

INCONTRI

di Grazia Garlando

ALESSANDRO BORGHESE

«SIAMO UN POPOLO DI SANTI, POETI, NAVIGATORI E... CUOCHI»

Il famoso chef è convinto che l'Italia rappresenti un'eccellenza culinaria imbattibile. E nonostante svolga questo mestiere da oltre trentacinque anni continua a scoprire piatti che letteralmente lo incantano.

Un'arte che cerca di trasmettere anche alle due figlie avute dalla moglie Wilma, insostituibile deus ex machina di casa

Milano, gennaio

Foto: IPA Agency; Mondadori Portfolio/Archivio Marco Fracassi

Il vero piatto che rappresenta l'Italia? Gli spaghetti pomodoro e basilico, con una generosa spolverata di parmigiano. A mio parere, non potrebbe essere nessun altro». All'indomani del prestigioso riconoscimento che ha visto la cucina italiana diventare Patrimonio immateriale Unesco, Alessandro Borghese, tra i cuochi della delegazione nazionale che ha contribuito attivamente al successo della candidatura, gongola. «È un riconoscimento mondiale che trasforma anche in cultura la nostra eccellenza culinaria. Le critiche? Un po' di gelosia è normale: chi non avrebbe voluto ottenerlo? Ma noi avevamo tutte le carte in regola, gli altri evidentemente no. Lascia-

moli rosicare in pace», commenta divertito e soddisfatto, anche per la nuova edizione del suo programma Alessandro Borghese 4 Ristoranti, la gustosa sfida di Sky Original, prodotta da Banijay Italia, tra ristoratori di tutta Italia, tornata ogni domenica in prima serata su Sky e in streaming su NOW. Mentre su TV8, da lunedì a venerdì in prima serata, è appena ripartita anche la nuova stagione di Alessandro Borghese - Celebrity Chef, sfida culinaria tra celebrities girata nei suoi due ristoranti di Milano e Venezia. Lo incontriamo a Sky Campus, nuova e avanguardistica casa di Sky Italia a Milano, i capelli sciolti sulle spalle e un originale giilet che sembra sottolineare ulteriormente la sua allegria. «È un'edizione animata e di-





vertente, grazie ai ristoratori italiani che mi regalano ogni volta grandi soddisfazioni, - dice, - oltre ai racconti sempre istruttivi delle loro storie imprenditoriali e di vita. Ma l'altro elemento fondamentale è che in questo programma c'è la nostra meravigliosa Italia nel suo immenso splendore gastronomico. E tutto questo emoziona me prima ancora che chiunque altro».

Un piatto che l'ha particolarmente sorpresa le è capitato?

«Certamente, perché anche se svolgo questo mestiere da oltre trentacinque anni mi trovo sempre davanti a qualcosa di inaspettato che per me è una scoperta. In Abruzzo, per esempio, mi sono imbattuto in una signora molto anziana che cucinava una ricetta tradizionale addirittura di sua nonna, quindi secolare: si tratta di piccoli fichi, raccolti quando non sono ancora maturi per essere consumati tagliati a spicchi, sbollentati in acqua, alloro e altre spezie, e poi saltati in padella con aglio e sale, per impastarli infine con uova sbattute e pecorino. Una ricetta strepitosa di cui non ero a conoscenza. E infatti sto aspettando con ansia la stagione dei fichi per cimentarmi nella sua preparazione e chissà che magari non decida di proporla nei miei ristoranti. È questo il ricco bagaglio gastronomico che mi fornisce il programma: ricette tradizionali inaspettate e la possibilità di "respira-

re" i relativi territori, la gente, le usanze e le tradizioni. Oltre alla soddisfazione che mi regalano le persone che mi fermano per strada, raccontandomi simpaticamente che per colpa mia la cena a casa è diventata un problema: una signora mi ha detto che finisce per subire regolarmente il giudizio del figlio, secondo il quale quel tal piatto è scotto e quell'altro è passabile, ma non certo da 10!».

Perché, a suo avviso, il cibo sta acquistando un ruolo così importante negli interessi degli Italiani?

