

ELLE

Alessandro Borghese oggi, tra cucina italiana, nuovi viaggi e il Capodanno ai fornelli a Venezia

Dalla memoria dei pranzi in famiglia alla nuova serie di 4 Ristoranti, su Sky e Now dal 21 dicembre, lo Chef si racconta a Elle Gourmet. E dà un appuntamento speciale per Capodanno



Alessandro Borghese ha l'energia di chi, dopo trentacinque anni di cucina e undici stagioni televisive di *4 Ristoranti* (e non solo, vedi alla voce Kitchen Sound, dove veste i panni dello chef rock), non ha perso neanche un grammo di curiosità e di entusiasmo. La voce arriva prima di tutto: calda, veloce, piena, divertita. Poi arriva il racconto, che si allarga, divaga, torna indietro, si accende quando parla di piatti antichi, giovani cuochi, territori dimenticati. Borghese non attraversa semplicemente i luoghi a bordo dell'ormai celeberrimo van: li ascolta. Li assaggia. Li interroga. E li restituisce, trasformandoli in racconto.

La **nuova stagione di Alessandro Borghese 4 Ristoranti**, al via da domenica 21 dicembre 2025 in prima TV assoluta su Sky e in streaming solo su NOW, è molto più di una competizione gastronomica tra ristoratori: è un atlante sentimentale dell'Italia che cucina. Dodici tappe, da nord a sud, a bordo del mitico van dai vetri oscurati. Dodici territori diversi per storie, geografie e sapori – dai Colli piacentini a Chioggia, da Cefalù al Gran Sasso, fino a Taranto, Reggio Calabria e Torino – per raccontare un Paese che continua a riconoscersi (e a scoprirsi) a tavola. Un'Italia fatta di tradizioni che resistono, di giovani cuochi che osano, di piatti nati per necessità oggi tornati desiderabili e finiti inaspettatamente in carta. Dodici tappe, territori nuovi e ritorni attesi, e una sorpresa che apre il ciclo: **sui Colli piacentini, accanto a Borghese, c'è Katia Follesa**. Un posto a tavola in più, uno sguardo diverso, un dialogo che accompagna lo chef alla scoperta delle tradizioni culinarie locali.



È un racconto che Borghese porta avanti da oltre dieci anni con lo stesso entusiasmo del primo giorno. Un entusiasmo che affonda le radici molto prima della televisione, in una cucina domestica fatta di pranzi della domenica, mani esperte, tempo condiviso, famiglia. Trentacinque anni di fornelli, di brigate, di viaggi, di errori e di scoperte. E poi la tv, arrivata come amplificatore di un messaggio che era già chiarissimo: **la cucina italiana** è cultura popolare, è piacere, è identità. E, non a caso, oggi è anche **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco**.



Lo stesso sguardo attraversa **AB - Il lusso della semplicità**, i ristoranti di Milano e Venezia di Alessandro Borghese (alessandroborghese.com/ristoranti). Due luoghi diversi, due anime, una visione comune per questo Capodanno e oltre: l'Essere che svela l'Essenza. A Milano l'energia urbana, la pasta fresca come dichiarazione d'amore; a Venezia la laguna, la memoria, il dialogo con i viaggi americani della giovinezza. Qui Borghese è cuoco, punto.

A pochi giorni dal ritorno in prima tv assoluta di 4 Ristoranti, Elle Gourmet ha fatto quattro chiacchiere con Alessandro Borghese all'insegna della sincerità, dell'energia, del gusto e, naturalmente, dell'entusiasmo.

Il primo ricordo gastronomico che ti ha fatto pensare "voglio fare questo mestiere" qual è stato, e in quale cucina è nato?

Più che un primo ricordo è qualcosa di familiare. È più legato a mio padre che a mia madre, che non era una grande appassionata di cucina. Mio padre invece era molto casalingo. Sono i classici pranzi della domenica, quelli che ti restano addosso per sempre. Mio padre amava dedicarsi al pranzo domenicale perché spesso era fuori per lavoro, e quel momento diventava sacro.

