

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di **Andrea Cuomo**

l'intervista » Alessandro Borghese

«Dai naufragi alla gastro-tv La mia vita da precursore»

Lo chef romano-partenopeo si racconta: «Ho iniziato sulle navi da crociera. E affondai con l'Achille Lauro»

Tutto, più o meno, è nato da un naufragio. «Era il 30 novembre 1994. Avevo 18 anni. Lavoravo sulle navi da crociera. Ero sull'Achille Lauro. Affondammo al largo della Somalia, ci soccorse una petroliera, tornai in Italia e poco dopo ero di nuovo su una nave, a fare la stagione in Sudafrica. Lì ho capito che avrei potuto fare qualsiasi cosa». La vita di Alessandro Borghese, che sta per tornare in prima serata su Sky Uno e in streaming su NOW con *Quattro Ristoranti* (dal 3 settembre, produzione Sky Original realizzata da Banijay Italia), è un romanzo popolare, un po' Salgari e un po' De Amicis. «Non vengo da una famiglia di cuochi. Mia madre è Barbara Bouchet, mio padre era napoletano, una famiglia di imprenditori. Ma lui era un cuoco di casa, un cultore del *rraiù*, quello che deve "pensare". Ho appreso da lui la passione per l'ospitalità. Da ragazzino invitavo i miei amici e cucinavo per loro, cose semplici, un pacchero con la *pummarolella schiattata*, il sartù di riso, pasta e patate».

Cosa volevi fare da grande?

«Dopo la scuola inglese a Roma non avevo idee precise. Mi imbarcai sulle navi da crociera».

Immagino l'ambientino...

«C'erano personaggi meravigliosi, veri marinai che avevano trascorso la vita a bordo, un po' pirati. Mi insegnavano la vita. Ricordo un pasticciere napoletano con le mani gigantesche che faceva dei mignon minuscoli. Io ero la mascotte».

Mica subito in cucina...

«Certo che no. Lavoravo alla pari, inizialmente non venivo retribuito,

poi ho avuto il mio primo stipendiuccio. Ho imparato a fare tutto, a gestire il magazzino, a pulire il pesce, a lavorare la carne, a tirare la sfoglia. Prima dei fornelli ne è passato di tempo».

Intuisco un po' di nostalgia.

«La nave era casa mia, la mia università galleggiante, giravo il mondo, dormivo a mezzogiorno. Capivamo chi sarebbe salito a bordo dalle derrate che arrivavano. Uova e bacon? Un sacco di americani. Croissant e marmellate? Europei. Ma che spensieratezza, quella magia non l'ho più ritrovata».

Tre anni sulle navi. E poi?

«Ho continuato a viaggiare. New York, piccoli locali del Village o di Williamsburg quando non era la Williamsburg di ora, poi San Francisco, casa mia, dove sono nato. Londra per seguire una ragazza con cui mi ero fidanzato sulla nave, diciamo fidanzato, poi Parigi».

E l'Italia?

«Ero tornato, avevo iniziato a fare il personal chef. Mi chiamano per lavorare a Hong Kong. Mio padre mi fa: "Mica parti di nuovo?". Un giorno mi chiama mia madre: "Ho un'amica che lavora a Discovery Channel, cercano cuochi per trasmissioni sul cibo". Mando le mie foto e inizia la mia carriera televisiva. *Sliding doors*».

Prima trasmissione?

«*Cortesie per gli ospiti*. Quello originale. Quello attuale è una copia».

Non ti secca essere considerato più che altro un chef televisivo?

«Ma no, sono un precursore della tv gastronomica. E comunque i miei ristoranti sono sempre pieni, quello che dovevo dimostrare l'ho dimostrato e non ho ancora finito».

Tu hai tante passioni. Il contrario degli chef per cui il mondo finisce dopo la porta girevole della cucina.

«Il cuoco deve dare gioia e divertirsi, cucinare è fanciullesco e mantiene giovani. Non facciamo i cardiocirurghi, non dobbiamo insegnare alle persone a vivere. Se un cliente vuol bere il vino rosso caldo con il pesce è un suo piacere e deve poterlo fare».

Il programma che ti ha reso davvero famoso è però Quattro Ristoranti. È il tuo preferito?

«Amo tutti i prodotti che faccio, sono miei. *Quattro Ristoranti* mi ha dato l'opportunità di conoscere l'Italia e le sue realtà ristorative. È un *benchmark*, è stato oggetto di almeno cinquanta tesi di laurea, ha dato vita a molti *spin off*. Ma siamo alla decima stagione, non durerà in eterno».

Tu sei il Cicerone ma puoi anche ribaltare il risultato. Lo hai mai fatto per antipatia nei confronti di un ristorante?

«C'è la mia faccia, tutto deve essere leale e trasparente, l'onestà intellettuale è la prima cosa. Certo, qualche conflitto c'è stato, ma io vigilo perché sia tutto autentico. Tutelo il prodotto, gli spettatori e soprattutto persone che fanno sacrifici, che hanno investito tutti i loro soldi e i loro sogni, non posso affossare qualcuno. E alle volte non è quello che vince ad avere più visibilità, lo spettatore sceglie il suo vincitore morale».

Dove non sei mai stato con Quattro Ristoranti?

«Città del Vaticano, mi piacerebbe, ci saranno ristoranti là dentro...».

Roma e Napoli, le tue città e le loro cucine.

«Roma è cucina giudaico-romanesca, Napoli la pasta e patate di mio zio Tonino, con la provola ovviamente, le lunghe cotture, i piatti della domenica. La cucina romana è diventata molto più turistica e replicata, la cucina napoletana è più difficile da interpretare, più profonda, ha le sue radici nei monsignori, i cuochi di corte, con influenze francesi».

E Milano, dove hai un ristorante?

«Io mi sento per certi versi più mila-

nese che romano. Non ho mai approvato quel "Nun famo oggi quello che se po' fa' domani" tipicamente romano. Milano è pragmatica, concreta e di quella parte mi sono appropriato. Meno di quella gastronomica».

C'è un posto in Italia dove si mangia male?

«Ma no, dappertutto ci sono delle eccellenze. È quello che io chiamo il chilometro Italia. Ai miei ragazzi che vengono a fare lo stage da me dico

sempre, andate in giro per il mondo ma poi tornate qui. Questo è il posto dove fare il cuoco, c'è sempre una signora in grado di insegnarti una ricetta, un trucco».

Ringrazi spesso tua moglie Wilma.

«Lei è la mia vera fortuna. Ero una testa calda, lei mi ha messo con i piedi per terra».

Sei più famoso tu o mamma?

«Ma no, lei è un'icona pazzesca, io sono un cuoco».



«4 RISTORANTI»

Torno dal 3 settembre
Sul format cinquanta
tesi di laurea

IN FAMIGLIA

Più famoso di mamma Barbara?
Lei è un mito, io un cuoco



PASSIONE ITALIANA

Sopra, un ritratto di Alessandro Borghese e il nuovo locale milanese dello chef romano-napoletano

