

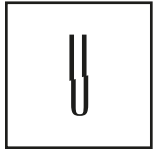


ADESSO

BIANCO. QUEL TUTTO CHE MUOVE OGNI MIA PASSIONE

di **Christian Pradelli**
foto di **Lorenza Mercuri**

UN CUOCO. UN IMPRENDITORE. UN PAPÀ. UN MARITO. IL COVID CHE HA RISCritto L'ORDINE DELLE PRIORITÀ, DEGLI SPAZI E DEI TEMPI DA DEDICARE A CIÒ CHE DAVVERO CONTA. **ALESSANDRO BORGHESE** È SEMPRE UN VULCANO, CERTO. MA ADESSO PROVA A "COCCOLARSI" UN PO' DI PIÙ. QUASI COME FA CON TUTTI I SUOI CLIENTI: «LA PANDEMIA HA INSEGNATO ALLA RISTORAZIONE A FARE COME I CAMALEONTI»



Un amore per la cucina frutto di un'infinita curiosità. La capacità - non comune - di coniugare il cibo con la passione per la musica e per l'arte. Una voglia smisurata di regalare ai clienti del suo ristorante milanese un'esperienza all'insegna di tradizione e innovazione. Con una meta chiara: farli stare bene. Alessandro Borghese è un autentico vulcano. Un cuoco. Un imprenditore. Un papà. Un marito. Uno che non perde mai il sorriso. Che conosce la gratitudine. E la caparbia di puntare agli obiettivi senza perderli di vista, nonostante le avversità (non poche per il settore della ristorazione negli ultimi due anni). La notorietà regalata dalla tv, tra cult e veri e propri tormentoni social, non lo spostano di un centimetro dalla volontà di mettere il cliente al centro del suo progetto. E l'anima di giramondo gli ha permesso fin qui di portare a Milano uno sterminato bagaglio di conoscenze. Oggi guarda ad una nuova ristorazione che fai i conti con le ferite della pandemia. E, da buon ottimista, affronta i problemi come fossero nuove opportunità. Come una pagina bianca da scrivere e inventare. Il bianco, non a caso, è il colore scelto per *MilanoVibra*. Anche ai fornelli...

Perché hai scelto il bianco?

«Il bianco è l'insieme di tutti i colori. Quando entrano tutti i colori in un prisma è proprio il bianco a raccogliarli tutti. Per un cuoco è la pulizia, la tela su cui lavorare, il piatto. Mi dà l'idea di un nuovo inizio dopo una serie di grigi».

Alcuni molto scuri.

«Sono anni che hanno lasciato e lasceranno in tutti una serie di conseguenze. Ma adesso sto bene e sento che sta cambiando molto di me: l'approccio alla cucina, l'approccio imprenditoriale, anche il modo in cui vivo me stesso».

Ti senti più ottimista, quindi.

«Sono abituato sempre a vedere il bicchiere mezzo pieno, per cui sento che questa serie di cambiamenti debbano necessariamente portare a qualcosa di buono. Inizio a vedere tanto bianco anche per questo».

Dov'è il bianco nel piatto che ci presenti?

«Intanto è un piatto d'ispirazione sarda. Nei miei viaggi ho la possibilità di conoscere diversi produttori e, così, anche diversi ingredienti: qui ho pensato al muggine marinato a secco con sale, zucchero ed erbe, accompagnato da uva, pomodoro camone e yogurt di capra. È quest'ultimo a donare il bianco. Il tutto è abbinato in maniera poco consueta, ma dal sapore rinfrescante e sfizioso. In menù lo chiamo Brutto Anatroccolo, ma potrei rinominarlo *MilanoVibra*...».

Com'è cambiato il tuo approccio alla cucina?

«Banalmente anche nella concezione del tempo. Ho capito che è il momento in cui c'è bisogno di concedersi più spazio per la cura di se stessi. Questo lo faccio da cuoco e imprenditore, ma anche da papà e marito».

La tua esperienza con il Covid

si è trasformata in un podcast inedito.

«Contrarre il virus è stata un'esperienza inaspettata e intensa. Non lo auguro a nessuno, ma ne sono uscito più forte e per questo devo rin-

graziare mia moglie, i medici, gli amici che si sono presi cura di me. Il contagio di questa malattia ti fa riflettere, ti fa ragionare. Cambia la prospettiva delle cose».