Sono i primi ragù napoletani, la pasta e patate con la provola, la pasta e lenticchie, la pasta e fagioli. Piatti semplici, ma fatti con grande amore. Poi avevo una tata che mi faceva i ravioli ricotta e spinaci fatti in casa, meravigliosi. Quando ero piccolo i miei genitori lavoravano e mi lasciavano con lei. La mia tata era pugliese e aveva una grande mano in cucina.

I miei ricordi gastronomici da bambino sono legati a quel mondo, a quelle cucine vere. Poi verso i quattordici anni ho iniziato a mettere le mani sui fornelli, perché mi divertivo a cucinare per gli amici. Quando magari i miei non c'erano invitavo gente a casa e cucinavo per loro.

Abituato a mangiare bene, hai deciso di far mangiare bene anche gli altri? Diciamo di sì. Più che altro ero animato da un certo altruismo, quindi volevo far star bene gli altri. Sì, questo è il compito di noi cuochi: far star bene gli altri.

Il nostro lavoro è far stare bene le persone. Io dico sempre che non siamo cardiocirurghi, siamo cuochi: è un gioco, pieno di responsabilità, ma non va preso troppo sul serio. È un lavoro meraviglioso, anche se molto faticoso, e devi farlo con il sorriso. Ed è un mestiere che non finisce mai, nel senso che il cuoco non finisce mai di imparare, non è mai "arrivato".



Se 4 Ristoranti fosse un piatto, in questo nuovo viaggio da nord a sud che ricetta sarebbe: più comfort food o alta tensione gastronomica?

Sarebbe più comfort food, senza dubbio. Io sono un paladino della cucina italiana. Parliamo di cucina della domenica, parliamo di piatti della tradizione, parliamo di piatti che ho scoperto, che non conoscevo. Questo ultimo viaggio è stato un viaggio incredibile, perché mi ha permesso ancora una volta di entrare nelle pieghe più profonde dei territori.

Sono stato fino alle piane d'Abruzzo, dove c'erano le transumanze e si faceva il brodo di pecora. Sono stato a Taranto a mangiare i tubettini con le cozze. Sono stato nel Golfo di Messina e a Reggio Calabria per il pesce spada. Ho girato l'Italia della tradizione, l'Italia dei racconti, delle persone, di chi coltiva, di chi alleva, di chi pesca, di chi ci porta la materia prima che ci permette di fare piatti meravigliosi.

Sono stato a Torino, a vedere come mangiavano e dove mangiavano nei dopolavoro degli anni Settanta, quando c'erano le grandi industrie dell'auto, la Fiat e tutto il resto. Sono andato a scavare nella nostra tradizione regionale, quella vera, quella che nasce dalla necessità e diventa identità. Ho conosciuto personaggi incredibili.

Poi sono stato a Chioggia. Ho visto tanti ristoranti a Venezia, ma Chioggia è una piccola Venezia, bellissima, con una personalità fortissima. Abbiamo scoperto notizie gastronomiche interessanti, ristoranti fantastici. È un programma che racconta l'Italia attraverso chi la cucina ogni giorno.

In questo nuovo ciclo c'è anche una cosa in più: tornano le puntate con gli ospiti. Nella prima tappa, sui Colli piacentini, con me c'è Katia Follesa. È stato bello condividere il territorio con lei, sedersi a tavola insieme, assaggiare, confrontarsi. Uno sguardo diverso, super partes, che aggiunge qualcosa anche al racconto.

La cucina italiana oggi è patrimonio Unesco, ma se dovessi suggerire un territorio - e i suoi sapori naturalmente - ancora da scoprire davvero dal punto di vista gastronomico, quale sarebbe?

Secondo me ce ne sono tanti. A mio avviso c'è ancora tanto entroterra sardo da scoprire, con le loro versioni delle diverse paste, hanno una tradizione di pasta incredibile nel centro della Sardegna. Dobbiamo esplorare ancora molto il Molise, dobbiamo esplorare ancora molto l'Abruzzo.

Se proprio devo citarne due dico Abruzzo e Molise, ma in realtà c'è ancora tanto in tutte le regioni, ovunque. Io giro da dieci anni con il programma, più altri venti e passa che cucino, sono trent'anni, trentacinque che vado in giro e continuo a scoprire piatti nuovi e cose che non conoscevo.

