

Solo su
Chi

Milano. Alessandro Borghese, 45 anni. Nell'altra pagina: in alto, in "Alessandro Borghese - 4 ristoranti", che torna il 15 maggio su Sky e Now, e sotto, con Angela Frenda, 51, ed Enrico Bartolini, 42, in "Celebrity Chef", gara fra coppie di chef vip, in onda su Tv8. Entrambi i programmi sono realizzati da Banijay Italia.

Alessandro **BORGHESE**

**IL BELLO
DELLA CUCINA**

ALESSANDRO BORGHESE
 4 RISTORANTI

«IL MIO LAVORO RICHIEDE PASSIONE E SACRIFICIO, MA REGALA GRANDI SODDISFAZIONI. IO STESSO HO IMPIEGATO 20 ANNI PER ARRIVARE. È QUESTO CHE VOGLIO DIRE AI GIOVANI», SPIEGA LO CHEF, CHE TORNA IN TV CON I SUOI DUE SHOW DI SUCCESSO. «LA STELLA MICHELIN? HO SCELTO QUELLE DELLA TELEVISIONE»

Valerio Palmieri

VI PORTO NELL'ITALIA DEI SAPORI

MILANO - MAGGIO

Alessandro Borghese è una scoperta. Star della tv gastronomica, con il suo *Alessandro Borghese - 4 ristoranti*, che torna il 15 maggio, ogni domenica sera su Sky e Now, e *Celebrity Chef* su Tv8, ci ha abituati al suo stile di conduzione originale, fatto di slogan, di sguardi in camera verso il pubblico, a cui sembra dire, come lo zio Sam: "I want you". Del resto è nato 45 anni fa a San Francisco da Barbara Bouchet e dall'imprenditore napoletano Luigi Borghese. Ma è anche uno che ha idee precise sul proprio lavoro, sulle intenzioni che devono animare i giovani chef. E i suoi programmi lo dimostrano.

Domanda. Ha due ristoranti, uno a Milano e uno a Venezia, che si chiamano *Il lusso della semplicità*: parteciperebbe come concorrente a *Alessandro Borghese - 4 ristoranti*?

Risposta. «Assolutamente sì, perché è un programma che dà lustro a territori, usanze, tradizioni, racconta la storia dei locali e di chi li porta avanti. Per me, come ristoratore classico, sarebbe una magnifica vetrina».



D. È sempre una gara, però.

R. «Il programma è meritocratico, stabilisce un vincitore, ma poi è il pubblico a scegliere il proprio preferito, quello da cui andare a mangiare. Dopo il programma tutti i ristoranti, dal primo al quarto classificato, hanno un boom di prenotazioni. Quando incontro i ristoratori, dico loro: "Avete già vinto perché siete stati scelti". E poi il pubblico magari gioca, va a fare una gita in una delle località dove abbiamo girato e visita tutti e quattro i ristoranti. Andiamo anche in luoghi inconsueti e, per

mostrare tutti i colori, i sapori di una terra, ci alziamo con tutto il gruppo di lavoro anche alle cinque del mattino. Vogliamo rendere omaggio alla cucina e ai territori».

D. Alcuni ristoranti, però, escono male, magari per un errore in sala, un piatto sbagliato, l'astuzia degli altri concorrenti.

R. «Anche quelli che "escono male", per modo di dire, vincono, perché il pubblico è solidale, concede un'altra possibilità».