In che modo?

«Ora apprezzo le cose anche più piccole perché ho calibrato diversamente la quantità di tempo che dedico alla sfera personale. Il mio è un mestiere in perenne movimento. Ho sempre corso, sin da ragazzino. Con la famiglia ho imparato a non andare per forza di fretta e a rimandare ciò che può aspettare: dieci minuti in più da dedicare alla famiglia adesso fanno la differenza».

Intanto la musica resta il sottofondo della tua vita. Sempre rock?

«Con la crescita delle mie figlie sto iniziando ad ascoltare anche generi musicali diversi dai soliti».

Quanti anni hanno?

«Dieci e cinque. E sono entrambe abbastanza rockettare, ma mi tocca ascoltare le nuove tendenze della musica italiana, oltre a rap e hip-hop. Ero rimasto al genere nudo e crudo degli anni Ottanta... Riman- go comunque un fedele affezionato al rock'n'roll puro».

Che non manca mai nel tuo ristorante.

«Necessariamente. "Il lusso della semplicità" è nato per rispecchiare anche quelle che sono le mie abitudini. Ma la musica me la porto anche quando vado a prendere le mie figlie, quando sono in viaggio o quando registro *4 ristoranti*: è la benzina che alimenta le mie giornate».

Primo concerto che vorrai andare a vedere?

«Ci sono i Guns n' Roses a San Siro a luglio, ci sto pensando».

Intanto sono passati cinque anni dalla fondazione di AB Normal, la tua società.

«Siamo tornati indietro e siamo ripartiti allo stesso tempo. La pandemia ha fatto anche questo. Il comparto ristorativo, specialmente quello milanese, stava vivendo ancora del boom dovuto all'Expo, frenato poi tutto in un colpo. Questo ha cambiato le abitudini delle persone, indecise o meno se tornare a mangiare nei ristoranti. Come un camaleonte, ci siamo adattati alle nuove tendenze».

«IL MIO È UN MESTIERE IN PERENNE MOVIMENTO. HO SEMPRE CORSO, SIN DA RAGAZZINO. CON LA FAMIGLIA HO IMPARATO A NON ANDARE PER FORZA DI FRETTA E A RIMANDARE CIÒ CHE PUÒ ASPETTARE»

E PENSARE CHE DA BAMBINO VOLEVA FARE IL MANGIAFUOCO

Alessandro Vincenzo Borghese nasce a San Francisco il 19 novembre. Figlio della celebre attrice Barbara Bouchet e dell'imprenditore Luigi Borghese, ha un fratello più piccolo di nome Max. «Alla domanda, a scuola, su cosa volessi fare da grande – racconta – le mie risposte hanno spesso avuto toni vaghi. Si è variato per un breve tempo verso la scelta di essere, un giorno, un valoroso pompiere fino ad arrivare al tenebroso, ma coraggioso mangiafuoco». Fuoco e cibo, stimolati da un naturale ottimismo, sono stati collocati nel modo migliore: semplicemente in una cucina. La stessa dove, da bambino, poteva approfondire i cinque sensi e accrescere il gusto di creare: «Ma c'è un preciso momento della mia infanzia in cui ho mescolato nella testa la parola "fuoco" con il verbo "mangiare". Avevo cinque anni. Ogni domenica mattina mi svegliavo molto presto per osservare le mani di mio padre muoversi in assoluta sicurezza tra fornelli, piatti e coltelli. Il suo sorriso concesso nel descrivermi una ricetta, come un regalo speciale, ha sviluppato gradualmente il modo di comunicare il mio lavoro oggi, che trascende il puro tagliare, affettare, mantecare: quando cucino, mi diverto sul serio».



LOOK INCONFONDIBILE, FRA SORRISO E OCCHIALI NERI DALLA MONTATURA "IMPORTANTE": CHEF ALESSANDRO BORGHESE SI DILETTA NELLA SUA CUCINA AFFACCIATA SULLA SALA PRINCIPALE DI "AB - IL LUSO DELLA SEMPLICITÀ", IL RISTORANTE DI VIALE BELISARIO

Una su tutte?

