

VANITY FAIR



Alessandro Borghese: «Il successo mi ha fatto capire quanto è importante il tempo da dedicare a mia moglie e alle mie figlie. I 50 anni? Sono un periodo di riflessione»

Il 21 dicembre torna su Sky con l'undicesima edizione di 4 Ristoranti. Nel frattempo gioisce per la cucina italiana diventata patrimonio dell'Unesco e riflette sul tempo che passa

Se per la maggior parte delle persone Natale significa festa, per Alessandro Borghese significa lavoro: «È un periodo molto indaffarato: stasera ho una cena di beneficenza per 200 persone e avrò altri eventi del genere fino alla fine dell'anno», commenta Borghese al telefono, felicissimo che la cucina italiana sia diventata patrimonio immateriale dell'Unesco e ansioso di tornare dal 21 dicembre tutte le domeniche in esclusiva su Sky e in streaming su NOW con l'undicesima edizione di Alessandro Borghese - 4 Ristoranti, lo uno show Sky Original prodotto da Banijay Italia che è ormai diventato il suo marchio di fabbrica.

Che emozione è stata scoprire del riconoscimento della cucina italiana da parte dell'Unesco?

«Incredibile: per chi fa questo mestiere da 35 anni come me raggiungere questo obiettivo è motivo di grande orgoglio e soddisfazione oltre che la realizzazione di un sogno. Per un cantastorie di 4 Ristoranti che racconta i nostri piatti, i nostri luoghi e le nostre tradizioni è la felicità. L'anno prossimo mi piacerebbe andare a trovare i giovani nelle scuole, provare a portare un'educazione gastronomica di un certo tipo e una conoscenza di quelli che sono i piatti regionali, visto che la nostra è una grande cucina regionale. C'è tanto da poter raccontare e, soprattutto, c'è tanto da poter fare».

In effetti ormai 4 Ristoranti lo si guarda un po' meno per la gara e un po' più per il racconto che contiene, non trova?

«Dentro c'è il game che è sempre divertente, ma il bello del programma è proprio raccontare i posti, i luoghi e le persone che sono le prime a mettersi in gioco per presentarsi nella maniera più opportuna. Questa undicesima stagione è particolarmente bella: dalle Piane del Gran Sasso con la transumanza delle pecore alla cozza tarantina fino alle paste fresche modenesi, ci siamo spinti fino ai Colli Piacentini».

Sui Colli Piacentini non sarà da solo.

«Mi sono fatto accompagnare da una divertente signora, o forse dovrei dire ragazza, perché se mi sente che la chiamo signora si incazza (ride, ndr). Dopo Lillo ho pensato che sarebbe stato divertente condividere questa esperienza con Katia Follesa e, infatti, è andato tutto liscio. L'anno prossimo, però, mi sa che cambio di nuovo: magari viaggio daccapo all'estero per vedere cosa fanno gli italiani fuori dall'Italia».



Dopo tanti anni bisogna trovare sempre qualcosa che stimoli Alessandro Borghese a fare di più?

«A me stimola già scoprire posti nuovi e piatti che non conosco. Va da sé, però, che ogni tanto qualcosa di divertente come andare a vedere cosa gli italiani combinano all'estero ci starebbe bene. L'importante, però, è dare spazio ai ristoratori: i protagonisti sono loro».

Il successo le ha dato tanto: c'è qualcosa che le ha tolto?

«Il tempo, che non te lo ridà indietro nessuno. Se parliamo delle mie figlie e di mia moglie, che poi è in azienda con me, conta poi molto la qualità del tempo che abbiamo, perché questo genere di vita qua te ne toglie tanto».

Come la risolve?

«Anche se il tempo manca, cerco di gestirlo in una certa maniera: per esempio non saltando mai gli eventi che reputo importanti, come le recite delle figlie. Per il resto, tante volte mi piacerebbe assorbire di più quello che faccio».

Una delle ultime volte che ci siamo sentiti mi ha detto che lei si è trovato dentro al cono di luce fin da bambino senza volerlo: ha mai sognato, anche solo per un momento, essere come gli altri?

«Non posso dire di averne sofferto, ma ho sicuramente battagliato in maniera diversa capendo che se ero sotto il cono di luce non era per il mio successo, ma per quello di qualcun altro, ovvero di mia madre. Questo è stato il mio volano: fare il mio. L'ho trovato con la cucina: la tv è arrivata dopo anni, ed è sempre stato camminare sulle uova».

Perché?

«L'ho sempre vissuta con un certo fatalismo: oggi c'è, domani chissà. Dovevo tenere la barra dritta e capire quanto sarebbe durato, ma oggi ho la fortuna di fare sia l'uno che l'altro, portando avanti due cose che mi appassionano molto. Anche se, alla soglia dei 50 anni, inizia a essere un po' impegnativo».

I 50 li compirà nel 2026: li teme?

«Zero. Ma me lo ricordo quando mi fa male il crociato».

Esiste la crisi di mezza età o è un cliché?

«I 50 sono un periodo di riflessione, di conti che fai per forza di cose: il bilancio è fisilogico, ma non ci penso».



A 18 anni era a bordo dell'Achille Lauro che stava per affondare: ha raccontato che, quando era su una scialuppa e ha sentito uno scoppio, pensava di essere morto.

«Era come se si fosse fermato il tempo: c'era silenzio intorno a me anche se ero su una scialuppa mentre una nave era in fiamme e stava per affondare».

Cosa l'ha aiutata a combattere il trauma?

«La lungimiranza di salire subito su un'altra nave: una settimana dopo sono tornato in Sud Africa, mi sono imbarcato su una nuova imbarcazione, ci sono rimasto sei mesi e dopodiché non sono mai più tornato su una nave da crociera: dovevo concludere quello che avevo iniziato, altrimenti con il mare avrei chiuso. Un po' come quando cadi da cavallo».

Lei lavora tanto: le capita mai di odiare il suo lavoro?

«No, perché è sempre una cosa gioiosa. Quando la gente mangia è felice, senza contare che non sono un cardiochirurgo: chi fa il mio mestiere deve divertirsi, altrimenti è finita. Un architetto che progetta un palazzo prima di vedere la sua opera ci mette degli anni: io ho la fortuna di mettere ogni giorno qualcosa nel piatto e di vedere la soddisfazione del cliente che lo assaggia, lo mangia e dice "mamma che buono"».

È una risposta romantica.

«E pensare che mia moglie dice che non lo sono. Sono fedele, follemente innamorato di lei da 18 anni».

A Natale cucinerà lei?

«Stavolta io, do il cambio alla suocera che ha sempre cucinato».

C'è qualcosa che non può mancare sulla tavola di Alessandro Borghese il giorno di Natale?

«A pranzo le zeppolette fritte con le acciughe e, naturalmente, le bollicine. Poi spesso prendo alcuni piatti della mia carta dei ristoranti e li faccio per permettere alla famiglia di assaggiarli».

Ha già scelto cosa far assaggiare quest'anno?

«Probabilmente il mezzo pacchero con il ragù di triglie, che è molto buono. Lo faccio per la Vigilia».