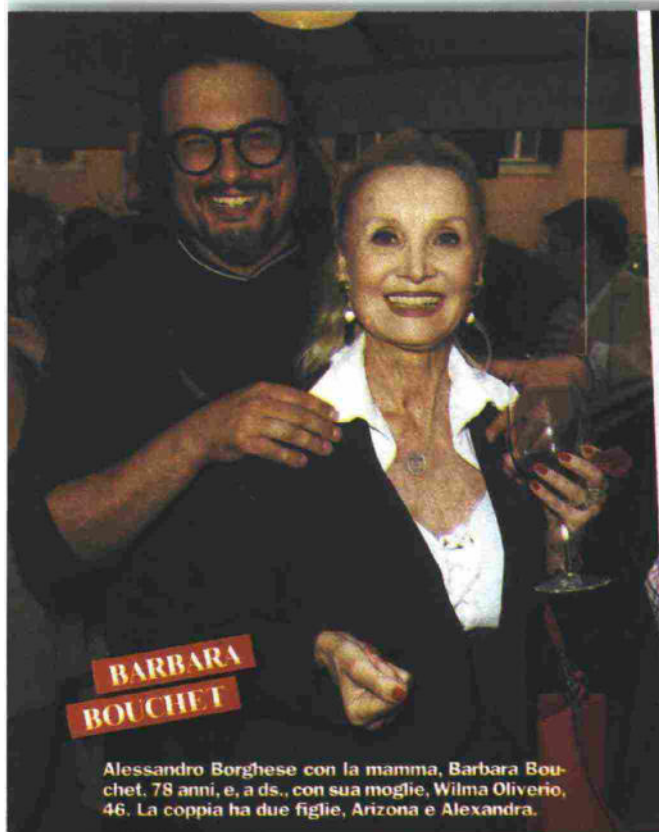
D. La cappa sporca, i mestoli in mostra, la mancanza di etichette: possibile che alcuni

ancora non lo abbiano imparato?

R. «Non è facile gestire ogni piccolo aspetto. A volte c'è presapochismo, si lascia correre, capita molto meno, ma capita di vedere frigoriferi in disordine, luoghi poco curati».

D. Dieci anni fa, fra un ristorante in Cina e la tv, scelse la seconda: che cosa sarebbe successo, se fosse andato in Cina?

R. «Per prima cosa mi sarebbero venuti gli occhi a mandorla (ride, ndr), e poi non avrei conosciuto mia moglie e non avrei avuto le mie figlie, sarebbe >>>



BARBARA
BOUCHET

Alessandro Borghese con la mamma, Barbara Bouchet, 78 anni, e, a ds., con sua moglie, Wilma Oliverio, 46. La coppia ha due figlie, Arizona e Alexandra.



WILMA
OLIVERIO

LE DONNE CHE ISPIRANO LA MIA VITA

>>> stato drammatico».

D. Lei è uno chef rock, si è sentito snobbato dagli chef più formali?

R. «No, ognuno ha la propria identità: ci sono chef più introversi, chef jazz e chef rock».

D. Com'è lo chef jazz?

R. «Un po' dinoccolato, che improvvisa».

D. Davide Oldani in un programma televisivo, *La notte degli chef*, non prese bene una sua critica.

R. «Siamo amici, ci conosciamo da anni, vado anche a mangiare da lui».

D. Sua moglie, Wilma, è una modella ed è una buona forchetta, come si conciliano le due cose, la dieta e il buon cibo?

R. «Mia moglie faceva la modella, adesso è una manager d'azienda e ha la fortuna di mangiare ciò che vuole e rimanere magra, a differenza mia. E cucina molto bene».

D. E le sue figlie vogliono seguire le sue orme?

R. «La piccola ama cucinare e ama la pasticceria, la grande è più interessata al mondo degli animali, dei cavalli».

D. La sua storia è legata ad Achille Lauro, non il cantante, e a un naufragio. Ci spiega meglio?

R. «Quando ho iniziato la mia gavetta, a 17 anni, lavoravo sulle navi da crociera e mi è capitato di naufragare al largo della Somalia sulla Achille Lauro, l'ultimo transatlantico. L'ho visto affondare con tutta la

«Mia figlia piccola ama la cucina, la grande preferisce la natura»

bellezza delle sue ciminiere blu. Ci sarebbe molto da raccontare, da farci un libro e una serie tv».

D. Ha fatto scalpore la sua dichiarazione sui giovani che vengono da lei, ma non accettano sacrifici: i programmi di cucina dove tutti diventano chef in poche settimane hanno contribuito a questo spirito?