«La cena alle 19.00, cosa che prima non esisteva. Se prima era abitudine degli spagnoli cenare verso le 22.00-23.00, gli italiani se la cavavano intorno alle 20.30. Adesso registro regolarmente una ventina di coperti già alle 19.00, pronti a mangiare come all'americana o all'inglese».

A cosa è dovuto, secondo te?

«Alle abitudini prese durante i mesi di pandemia, chiusi in casa. Devo dire che la cosa non mi dispiace affatto».

Com'è cambiato l'approccio del cliente, invece?

«Innanzitutto arriva al ristorante già felice di poter uscire e questo è importante. Lo è anche perché si sente libero di poter spendere sulla qualità, è più avvezzo su dove investe denaro e tempo».

In linea con la tua filosofia.

«Tra i nostri obiettivi c'è la cura del cliente che vuole essere coccolato e, per questo, è disposto a spendere anche quel qualcosa in più. Anche nell'organizzazione degli eventi ho notato meno attori ma più qualità, come nella ristorazione italiana di questo preciso momento storico».

Oggi che Milano vedi?

«Vive un momento di risalita, di maggiore fermento, anche di tornare a condividere l'esperienza con il ristorante durante la settimana e non più nel weekend. C'è la curiosità di capire come si sono adattati i diversi ristoratori a questa nuova epoca di esigenze del cliente e del mondo ristorativo. Milano sta affrontando tutto questo bene, pur cambiando pelle e carattere in diversi aspetti».

Ad esempio?

«Ho trovato tanta pulizia e tanta scrematura, c'è meno improvvisazione. Chi conosceva il mestiere già da prima, dal cuoco al ristoratore o all'imprenditore, è stato ripagato della propria onestà trasmessa prima al team di lavoro e poi al cliente. Questo anche con le prenotazioni, che non sono di certo mancate».

E poi?

«Abbiamo perso per strada quello che è stato il boom ristorativo e il suo fiorire di diverse tipologie di ristoranti, talvolta anche improvvisati».

Un bene?

«Per certi versi sì, perché chi aveva scelto di intraprendere il mestiere ne è rimasto fedele, chi ne era solo affascinato ha mollato. Chi vuole lavorare in cucina, oggi, si dedica con sacrificio. Prima c'era più presappochismo».

E la collaborazione con Constance Hotels?

«L'esperienza alle Maldive e alle Mauritius è stata una grande soddisfazione: portare la cucina italiana all'estero è un privilegio, e farlo con quella de "Il lusso della semplicità" porta avanti lo scambio che ci permetterà prima di ospitarli e poi di portare i piatti scelti nei loro resort».

Avete girato già tanto qui, ma cosa approfondiresti in un'ipotetica nuova puntata milanese di AB - 4 ristoranti?

«Milano vive della reputazione di città dal mercato di pesce più fresco



in assoluto. È senza dubbio il più grande, anche perché è da qui che poi viene smistato in altre regioni di Italia. La farei sui ristoranti di pesce, anche perché sono i più rinomati».

Per te Milano è...?

«Casa, anche se la vedo poco. Il centro lo vivo spesso intorno a piazza dei Mercanti, ma adoro anche i giardini cittadini più inesplorati, un'oasi di pace ideale per le passeggiate con mia moglie».

Adesso è il momento giusto per?

«Per avere spalle dritte e puntare all'obiettivo: Milano è una città viva, gode della cucina più attuale e dobbiamo esserne orgogliosi. Dobbiamo portare avanti tutto questo con spirito di sacrificio e volontà. Cucinare è un atto d'amore, non dimentichiamolo».

IL BIANCO, COLORE SCELTO DA BORGHESE PER QUESTO NUMERO DI *MILANO VIBRA*, DÀ CORPO AL *BRUTTO ANATROCCOLO*: «HO PENSATO AL MUGGINE MARINATO A SECCO CON SALE, ZUCCHERO ED ERBE, ACCOMPAGNATO DA UVA, POMODORO CAMONE E YOGURT DI CAPRA. È QUEST'ULTIMO A DONARE IL BIANCO. IL TUTTO È ABBINATO IN MANIERA POCO CONSUETA, MA DAL SAPORE RINFRESCANTE E SFIZIOSO»

