

L'INTERVISTA



©ABNORMAL

Uno chef rock

Alessandro Borghese, lo chef dai mille progetti, ha pubblicato un cd di canzoni e ricette: In tv conduce *Alessandro Borghese - 4 Ristoranti* e *Kitchen Sound - Cucina a ritmo di musica*. A Milano c'è il suo locale, *AB - il lusso della semplicità*

Alessandro Borghese

"Il rock in cucina mi dà la carica e ispira i miei piatti"

*Per il vulcanico chef musica e cibo hanno lo stesso potere evocativo
"Cosa metto quando sono ai fornelli? I Led Zeppelin ma anche Vasco"*

ELISABETTA PAGANI

Si è divertito ad associare un piatto a ciascuno di loro pescando dal menu del suo ristorante. Un supplì bello carico per Amadeus, una cacio&pepe per Fiorello, un calamaro ripieno di sapori del Sud per Checco Zalone. E ancora, una popolare Pasta fagioli e cozze per Cesare Cremonini, un morbido e gustoso bao per

Al Bano, un dolce icona come il tiramisù per Loredana Bertè. E lui, il vulcanico Alessandro Borghese, lo chef dai mille progetti, in televisione con *Alessandro Borghese - 4 Ristoranti* e *Kitchen Sound*, e a Milano con il suo locale, *AB - il lusso della semplicità*?

Qual piatto associa a se stesso?

«Io sono senza dubbio una colazione continentale. Quelle degli alberghi, dove trovi il dolce e il salato. I waffle, le uova, le salsicette, il burro con la marmellata. Sono un gran mix».

Si definisce uno chef "rock&social", ha pubblicato un cd di canzoni e ricette e conduce *Kitchen Sound*, cucina a ritmo di musica. Che rapporto hanno musica e cibo?

«Hanno lo stesso potere evocativo. Una nota può portarti indietro e farti rituffare in un preciso momento, piacevole o meno, esattamente come un sapore o un odore. Nei miei ristoranti metto sempre la musica».

Il neuromarketing studia anche le connessioni fra musica e cibo, per capire gli effetti sui clienti.

«Io metto semplicemente quello che mi piace. Spazio tra tutti i generi ma soprattutto sano rock Anni 60, 70 e 80. Anche in cucina».

Che musica serve per cucinare?

«Serve roba che dia la carica. Red Hot Chili Peppers, Led Zeppelin, hip hop di inizio Anni 90. Di italiano Vasco, Pino Daniele. Ci divertiamo insomma».

Piatti diversi hanno bisogno di musica diversa?

«No, io vado in shuffle. Mi piace sorprendermi e mi affido all'algoritmo. Magari fa sbucare un brano che non sento da anni e mi dà l'ispirazione».

Un piatto ispirato da una canzone?

«*Rocket Queen* dei Guns N' Roses mi ha ispirato i miei spiedini di cozze pastellati. C'è dietro un gioco lievemente erotico perché nel brano è stata inserita anche la registrazione di una parte di un atto sessuale. La ascoltavo e per me le regine del mare erano le cozze, ed ecco qua. Ma sono associazioni spontanee, non cose su cui ragiono. Dai Led Zeppelin invece arrivano le mie Led Zeppelin, zeppole napoletane condite in varie maniere».

A Sanremo non c'è molto rock, anche se l'anno scorso hanno vinto i Måneskin.

«Li conosco dai tempi di X Factor. Sono romani e sono diventati planetari, un grande orgoglio italiano. Il mio genere è il rock ma anche la musica italiana mi piace».

Che rapporto ha con il Festival?

«Eccezionale. Forse la mia esperienza più bella è stata proprio quando, anni fa, ho cucinato per gli artisti con il mio camion attrezzato parcheggiato di fianco all'Ariston. E poi ho girato una serie intera di *Kitchen Sound* dentro al Casinò di Sanremo. Di giorno si girava, la sera trasformavo la sala in un ristorante gourmet per 40 persone».

Cosa le chiedevano gli artisti?

«Intanto ricordo un grande freddo - il camion era tutto aperto - e una grandissima goliardia. Cucinavo con due termiche sotto la giacca e un cappellino di lana. Ricordo Neffa, Renga, Frankie hi-nrg, che venivano per una sana cacio e pepe, per le rigaglie di pollo o per abbuffarsi di supplì. È stato davvero un gran piacere».

Cantanti preferiti sul palco quest'anno?

«Tra quelli in gara seguirò con attenzione Elisa. E fra gli ospiti Cremonini».

"Io sono come la colazione continentale, un gran mix di ingredienti"

La finale di Sanremo?

«Si guarda, come si guarda l'Italia quando gioca ai Mondiali».

Nel suo programma, *4 Ristoranti*, le è mai capitato di dare consigli sulla musica? Di bocciare o elogiare una scelta?

«La maggior parte dei ristoranti non mette la musica. Al massimo c'è musica di sottofondo, da ascensore la chiamo io. Quindi no. E poi sono troppo impegnato a dare consigli gastronomici».

Tra Covid, personale che manca e rincari delle bollette per i ristoratori è un periodo difficile.

«Avremo ancora un anno da tribolare, poi spero che la situazione migliori. Non si tornerà più come prima però, ci sarà una nuova normalità. I tavoli ad esempio. Difficilmente rivedremo quei posti coi tavolini appiccicati. O comunque, io parlo per me, già lo spazio fra un tavolo e l'altro era ampio, ora l'ho aumentato. Così come le regole della sanificazione. Tutte cose giuste, da mantenere anche dopo. Il personale è cambiato, in quantità e qualità, si punta sui giovani volenterosi che vogliono imparare».

Il personale si trova a fatica, perché secondo lei?

«C'è carenza, è vero. Un tempo le persone rimanevano anche uno o due anni in un ristorante per fare esperienza, oggi c'è meno volontà di sacrificio. Si prova un mestiere e lo si abbandona velocemente se non si ingrana. Il ricambio di personale è più frequente. È un lavoro molto faticoso, che ti occupa le ore notturne».

Il personale non scarseggia perché le condizioni di lavoro offerte dai ristoratori, tra stipendi e orari, non sono adeguate o troppo precarie?

«La pandemia ha fatto capire a molte persone che il lavoro non è tutto. Soprattutto a questa generazione, che è un po' diversa dalla mia. Io parlo per me, ma ho alzato gli stipendi e aggiunto un giorno di chiusura perché voglio che chi lavora sia soddisfatto. Bisogna adattarsi ai tempi che cambiano e lanciare il cuore oltre l'ostacolo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ilgusto@gedi.it
www.ilgusto.it

Su ilgusto.it le storie del cibo, del vino e dei viaggi dell'enogastronomia. Protagonisti le donne e gli uomini che stanno cambiando il sapore dell'enogastronomia italiana portandola nel futuro con tradizione, innovazione e sostenibilità