R. «Non penso sia colpa della tv. E, dalla mia intervista, sono state estrapolate frasi che hanno dato una visione diversa di ciò che intendevo. Io credo nei gio-

vani, senza gioventù non c'è crescita, i ragazzi sono la soluzione e dobbiamo investire in loro. Devono avere una formazione ben precisa, che li indirizzi verso un progetto che li entusiasmi: se ami un mestiere, oltre ai soldi che guadagni, devi pensare a formarti e a costruire un percorso per eccellere. Se l'unico parametro sono i soldi e i weekend liberi, mi sembra tutto un po' arido. Ho evidenziato un problema che vive tutta la ristorazione, non ho detto nulla di sconvolgente. In ogni mestiere all'inizio ci sono dei sacrifici».

D. È stato così anche per lei?

R. «Io ci sono nato, sono innamorato del mio mestiere, per questo a 45 anni sto in cucina e, quando vedo che i ragazzi fanno fatica ad appassionarsi, dico che questo è un lavoro non facile: sei impegnato, quando gli altri si rilassano, anche nei festivi, sei al servizio delle persone. Devi volerlo. Ho tantissimi giovani anche al mio ristorante, sono uno che li incentiva. Ma io ci ho messo 20 anni ad arrivare e ho iniziato a 17 anni. Il direttore del

Il mio lavoro è iniziato con un naufragio

Milano. Alessandro Borghese. Lo chef ha iniziato a lavorare come cuoco sulle navi a 17 anni e ha assistito al naufragio dell'Achille Lauro, l'ultimo transatlantico. Dieci anni fa, fra dirigere un ristorante in Cina e la televisione, scelse la seconda strada, che gli ha portato grande successo. Ha due ristoranti, il lusso della semplicità, a Milano e Venezia.

mio nuovo ristorante a Venezia ha 26 anni, parla quattro lingue e ha lavorato all'estero. Vuole fare quello, ha la testa, non è un mestiere in cui, a una certa ora, ti cade la penna».

D. Però la tv, a volte, semplifica il vostro lavoro.

R. «Io sono sul campo, giro l'Italia e vado in luoghi particolari, ho il polso della ristorazione, entro nelle cucine, faccio tv gastronomica».

D. Parliamo di *Celebrity Chef*. Ci faccia una confidenza: un vip che cucina bene?

R. «Non posso fare nomi, ma posso dire che c'è un mio amico, sportivo, romano, che se la cava molto bene, potrebbe fare il cuoco (fra i concorrenti l'unico che corrisponda a questo profilo è Andrea Lo Cicero, ndr)».

D. È diventato famoso come chef nei programmi di cucina, solo dopo si è scoperto che era figlio di una famosa attrice, di solito accade il contrario. Le ha creato problemi essere il figlio di Barbara Bouchet? Il figlio di Alba Parietti mi disse: «Ero al liceo quando uscì *Il macellaio*».

R. «Ho 45 anni, non sono un ragazzino, sono nato con i B movies che faceva mia mamma, i miei genitori erano di un'altra mentalità rispetto al pensiero comune, sapevano il fatto loro. E io ho scelto la mia strada, il mio mestiere, con tutte le difficoltà. Vado avanti dritto, bisogna avere autostima, seguire i propri obiettivi. Mio padre, che purtroppo non c'è più, è stato il mio mentore. La domenica mi insegnava a cucinare, poi penso che l'allievo abbia superato il maestro (ride, ndr)».

D. Meglio una stella Michelin o il 10 per cento di share?

R. «Solo il 10 per cento?».

D. Vabbè, su Sky sarebbe record storico.

R. «Allora prendo il 10 per cento di share. È una questione di principio: avrei potuto puntare alla stella, ma faccio l'imprenditore, il conduttore, sono poliedrico e i miei ristoranti sono pieni. La stella? Ho tante stelle in cucina a *Celebrity Chef*».

D. È un falso mito la stella?

R. «No, assolutamente. È una concreta realtà. Ma nella vita bisogna fare delle scelte». ●

©Riproduzione riservata