



THE CONVERSATION

DALLE GRANDI VETRATE CHE AFFACCIANO SULLA SALA, IL CIBO – MASSAGGIATO, ACCAREZZATO, LAVORATO CON CURA - SI OFFRE AL MONDO. VICEVERSA, DALLE STESSE VETRATE, I COMMENSALI POSSONO GODERE DELLO SPETTACOLO NELLO SPETTACOLO, IN ATTESA DI ASSAGGIARE QUALCOSA DI MERAVIGLIOSO PER IL PALATO E FORSE IRRIPETIBILE PREPARATO DALLO CHEF-STAR ALESSANDRO BORGHESE E DALLA SUA ALLEGRA BRIGATA.

DI CRISTINA ORAZI

I SUOI RISTORANTI a Milano e Venezia "AB - Il lusso della semplicità" sono un laboratorio, una tana e un osservatorio, dove il cibo diventa un'esperienza altolocata che incontra le residenze artistiche più interessanti della scena nazionale (nel locale di Milano campeggiano in queste settimane gli scatti "Oltre l'Orizzonte" di Davide Pelagagge). Ma soprattutto sono un luogo elegantissimo dove mangiare piatti prelibati come "Stramanzo" (stracotto bianco di manzo, sedano rapa alla brace, latte di cocco e insalata di cavolo cappuccio) o "Polposition" (polpo "alla Luciana" alla brace, spuma al prezzenolo con miso bianco e lemon-grass, quinoa fritta, mela verde e cedro) e tante altre cose, compresa una cremosissima e tradizionale "Cacio e Pepe". Incontriamo

il super cuoco e conduttore Tv alla vigilia della messa in onda del suo programma di culto: da domenica 21 dicembre l'iconico van nero tornerà ad aprirsi per "Alessandro Borghese 4 Ristoranti" la nuova stagione in viaggio da Nord a Sud per l'Italia, su Sky e in streaming su NOW (Sky Original prodotto da Banijay Italia). Dodici le tappe che attendono Chef Borghese su tutto il territorio, dai colli piacentini a Chioggia, Cefalù, la provincia di Macerata, il Litorale romano, la zona dell'Etna, Pisa, Gran Sasso, Taranto, la provincia di Modena, Reggio Calabria e Torino.

"Alessandro Borghese 4 Ristoranti" giunto alla sua undicesima edizione, ha avuto un ruolo pedagogico fondamentale: evidenziare

una cultura locale identitaria molto forte. Lei, con il suo show, ha aiutato sicuramente gli italiani a conoscere meglio la cultura culinaria di questo Paese.

Noi Italiani siamo probabilmente poco attenti a tutte le meraviglie che abbiamo sotto gli occhi tutti i giorni, le diamo per scontate. A Reggio Calabria c'è quello che D'Annunzio definì il chilometro più bello d'Italia, dove sul lungomare ci sono alberi della gomma che hanno settecento anni con delle radici enormi. Se fossero in America sarebbero recintati e bisognerebbe pagare un biglietto per vederli. Ma in Italia c'è talmente tanto da vedere che ancora mi sorprende. Sulla piana del Parco del Gran Sasso a circa 2000 metri di altezza sembra di stare in Patagonia, si apre uno scenario con i cavalli selvaggi

ALESSANDRO BORGHESE
Chef e conduttore Tv

PH COURTESY OF
AB NORMAL

e le mucche che potrebbe essere il Far West e invece è Italia. Il nostro territorio è talmente vasto e vario che è come se comprendesse vari continenti, e con una cultura culinaria ricchissima fatta anche di contaminazioni storiche dovute alle varie dominazioni, dalle influenze mitteleuropee al nord a quelle arabe al sud.

C'è una regione in cui si mangia meglio?

No, assolutamente. Si mangia talmente tanto bene e in modo talmente vario ovunque che in questi undici anni di "Alessandro Borghese 4 Ristoranti" penso di aver appena accarezzato la superficie. Ho viaggiato tanto anche all'estero ma mi piace

conoscere a menadito la mia Italia, scavarla fino in fondo e trarne il meglio che ha da offrire, che è davvero tanto.

Qual è, secondo lei, il significato profondo di questa straordinaria capacità di unire le persone, raccontare una storia e custodire un'eredità collettiva?

La cucina è parte integrante della cultura di ogni popolo, non solo della nostra. Ciò che mangiamo definisce chi siamo e, in un certo senso, il modo in cui viviamo. La cucina è un'estensione della nostra identità. In Italia possediamo una tradizione gastronomica ricchissima, invidiata in tutto il mondo: una cucina che non è semplicemente "a

km zero" o "a km Italia", ma è profondamente regionale, fatta di territori, prodotti, tecniche e storie diverse.

Proprio di recente è arrivato il via libera a un percorso importante per il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO: un traguardo che coinvolge tutti noi cuochi italiani e che sancisce il valore della nostra tradizione culinaria come qualcosa da preservare nel tempo. Oggi però viviamo in un'epoca frenetica, dominata dal fast

Una panoramica del grande ristorante milanese di Alessandro Borghese "AB - Il lusso della semplicità" in zona CityLife

"La cucina è parte integrante della cultura di ogni popolo. Oggi però viviamo in un'epoca frenetica, dominata dal fast food, dal take-away e da una forte contaminazione di cucine straniere".

food, dal take-away e da una forte contaminazione di cucine straniere. Siamo invasi – e spesso affascinati – da sushi, poke, bubble tea e da tutto ciò che arriva dall'estero. Nulla di male,





ma a volte rischiamo di dimenticare che la nostra cucina regionale è la radice della nostra identità italiana. All'estero, infatti, impazziscono per ciò che noi per primi tendiamo a trascurare.

