

Andrea Aprea e Alessandro Borghese: «Siamo figli adottivi di Milano. E qui, per un giorno, ci mettiamo ai fornelli insieme»

Lunedì 24 novembre una cena a quattro mani al ristorante due stelle Michelin di Aprea in corso Venezia: «Abbiamo scelto di vivere a Milano, che ci ha adottato: i nostri figli sono nati qui»



Si definiscono due figli adottivi di Milano, dove vivono da 15 anni, e amici per affinità e comune origine partenopea: Andrea Aprea, nato a Napoli nel 1977, e Alessandro Borghese, nato a San Francisco nel 1976, lunedì 24 firmano una cena a quattro mani al ristorante bistellato di Aprea in corso Venezia (menu 260 euro).

Com'è nata la vostra amicizia?

Aprea: «Nel nostro mondo ci conosciamo un po' tutti, noi abbiamo molta affinità e, ormai, ci frequentiamo assiduamente da una decina di anni».

Borghese: «Quando Andrea era al Park Hyatt ero un cliente fisso anche perché, al di là dell'alta cucina, fa uno dei migliori club sandwich che io abbia mai mangiato in vita mia. Poi con gli anni è nata una amicizia anche perché siamo tutti e due partenopei di origine: io sono napoletano per metà da parte di papà».

Milano è la vostra città di adozione, perché l'avete scelta?

Aprea: «Ho vissuto tanti anni a Londra, all'estero. Milano, in Italia, è la città più europea, internazionale: mi sono trasferito qui nel 2010 in un momento difficile, subito dopo la grande crisi finanziaria statunitense. Ma ho creduto in questa città e il tempo mi ha dato ragione. Ormai vivo qui da 15 anni, sono stato adottato da Milano, la sento mia: i miei figli sono nati qui».

Borghese: «Anche le mie sono nate qui! Hanno pure l'accento milanese, mannaggia! Anch'io mi sento figlio adottivo di Milano. Da NY a Londra a Parigi, ho lavorato in giro per il mondo: però qui a Milano, ormai da 15 anni, ho creato la mia azienda, il mio ristorante e la mia carriera».

Pregi e difetti di Milano?

Aprèa: «Una città cosmopolita ma allo stesso tempo a misura d'uomo, non è grande come New York, Londra o Parigi, è più raccolta. Certo, potrebbe avere più verde e poi va sempre di fretta...»

Borghese: «Milano accoglie chi vuole mettere radici qui, lavorative e non: tutte le grandi città, poi, hanno pregi e difetti, amplificati anche dai social, però a me ha dato tanto, posso parlarne solo bene».

Come definite la vostra cucina?

Aprèa: «Italiana contemporanea. Di tradizione ma anche di evoluzione. Una cucina che racchiude creatività, conoscenza, tecnica, territorio. Oggi siamo bombardati da mille immagini social, vediamo piatti bellissimi ma poi il palato non mente: una cosa è buona o non è buona, il gusto è fondamentale. In un piatto ci deve essere sempre un sano equilibrio tra estetica e gusto».

Borghese: «Il cuoco è un eterno bambino che fa un gioco serio: la mia cucina è buona, saporita, comprensibile, però anche al passo con i tempi grazie all'esperienza e alle tecniche che ho acquisito nel corso degli anni, avendo anche la fortuna di aver girato tutta l'Italia. Nel ristorante di Milano, AB Il lusso della semplicità di viale Belisario, propongo una cucina più cosmopolita con influenze anche internazionali rispetto al ristorante di Venezia, più legato al territorio».

Chef Aprèa, come trova la cucina napolenata a Milano?

«Se voglio mangiare una buona pizza vado in via Londonio da Capuano's, mentre come cucina partenopea non ho un riferimento qui in città».

Chef Borghese, e la cucina romana a Milano?

«Ho poco tempo per andare a cena fuori, non sono un frequentatore di ristoranti: quando non lavoro, in genere mangio a casa. Sicuramente a Milano c'è qualche buona espressione di cucina romana, ma le osterie di Roma e dei Castelli hanno una marcia in più. La migliore cacio e pepe? La mia!»

Nei vostri menu ci sono piatti milanesi?

Aprèa: «In inverno il risotto giallo torna in carta, poi ogni tanto anche la cotoletta e l'ossobuco, un po' rivisitato».

Borghese: «Quando faccio eventi e catering ho tutto un filone milanese con riso allo zafferano, mondegghili ... Adesso in carta ho sì la cotoletta, ma di cinghiale».

Sono appena state assegnate le stelle Michelin, quando contano per uno chef?

Aprèa: «Io sono molto felice di averne due, le vedo come un riconoscimento del mio lavoro».

Borghese: «Io sono sempre stato un fan della Michelin: quest'anno sono entrato nella guida con il mio ristorante di Venezia, sono molto orgoglioso e felice, chissà magari il prossimo riuscirò anch'io a raggiungere il traguardo della stella, che è sempre gratificante».

Un personaggio famoso per cui avete cucinato e uno per cui vorreste cucinare e perché?

Aprèa: «Ho avuto il piacere di cucinare per Michelle Obama, Paolo Sorrentino e anche per Borghese (e ride, ndr) e tanti altri. Però per noi tutti i clienti sono importanti: ricordiamoci che noi siamo al servizio del cliente, è questo il nostro mestiere».

Borghese: «Recentemente ho cucinato per Lady Gaga, ma anche per Skin e per diversi artisti rock. Dal momento che sono un fan dei motori, mi piacerebbe cucinare per i piloti della Formula 1 o della Moto GP».

In una recente intervista, chef Viviana Varese ha detto che la ristorazione sta perdendo il ceto medio: chi guadagna 2.000 - 2.500 euro al mese non può permettersi di spendere spesso 50 euro a testa per il ristorante. Voi cosa ne pensate?

Aprèa: «Obiettivamente dopo il Covid c'è stato un cambiamento, però per quanto mi riguarda anche il bistrot, che ha una formula più accessibile rispetto allo stellato (si spende sui 50 euro), funziona, lavora bene».

Borghese: «Il potere d'acquisto è calato, la gente deve fare delle scelte. I tempi sono difficili per tutti, non solo per chi va a cena fuori, ma anche per chi gestisce un'attività, ha dipendenti, stipendi e bollette da pagare. A volte si fanno più coperti, altre meno, ma il nostro andamento è buono, cerchiamo di non esagerare con i costi, di mantenerli giusti per chi desidera fare un'esperienza in un luogo come il nostro che propone alta cucina, servizio e ambiente di un certo tipo».