

Solo su Chi

Venezia. Alessandro Borghese, 49 anni, sul Canal Grande: qui c'è il suo ristorante, "Il lusso della semplicità", aperto nel 2022 nel cinquecentesco palazzo Ca' Vendramin Calergi.

L VENEZIA SETTEMBRE
o incontriamo durante la Mostra del Cinema di Venezia, lontano per qualche ora dal set ma non dai fornelli. Alessandro Borghese ci accoglie nel suo ristorante, *Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità*, nello splendido palazzo cinquecentesco Ca' Vendramin Calergi, affacciato sul Canal Grande, che ospita anche il Casinò di Venezia e il Museo Wagner. Tra un impegno e l'altro, lo chef >>>





Alessandro BORGHESE

IL FUTURO STA NELLE CUCINE DELLE NOSTRE NONNE

«VOGLIO RENDERE OMAGGIO A CHI HA DEDICATO LA VITA AL CIBO COME FORMA DI AMORE E DI FAMIGLIA» SPIEGA LO CHEF, CHE STA GIRANDO L'ITALIA PER UN NUOVO PROGRAMMA DEDICATO ALLE NONNE. «DONNE CHE FANNO RAGÙ E ORECCHIETTE A MANO, PREPARANO LE RICETTE "A OCCHIO" E RESISTONO ALLA FATICA PIÙ DI MOLTI GIOVANI»

Barbara Giglioli/foto di Fabrizio Cestari

>>> sta infatti registrando un nuovo programma dedicato alle nonne, che dovrebbe arrivare in tv nei primi mesi del 2027.

Un viaggio nell'Italia delle ricette tramandate e delle donne che, attorno a una tavola, hanno costruito famiglie intere. «Voglio rendere loro omaggio», racconta Borghese a «Chi». «Sono le vere custodi della nostra tradizione gastronomica».

Domanda. Dopo tanti anni di televisione, perché oggi ha scelto proprio le nonne per questa nuova avventura?

Risposta. «Dopo anni di *Celebrity Chef* e *4 Ristoranti* avevo voglia di mettermi in gioco con qualcosa di diverso. E soprattutto di dedicarlo a chi ha dato una vita alla cucina senza chiedere nulla in cambio. Ogni nonna arriva con una ricetta che è anche un racconto di famiglia, un pezzo d'Italia che custodisce e tramanda».

D. In qualche modo, però, per lei è anche un ritorno alle origini televisive.

R. «Sì. Ho iniziato in tv con *Cortesie per gli ospiti*, poi ho fatto *L'Ost*: giravo l'Italia facendomi ospitare dalle famiglie, entravo nelle loro cucine e imparavo ricette. Oggi mi piace l'idea di tornare a quel mondo per ringraziare le donne che lo hanno tenuto vivo. Abbiamo tantissimi grandi chef uomini, ma all'inizio ci sono state loro: donne che inventavano ricette con quello che trovavano nell'orto o nell'aia. Cucinavano per prendersi cura degli altri».

D. Anche le sue prime memorie gastronomiche sono legate alle nonne?

R. «Assolutamente sì. Avevo nonna Ingrid e nonna Concetta, due mondi completamente diversi. La mamma di mia madre era mitteleuropea: preparava il gulasch, l'insalata di patate con l'erba cipollina, la torta di mele. Nonna Concetta invece era pasta e patate, lenticchie, fagioli, casatiello, babà. Una cucina più sughosa, più unta. E poi c'è mia suocera, con il ragù della domenica. Sono profumi iconici: basta sentirli e torni

Con le mie nonne, Ingrid e Concetta, passavo dal gulasch al babà

immediatamente in un luogo e in un momento della tua vita».

D. Che cosa ritrova delle sue nonne nelle protagoniste che sta incontrando?

R. «Le mani. Quando le guardo lavorare mi ricordano le mani delle mie nonne. Hanno tutte un carattere molto forte e una sicurezza nei gesti che arriva dall'esperienza. Tirano la pasta, condiscono, impastano senza pesare nulla, ma sanno esattamente dove deve arrivare quel sapore. Chiedi: "Quanto ce ne metti?". E loro: "A occhio". È qualcosa che hanno dentro».

D. Nel programma, però, non le lascia sempre nella loro comfort zone...

R. «No, ed è la parte divertente. Le mettiamo alla prova con il sushi, le affumicature, la brace, le mettiamo sui food truck. Le facciamo incontrare con colleghi di altissimo livello e le portiamo in situazioni completamente diverse dalle loro abitudini. Abbiamo nonne dai 63 ai 93 anni e ognuna arriva con il proprio grembiule: con i fiorellini, le giraffe... sono meravigliose. E

poi coinvolgiamo le famiglie, i nipoti: vengono fuori storie e avventure pazzesche».

