

PERSONAGGI LO CHEF RIFLETTE SULLA SORTE DEI RISTORANTI E SI CONFESSA

ALESSANDRO BORGHESE TRA LAVORO E PRIVATO

«Ma a casa in cucina comanda mia suocera»

DI SÉ DICE: «SONO UN "CICCIO-MAGRO", MENO MALE CHE FACCIO TANTO L'AMORE», POI ANALIZZA LA CRISI: «I LOCAL? PER TORNARE ALLA NORMALITÀ CI VORRANNO DUE ANNI»

di Michela Auriti

Quale sarà il futuro della ristorazione? Alessandro Borghese, chef, imprenditore e volto televisivo, arcinoto per il programma di culto *4 Ristoranti* (su Sky Uno, il giovedì alle 21.15), affida a *Oggi* la sua ricetta. E svela qualche privatissimo segreto.

Alla luce delle nuove regole, il suo show ha il sapore di una chiacca per amatori nostalgici. Non trova?

«Piuttosto è l'Italia che verrà. Il programma suona come un inno alla ristorazione italiana, un racconto del nostro Belpaese».

Ma distanziamento, mascherine, pannelli in plexiglass, niente buffet e menu digitali: sono tutti nemici dell'essere conviviali.

«Ci vorranno almeno due anni per riappropriarci della normalità. Nel mio ristorante (*Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità*, ndr) abbiamo allargato i tavoli, ridotto drasticamente i coperti, il che vuol dire anche meno personale. Ma chi ha lavorato

Però la moglie lo spalleggia sempre



«WILMA AMA I SAPORI FORTI E MANGIA PURE LA TRIPPA»
Milano. Alessandro Borghese con la moglie Wilma Oliverio, 44, sposata nel 2009. Hanno due figlie: Arizona, 8 anni, e Alexandra, 4.

bene continuerà a farlo, chi ha messo qualcosa da parte si rimboccherà le maniche e cercherà di ricollocarsi al meglio delle proprie possibilità. Non aspettiamoci che lo Stato risolva il nostro problema. Ho anticipato la cassa integrazione per i miei 64 dipendenti, ma così non si può resistere a lungo. Penso un altro mese, poi dovrei prendere delle decisioni. Anche se non smetto di confidare nell'opportunità di una rinascita».

Chi sopravviverà?

«Chi saprà reinventarsi, chi è onesto e sa fare il suo mestiere. Gli improvvisati soccomberanno, ci sarà una grossa scrematura».

Temo per la sorte di trattorie, piccoli locali, pizzerie.

«Non è detto. Bisognerà puntare sul *made in Italy* il più possibile, lavorare su prodotti italiani e dare una mano a tutta la filiera. I piccoli imprenditori hanno necessità di essere sostenuti»

Su quali menu orientarsi? →



«GUSTI SEMPLICI»
Alessandro Borghese, 43. È lo chef del programma culto *4 Ristoranti* e di *Cuochi d'Italia*. Ama i gusti genuini, senza sofisticazioni.

Alessandro Borghese
il gusto della semplicità

“
ADESSO
BISOGNA
PUNTARE SU
MENU PIU'
PATRIOTTICI
E MENO
ESTEROFILI
”

LA RICETTA

In esclusiva per
OGGI
Lo chef ci propone
il suo piatto top



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g di spaghetti alla chitarra;
200 g di parmigiano reggiano;
300 g di pecorino romano
Coccia Bianca; 3 g di pepe di
Tasmania da macinare; 3 g di
pepe nero; Sale q.b.

PREPARAZIONE

- ✓ Metti a cuocere gli spaghetti alla chitarra in acqua bollente con poco sale.
- ✓ Grattugia parmigiano e pecorino, passali con un setaccio a maglie fini e mischiali in una ciotola d'acciaio; aggiungi poca acqua di cottura della pasta e amalgama con una frusta da pasticceria fino ad avere una consistenza cremosa. Aggiungi il pepe macinato al mortaio.
- ✓ scola bene la pasta, manteca nella ciotola e servi subito.