Sul Gran Sasso, per esempio ho scoperto per caso una ricetta pazzesca di una signora anziana: fichi non maturi, piccoli, pazzeschi, trattati come se fossero una pallotta cacio e ova abruzzese. Una cosa che non avevo mai sentito. Mi ha raccontato che era una ricetta della nonna. Io viaggio da più di trent'anni e continuo a scoprire piatti nuovi, cose che non conoscevo. È una cosa bellissima. A volte è emozionante, a volte è commovente. Torno in cucina e lo racconto ai ragazzi, condivido quello che ho scoperto, perché questo lavoro è anche passaggio di memoria.

Per quel che riguarda il riconoscimento Unesco, anche io ho fatto la mia parte, in questo percorso iniziato tre o quattro anni fa, cucinando negli Stati Uniti per promuovere la nostra cucina. È una grande soddisfazione, una grande orgoglio, perché è il riconoscimento di una cultura, non solo di una cucina.



Qual è l'ingrediente che perdoni difficilmente a un ristoratore... e quello che invece può farti chiudere un occhio su tutto il resto?

Più che un ingrediente non perdono la mancanza di pulizia, di igiene, di chiarezza, di trasparenza con il cliente. Non perdono quando non si spiega bene cosa si porta in tavola, quando non c'è chiarezza in quello che racconti al cliente.

Se invece c'è amore nel piatto, se c'è una vera intenzione, una coerenza, allora posso anche chiudere un occhio su qualche imperfezione tecnica. Le licenze poetiche sul piatto vanno benissimo, ma devono funzionare davvero. Se funzionano, sono anche molto personali e io le rispetto.



Qual è il difetto o l'errore che più spesso ritrovi nei piatti dei ristoratori in gara?

Quando non hai un certo tipo di sicurezza, tendi ad aggiungere un sacco di ingredienti. Quando non hai una base solida, aggiungi cose, aggiungi fronzoli, fronzoletti sui piatti, che fanno solo confusione.

Spolverate di pepe sul bordo del piatto, manciate di prezzemolo, pezzi di cannella intera messi lì quando non servono, scorzette d'arancia, filetto di cervo con sopra un ramo intero di ribes: ho capito il concetto, ma non me lo mangio.

È arredamento inutile sui piatti. Insalata d'arredamento, tipo quella in busta, il soncino, che non serve a niente. Io lo dico sempre: ragazzi, su questo piatto ci stanno quindici euro di cose che non servono a niente.

Sprechi soldi e non racconti niente.

Perché, nonostante tutto, incluso il rischio di fare brutte figure, i ristoratori accettano di mettersi in gioco?

Perché la gente si affeziona al personaggio. Anche se fai una brutta figura, la gente vuole venirti a conoscere. Vuole vedere quello antipatico, quello che ha fatto discutere, perché lo vuole capire, lo vuole incontrare. La televisione fa figo. Anche se fanno una brutta figura, sanno che la gente continuerà ad andare. È una grande vetrina: se decidi di partecipare o te la giochi o devi sapere il fatto tuo, perché ti esponi. È per questo che tanti non si vogliono esporre: hanno paura.

Se dovessi descrivere l'Italia di questo nuovo ciclo di episodi con un solo sapore, quale sarebbe e perché?

È il sapore della rinascita, della tradizione. Ho assaggiato piatti veramente storici, piatti che si facevano perché non c'era nient'altro, e oggi tornano attuali. E insieme ho conosciuto tanti giovani che hanno voglia di innovare, di interpretare. È il sapore della gioventù italiana in cucina. Gente che rimette mano ai propri classici, che prende quello che è sempre stato fatto e lo rinverdisce.



Cosa ti fa davvero ribaltare una classifica?

È un insieme di cose. Può capitare il giorno in cui i ristoratori non sono in uno stato di grazia, c'è l'emozione, la tv, tutto il resto.