D. Che cosa l'ha sorpresa di più di queste donne?

R. «La resilienza e la tenacia. Una passione e una capacità di fare fatica che non sempre ritrovo nei giovani che entrano oggi in cucina. E poi la naturalezza: parlano, raccontano e intanto le mani continuano ad andare. Fanno le orecchiette, impastano, preparano. Quello che per noi richiede concentrazione, per loro è quotidianità».

D. Che cosa possono insegnare le nonne ai giovani chef?

R. «Che prima di iscriversi a una super scuola di gastronomia bisogna costruirsi una base. Conoscere la materia prima, la propria cucina regionale, la cultura gastronomica italiana. Prima di imparare a fare i nigiri o le arie, devi saper fare un buon ragù alla bolognese. Questo mestiere non si impara soltanto sui libri. Una nonna ha l'esperienza, ha ripetuto un gesto talmente tante volte che ormai è parte di lei».

D. Eppure proprio l'alta cucina sta vivendo un momento complicato. A Parigi la chiusu-

Venezia. Alessandro Borghese nel suo ristorante "Il lusso della semplicità", che prima della sede veneziana ha aperto a Milano nel 2017. In attesa del nuovo programma sulla cucina delle nonne, è su Tv8 in "Quattro ristoranti".



ra di Table ha riaperto il dibattito sul futuro del fine dining. È davvero finita un'epoca?

R. «Siamo in un periodo di grande fermento. Forse uno dei cambiamenti più importanti è stato il delivery: manca sempre di più quel rito del vestirsi e uscire per andare al ristorante, perché oggi puoi ordinare e stare a casa. Il fine dining è morto? È soggettivo. Per me il fine dining può essere anche una trattoria. Quello che non è più sostenibile sono certi costi. Ci sono gli affitti, l'elettricità, il personale, le materie prime. Per un imprenditore il problema è capire



*La ristorazione va
verso una maggiore
consapevolezza,
la gente vuole sapere
che cosa mangia e
dove mette i soldi*

quanto far pagare un piatto al cliente. Quando quel prezzo non è più ragionevole, vuol dire che qualcosa si è rotto».

D. Quindi dove sta andando la ristorazione?

R. «Verso una maggiore consapevolezza. Le persone vogliono sapere dove mettono i propri soldi e anche gli stranieri conoscono molto meglio di prima la cucina italiana. Credo che si stia tornando a qualcosa di più semplice e accessibile, capace di parlare anche ai giovani. Mi piacerebbe vederli tornare alla nostra cultura gastronomica regionale e non soltanto alla corsa all'hamburger, al sushi o al poké. Siamo dentro un cambiamento importante e nei prossimi mesi ne vedremo delle belle».

D. Forse, allora, il futuro assomiglia un po' alla cucina delle nonne.

R. «In un certo senso sì. La cucina sofisticata non appartiene al loro mondo: per loro cucinare significa accudire, nutrire, mettere insieme le persone. Le nonne sono le nostre prime memorie gastronomiche. Hanno tramandato non soltanto ricette, ma gesti, tempi, il modo di stare insieme a tavola. Ed è proprio questo che vorrei portare nelle case con il programma: qualcosa di leggero, divertente, capace di riunire famiglie e generazioni».

D. Alla fine di questo viaggio, qual è la lezione più importante che si porterà a casa?

R. «L'amore. L'affetto, le risate, la gioia. E soprattutto la loro voglia di vivere: è contagiosa».

© Riproduzione riservata

Pasta e patate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 1,5 l di brodo vegetale, 320 g di pasta mista Il Remix - Pasta Armando, 120 g di provola affumicata, 4 patate di media grandezza, 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro, 30 g di parmigiano, 30 g di pecorino, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 carota, basilico q.b., olio evo q.b., sale q.b., pepe in grani q.b.

PROCEDIMENTO: Mondare carota, cipolla e sedano e tritarli in modo omogeneo. Scaldare un tegame dal fondo spesso e dai bordi alti con un filo d'olio e far appassire il soffritto. Quando la cipolla inizia a colorire, aggiungere il concentrato di pomodoro. Pelare le patate, tagliarle a piccoli cubetti e unirle al soffritto. Fare insaporire a fuoco vivace, poi versare tutto in una volta il brodo vegetale caldo. Portare a bollore, regolare di sale e aggiungere la pasta mista. Grattugiare parmigiano e pecorino e tagliare la provola a cubetti. A cottura ultimata, spegnere il fuoco, mantecare la pasta con tutti quanti i formaggi e impiattare guarnendo con qualche foglia di basilico.

