

[INTERVISTA]

A PRANZO DA ALESSANDRO

Erik, che voto hai dato alla sala del ristorante di Alessandro? «10: arredi eleganti ma sobri». E tu, Bea, quanto hai dato alla cucina? «10. Impeccabile e con tante macchine meravigliose: l'abbattitore, l'impastatrice...». Gregorio, tu invece quanto hai dato al dolce? «Il biscotto al cioccolato è da 10. Profumato e ancora caldo... fossero stati due avrei dato 20!». Bene, allora il premio dei focusini come miglior ristorante se lo aggiudica Il Lusso della Semplicità di Milano, del noto chef Alessandro Borghese,

che non ha certo bisogno di presentazioni: dalla tv alla pubblicità, è uno dei volti più amati e conosciuti.

Alessandro, pancia a parte, siamo venuti per farti qualche domanda: possiamo?

«E come no! Accomodatevi e partiamo».

Erik: Ok, cosa ti piace di più della cucina?

«Quello che noi cuochi chiamiamo *show time*, cioè l'ora e mezzo di servizio in cui arrivano i clienti, si siedono e si godono tutto il lavoro che hai fatto nei giorni e nelle ore prima,



Entriamo nella cucina di Alessandro Borghese, lo chef più amato dai ragazzi e dalle ragazze

Testi di Ilaria Infante
 Foto di Antonio Gavraghi

▲ Alessandro insieme ai nostri focusini: da sinistra Erik, Gregorio, Bea e Matilde.

la parte dove tu crei di nuovo il piatto che hai inventato ed elaborato per tanto tempo. Il cliente lo mangia e se vedi che sorride e lo finisce... ah! Hai visto? Che soddisfazione! L'ho fatto io».

Bea: *Da grande sarò chef. Tu come hai iniziato?*

«Sai quando i genitori ti chiedono: cosa vuoi fare da grande? Eh, te lo chiedono?».

È Matilde a rispondere: *Continuamente.*

«Io non avevo una risposta, però a 13 anni cucinavo già per gli amici e li vedevo tutti ➔»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

137761



➔ contenti. Papà mio cucinava tanto e io rubavo con gli occhi. Quindi mi sono detto: vuoi vedere che questa è una cosa che mi piace fare e che piace anche agli altri? **Con il tempo è diventato un mestiere. Devi fare qualcosa che ti piace, ti smuove, ti diverte perché lo farai per tutta la vita.** Bea sarai la mia *sous chef*, vero? Cominciamo subito in cucina, tra quattro anni vai all'alberghiero e poi vieni da me».

Bea: Siiii! Intanto come mi "alleno"?

«È un lavoro fisico quello del cuoco, ma anche di ricerca, di osservazione, di viaggi. E tanta pratica: un giorno alla settimana dedicati a

fare la cena per tutti. Vai al mercato e impara a riconoscere i vari tipi di verdure... poi compri due cose e inizi a giocare. La cucina deve nascere come un gioco, così poi diventerà un divertimento da grandi. E sperimenta, non mangiare sempre le stesse cose».

Gregorio: A proposito, perché secondo te ai più piccoli non piacciono le verdure?

«Ma chi l'ha detto? A te piacciono? E a te?».

Tutti: Sì! Erik: Particolarmente le verdure.

«E allora di che parliamo? Non è vero che i bambini mangiano solo cotolette e patatine: dipende sempre da come mangiano i genitori.

Inquadra
 il QR code
 e guarda
 il video



◀ Qui si girano anche *Kitchen Sound* e *Celebrity Chef*, due trasmissioni di Alessandro.

▲ Tour guidato in cucina: c'è la zona dove si prepara il cibo e quella dove si cuoce.

Quarta ora: lezione di educazione alimentare

Il cibo, come è composto, le sue categorie: sono cose importanti che si dovrebbero studiare a scuola, perché poi quando siamo più grandi e autonomi capiamo quello che andiamo a mangiare. Sapremmo per esempio che nella pasta ci sono sia zuccheri che carboidrati, che sono la nostra fonte principale di energia. Quindi non è vero che questi due componenti non fanno bene, ma come tutte le

cose vanno dosate nella maniera corretta. Abbiamo bisogno di una certa quantità di carboidrati, proteine, zuccheri e grassi ogni giorno. Per esempio, per merenda prova a fare tu delle barrette con le granelle di noci, uvetta e frutta secca, mescolate con il miele o lo sciroppo d'acero; o un buon panino con il prosciutto crudo. E poi ogni tanto un bel dolce! Ma sì, si può sgarrare.

▶ Chi si aggiudica la copia di FJ autografata?

Il palato è uno strumento che va allenato, assaggiando cose diverse. E poi i gusti dipendono anche dal posto in cui vivi. Quello che tu non mangeresti mai, per un altro può essere buono. Matilde, a te piace il gambero?».

Matilde: Sì, mi piace molto.

«Ecco. Un'altra ragazza come te dall'altra parte del mondo mangerà un grillo. Che è brutto come il gambero, vero? Eh, però è buono anche lui!».

Non ci resta che sperimentare. Grazie e arrivederci chef!

«Grazie a voi. È stato bellissimo!».