«A tavola dite
addio alle paure»

La cacio e pepe è la ricetta principe di Alessandro Borghese. «La dedico ai lettori di *Oggi*», dice, «perché si possa tornare alla normalità con l'aiuto della tradizione».

LO CHEF ALESSANDRO BORGHESE TRA LAVORO E PRIVATO



OGGI SEMPRE IN SELLA, IERI CON MAMMA BOUCHET

Milano. Alessandro Borghese nel suo ristorante, *Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità*, accanto a una moto artistica con centauro (è un appassionato di due ruote). A destra, bambino tra le braccia di mamma Barbara Bouchet, oggi 76, che lo ebbe dall'allora marito Luigi Borghese.



Ottimo! E le sue figlie amano stare in cucina?

«La piccola promette bene come chef. È quella che sperimenta: si butta e assaggia. Arizona è invece più morigerata, come nonna Barbara».

Barbara Bouchet, la sua splendida mamma che vive a Roma e vedremo a *Ballando con le stelle*.

«Le bambine ci chiacchierano su Skype, le mandano baci».

Come si comporta a tavola, rispetto a sua moglie Wilma?

«Mia madre, più che altro, si nutre. Mia moglie invece mangia, che è cosa diversa. Predilige i sapori forti, acciughe, trippa, cacciagione, salsicce, soppresata, piccione, pesce. Nata a Telese Terme, in provincia di

Benevento, è vissuta in Calabria con un papà che lavorava nel mondo del *food*. Quindi ama il buon vino e il buon cibo».

Mi tolga una curiosità: Arizona, il nome della sua primogenita, perché?

«È il titolo di un brano dei Kings of Leon che piace a me e a mia moglie - siamo entrambi amanti della musica e del rock'n'roll - e poi c'è l'idea della roccia, della solidità».

Lei ha più volte raccontato che nel 1994, da giovanissimo cuoco imbarcato sull'*Achille Lauro*, fu coinvolto nel naufragio. Cosa le ha lasciato quell'esperienza?

«Una grande voglia di vivere, di non perdere tempo. Di godermi ogni attimo come se fosse l'ultimo. Io la morte l'ho vista in faccia. Perciò dico: anche in questo periodo non scoraggiamoci. Rassegniamoci a perdere qualcosa per guadagnarne qualcosa in più».

Michela Auriti

→ «Ciascuno deve continuare a fare la propria ristorazione, quella che fino a oggi gli ha dato profitto. C'è comunque bisogno di menu più patriottici e meno esterofili. Perché non tornare a proporre lo spaghetti al pomodoro, simbolo di grande italianità? Semplice non significa facile».

Doveva già partire per la nuova stagione di *4 Ristoranti*, l'emergenza sanitaria glielo ha impedito. Come incideranno le nuove regole sul programma?

«Il format è duttile, non avremo grandi difficoltà. Sa che le dico? Faremo il *4 Ristoranti* mascherato! Alla fine tolgo la maschera al vincitore e annuncio: "È Giovanni che era vestito da lupo!"».

Seusi, ma quanti chili prende a ogni stagione televisiva?

«Mi do delle regole. Assaggio e non finisco i piatti. Cerco di non eccedere nei dolci perché ho un debole per la

pastasciutta. E poi, per un mese prima di partire, non tocco vino. Insomma, mi mantengo: sono un "ciccio-magro" e faccio tanto l'amore».

Nel periodo di lockdown è lei che ha cucinato in casa?

«No, mia suocera. Con delle incursioni mie per pasta fresca, barbecue, pane».

E lo chef apprezza?

«Diversamente mia suocera potrebbe arrabbiarsi parecchio. Io cerco di essere diligente a tagliare bene le carote, le cipolle, le zucchine».

Quindi comanda sua suocera.

«Assolutamente sì com'è giusto che sia, vivendo io con cinque donne (e un gatto): lei, mia moglie Wilma, due figlie, Arizona e Alexandra, e la tata».

Come si chiama sua suocera?

«Renata, Renata la cuoca. È una grande lettrice di *Oggi*».