Di fronte alla crescente fascinazione per le cucine straniere, come pensa si possa ovviare a questa perdita di attenzione verso le nostre tradizioni gastronomiche?

Poco tempo fa, alla FAO, durante la Giornata Mondiale dei Giovani e dell'Alimentazione, ho ribadito un concetto che reputo fondamentale: la cucina dovrebbe entrare nelle scuole. Ogni studente, in ogni regione d'Italia, dovrebbe saper preparare almeno due o tre piatti tradizionali del proprio territorio, usando materie prime locali. Perché perdere la cucina tradizionale ha la stessa gravità della perdita di un dialetto: è un patrimonio culturale che si dissolve. Un tempo c'era la cucina economica, le lun-

Tre piatti del menù dello chef Alessandro Borghese: Stramanzo, Baccalàcca e la sua iconica (e superlativa) Cacio e Pepe



ghe cotture, le nonne, le zie, le "zdore", le sfogline. Oggi manca il tempo, e sebbene la tecnologia ci aiuti, stiamo perdendo l'identità della nostra cucina regionale. Sarebbe un peccato enorme, perché la cucina tradizionale è un valore aggiunto sia per chi l'ha vissuta, sia per noi cuochi che ne abbiamo fatto una professione. Senza basi solide non c'è innovazione. Molti giovani chef vogliono dedicarsi subito alla cucina molecolare, alla cucina nordica



fatta di muschi e licheni, o a quella giapponese che rispetta in modo sublime il ritmo delle stagioni. Ma non si può innovare senza conoscere prima le proprie radici. Prima di creare una "carbonara di mare", devi saper fare alla perfezione la carbonara tradizionale.

Mi viene in mente l'arte astratta, che pur nella sua libertà creativa non può prescindere da una solida formazione.

Proprio così e la nostra cucina regionale è così vasta e ricca che sarebbe un vero delitto perderne anche solo una parte. Mi auguro che ci sia un ritorno alla cucina tradizionale e che i giovani si appassionino alla ricerca delle materie prime e delle ricette del passato, per custodirle e farle vivere perché la cucina è qualcosa di meraviglioso: è conversazione, convivialità, viaggio. È il piacere di ritrovare o scoprire un piatto legato a una regione, a una storia, a

un ricordo. Il nostro compito è trasmettere tutto questo alle nuove generazioni.

Negli ultimi 15 anni, anche grazie a lei, la cucina ha conquistato uno spazio pubblico che forse non aveva mai avuto prima. Crede che lo "sdoganamento" televisivo, di cui lei è stato tra i pionieri, abbia contribuito in modo decisivo a questo cambiamento?

Certamente. Prima dell'avvento della televisione gastronomica come la conosciamo oggi, il cuoco era relegato nel suo retrobottega. Non era certo una professione ambita: anzi, era vista come un mestiere marginale, poco attrattivo per i giovani. La copertura mediatica, invece, ha portato i cuochi fuori dalle cucine, ha acceso i riflettori sui ristoranti, sulle materie prime, sugli ingredienti. Ha reso noi italiani più consapevoli della ricchezza dei nostri prodotti e del valore della nostra gastro-

nomia, insegnandoci anche un nuovo modo di vivere il ristorante e spingendoci a frequentarlo di più. Ho sempre pensato che se non avessimo comunicato la cucina e non l'avessimo portata fuori dai suoi confini tradizionali, saremmo rimasti chiusi in un ambiente fatto di fiamme, fatica, sudore e venti ore di lavoro al giorno, festivi compresi. Gli chef emersi con la cucina televisiva, me compreso, sono persone che hanno fatto una lunga gavetta: non hanno iniziato a cucinare per andare in TV. Poi alcuni si sono trovati nel posto giusto al momento giusto, con i mezzi di comunicazione che stavano esplodendo.

Per quanto riguarda la cucina in questo momento si sente di fare ancora ricerca?

E se si di che tipo?

La ricerca si fa sempre. Però quando si arriva alla mia età si comincia



Lo chef e conduttore tv Alessandro Borghese nel suo ristorante "AB - Il lusso della semplicità" a Venezia

a sottrarre piuttosto che aggiungere, a puntare l'attenzione sull'essenziale. Nico Romito per esempio, chef pluristellato con cui ho avuto l'onore di collaborare, lavora il vegetale in maniera assoluta. Il cuoco è un eterno ragazzino che gioca con fiamme, coltelli e ingredienti. Le sfide sono quelle che ci stimolano e ci fanno divertire. Ho la fortuna di girare tutta l'Italia con il programma "Alessandro Borghese 4 Ristoranti", anche i paesini più piccoli e nascosti, quindi incontro persone che mi insegnano ogni volta cose meravigliose che non conoscevo.

Scoprire delle cose nuove in cucina per noi cuochi è fondamentale. ■