«Siamo da sempre un popolo di santi, poeti, navigatori e... cuochi! Per la mia generazione e per quelle precedenti il cibo è stato parte integrante della vita fin da quando, da bambini, vedevamo le nonne fare la pasta in casa, le preparazioni a lunga cottura e i piatti della tradizione, perché non soltanto la cucina è parte del nostro Dna, ma anche tutta la ritualità che la accompagna. Ed è bellissimo, adesso, vedere che anche le nuove generazioni si stanno appassionando, cosa che qualche anno fa si era un po' persa tra piatti internazionali, take away e delivery. Si, abbiamo iniziato a riscoprire che il cibo è la quintessenza della convivialità e dello stare insieme spensieratamente intorno alla tavola, e i giovani hanno ritrovato la voglia di

mettersi ai fornelli per preparare una bella cena con gli amici, magari sperimentandosi proprio in quelle care, vecchie ricette della nonna. Sicuramente i programmi di cucina in tv hanno aiutato. E a questo punto, non posso che augurarmi che la cucina arrivi anche nelle scuole, così che i ragazzi abbiano la possibilità di conoscere il loro territorio e di scoprire qualche piatto della propria tradizione. Perché, se il sushi è sicuramente appetitoso, il crudo di mare barese non è certo da meno, tanto per fare un esempio! Insomma, spero davvero che questo prestigioso riconoscimento Unesco sia il punto di partenza per implementare una cultura del cibo e dintorni in maniera sempre più solida e consistente».

Però, ci dica: lei insegna a cucinare alle sue figlie?

«Ci provo (sono Arizona e Alexandra, rispettivamente 13 e 9 anni, avute dalla moglie Wilma Oliverio, con lui nella foto in alto, ndr) e posso dire che se la cavano, pur essendo ancora piccole. Soprattutto la minore si diverte a cucinare biscotti e pasta fresca con la nonna, tanto che in previsione di occasioni speciali viene addirittura nella pasticceria del mio ristorante per preparare un dolce all'altezza della situazione. E già alla sua tenera età, è decisamente una buongustaia. Sua sorella,

invece, è capace di impastare e cucinare piccole cose. Ma devo ammettere che la cucina non è proprio la loro passione. Già, dubito fortemente di avere dentro casa un erede... gastronomico. Sarebbe decisamente più capace mia moglie, ma perché mettersi ai fornelli quando lo fanno già suo marito e sua madre?», ride.

Quindi gli chef di casa siete lei e sua suocera.

«Direi proprio di sì. Ricordo che, nei primi anni del nostro matrimonio, rincasando alla sera trovavo manicaretti deliziosi che mia moglie aveva cucinato per me. Poi, a un certo punto, ha smesso. Però devo dire a sua discolpa che lei è veramente il deus ex machina di casa, perché si occupa di ogni altra incombenza. Oltre a essere anche l'amministratore delegato delle mie società. Quindi, alla fine, riconosco che fatichi molto più di me per riuscire a tenere sotto controllo ogni cosa. Anche se, per quanto mi riguarda, cerco di facilitarla il più possibile: credo di essere un buon marito, preciso e presente, che fa del suo meglio per non darle ulteriori pensieri. Vengo soltanto redarguito perché in casa sono davvero nullafacente, ma ognuno ha i propri limiti, no?», ride.

Tra tutte queste donne, trova un po' di tempo anche per la sua celebre mamma Barbara Bouchet?

«E come no? Abbiamo un bellissimo rapporto, tanto che è appena stata da me per le festività. Mi piace il suo essere una donna eccentrica e un po' bohémienne, oltre che di grande abilità cinematografica, e la considero una self made woman che ha fatto grandi cose nella vita. Peccato solo che non sia particolarmente interessata al cibo, ma non si può avere tutto!».

Nel 2026 spegne cinquanta candeline: le fa effetto?

«A parte il fatto che il mio compleanno è a novembre, quindi direi che c'è ancora tempo per la boa del mezzo secolo, in realtà ne sono felice perché in questi ultimi anni ho seminato diversi elementi interessanti che spero vadano a compimento proprio in questo 2026. E che non hanno nulla a che fare con il mio lavoro principale di chef: riguardano la passione delle mie figlie per i cavalli, considerato che possediamo anche una scuderia, le nuove tecnologie e una piattaforma digitale che è in fase di avvio. Insomma, per dirla con il gergo del mio mestiere... ho davvero tanta carne al fuoco!».