Il luogo conta e non conta. Ho mangiato benissimo in posti schifosi e malissimo in posti fighissimi, anche se posso apprezzare il ristorante in sé. Conta molto la persona invece: la concretezza, la coerenza, l'ordine, l'amore per questo mestiere. Anche un po' di understatement, quando parla il lavoro in sé, parla la cucina.

Però io lo dico sempre ai ristoratori: fate tutto voi. Io, se non ci sono i numeri, non posso ribaltare proprio niente. Io vi lascio bollire nella vostra acqua. È la veridicità del programma.

Alla fine di ogni puntata, quando il van riparte: ti senti più giudice, viaggiatore o semplice affamato curioso?

Curioso. Più che affamato, curioso.

A Capodanno cosa succede nei tuoi ristoranti?

Sia il ristorante AB – Il lusso della semplicità di Milano sia quello di Venezia quest'anno hanno come tema l'Essere e l'Essenza. Io sarò ai fornelli a Venezia, a Capodanno.

A Venezia abbiamo un menù che è un percorso che rivisita in chiave veneta, lagunare, anche i miei viaggi negli Stati Uniti quando ero ragazzino e ho iniziato a lavorare in cucina. Userò prodotti veneziani, come il granchio, per esempio. Io ho lavorato a San Francisco in una crab house, quindi ci sono cose della mia vita e della mia carriera che oggi tornano nei piatti grazie a ingredienti con cui ho voluto giocare.

Per esempio, ho fatto un piccolo hot dog, un pastrami di tonno che richiama il periodo in cui lavoravo a New York vicino a Katz, che è un posto famoso per il pastrami. È un gioco, è un racconto. Con il ristorante di Venezia siamo in guida Michelin, quindi abbiamo anche un occhio di riguardo sul mondo delle bollicine, dell'abbinamento vini, insomma sarà una serata divertente, i nostri capodanni sono sempre divertenti.

A Milano invece giochiamo molto sulla pasta fresca. C'è la mia sdora, la mia sfoglina, che ha voluto fare un raviolo nuovo, farcito con rombo arrosto, carciofi e olive. Facciamo un menù divertente, per esempio in carta c'è una spigola pescata all'amo. Alla fine, ovviamente, cotechino e lenticchie, e la prima cacio e pepe dell'anno, perché la vera essenza è proprio quella.

Nei tuoi ristoranti, quale piatto svela davvero la tua essenza?

Io sono un pastasciuttaro. Insomma amo la pasta, che sia ripiena o non ripiena. Amo il mio spaghettone. Se mi dai un piatto di pasta, mi vedi col sorriso.

Quindi quello che consigli nei tuoi ristoranti, al di là di capodanno, è di provare le tue paste?

Beh, quello che consiglio è di provare tutto (ride). Sono due location completamente diverse e il valore aggiunto è anche che i ragazzi che lavorano con me hanno la libertà di sperimentare i loro piatti, le loro idee. Tutto passa sotto la mia supervisione e il mio controllo ovviamente, però io dò molto spazio ai miei ragazzi per andare avanti: devi dargli soddisfazione, devono cucinare, devono provare i loro piatti. Questo è un mestiere difficile, quindi c'è bisogno di divertirsi e di entusiasmo in cucina.

Alessandro Borghese 4 Ristoranti è uno show Sky Original prodotto da Banijay Italia. I nuovi episodi inediti vanno in onda da domenica 21 dicembre 2025, ogni domenica alle 21.15 in esclusiva su Sky Uno e in streaming solo su NOW, sempre disponibili on demand e visibili su Sky Go.

Nel nuovo ciclo di episodi il van di chef Borghese attraversa dodici territori italiani: Colli piacentini (con la partecipazione speciale di Katia Follesa), Chioggia, Cefalù, provincia di Macerata, Litorale romano, pendici dell'Etna, Pisa, Gran Sasso, Taranto, provincia di Modena, Reggio Calabria e Torino.

Le regole restano immutate: quattro ristoratori si sfidano valutando location, menu, servizio, conto e una quinta categoria che cambia in ogni puntata. Il giudizio

finale di Alessandro Borghese può confermare o ribaltare la classifica (programmi.sky.it/alessandro-borghese-4-ristoranti).

