante di opere. Piace a me e fa bene alla clientela, che mangia circondata dalla bellezza».

Si dice che si è famosi solo quando qualcuno fa la tua parodia. Tu ne hai

due, una di Angelo Pintus e una di Edoardo Ferrario. Ti divertono o no?

«Mi divertono tantissimo, li conosco tutti e due. Amo le persone capaci di prendere in giro e di ironizzare. Sono un burlone di natura e loro mi fanno ridere tanto».

Il tuo piatto distintivo è la pasta cacio e pepe. Qual è invece quello più poetico che hai preparato?

«Sono quelli che cucino in famiglia: spaghetti alla bottarga per mia moglie Wilma, gnocchi alla sorrentina per mia figlia Arizona, e il budino al cioccolato e vaniglia per Alexandra».

Il più grande insegnamento ricevuto da tuo padre e da tua madre?

«Da papà ho imparato lo spirito di sacrificio, l'onestà, l'umiltà nel lavoro e la correttezza. Da mia madre ho ereditato una parte che ha a che fare con il mondo della televisione e dello spettacolo. Stimò i miei genitori, non solo perché si sono fatti da soli, ma anche per via dei loro sacrifici per farci studiare in scuole internazionali e crescerci in un certo modo».

E invece tu e Wilma cosa cercate di



L'AVVINCENTE SFIDA TRA RISTORATORI
 La locandina di 4 Ristoranti, in onda su Sky dal 5 dicembre. Quattro ristoratori della stessa zona si sfidano per stabilire chi tra loro sarà il migliore: ognuno invita a cena gli altri tre, accompagnati dallo chef Borghese.

insegnare alle vostre figlie?

«Educazione e correttezza. E poi l'importanza dello studio, ci teniamo che vadano bene a scuola. Non si nasce genitori, lo si diventa, e noi a volte sbagliamo, ma impariamo insieme a loro. Quello del genitore è il mestiere più difficile al mondo».

Cosa ti ha insegnato Sergio Mei, uno degli chef che stimi di più?

«Mi ripeteva sempre: fai il mestiere che ti piace e non lavorerai neanche un giorno in vita tua».

Barbara Nevosi