

ALESSANDRO BORGHESE

NATO A SAN FRANCISCO, ROMANO DI FORMAZIONE E DI RESIDENZA, MA SOPRATTUTTO CITTADINO DEL MONDO. LO CHEF PIÙ IN VOGA DEL MOMENTO CI RACCONTA PERCHÉ NON AMI STARE UN ATTIMO FERMO, PASSI LA VITA A SPERIMENTARE E QUALI SONO LE SUE PIÙ GRANDI PASSIONI. E DI COME TUTTO EBBE INIZIO SULLE NAVI DA CROCIERA...



{di Marco Infelise- foto Mattia Zoppellaro}

È uno degli chef, e dei personaggi, più in voga del momento. Alessandro Borghese ha conquistato il pubblico grazie alla sua capacità di realizzare piatti goderecci, ma soprattutto per il suo modo di fare: spontaneo, alla mano, diretto, sorridente, con una punta di genialità nello sguardo che non guasta mai. Nonostante provenga da una famiglia raffinata – è figlio di Barbara Bouchet e dell'imprenditore Luigi Borghese – è insomma un tipo piuttosto alla mano. Quando lo incontriamo, in una sera di febbraio, si presenta cordialmente insieme alla moglie e bastano un paio di caffè per farci parlare come due amici di vecchia data.

Parlaci dell'ambiente in cui sei cresciuto.

«Sono cresciuto in un ambiente molto stimolante, alla fine degli anni Settanta e dell'inizio degli anni Ottanta. Mia madre Barbara Bouchet era una sex symbol con varie copertine di Playboy alle spalle e io sono venuto su a pastasciutta e Playboy. Ricordo di aver sempre visto intorno a me molta energia, molto fervore nella vita quotidiana: uno stile di vita che un po' ho ri-

assunto nel mio claim attuale, cioè il lusso della semplicità».

Vale a dire?

«Che c'erano lusso, anche sfarzo, ma allo stesso tempo persone che si erano fatte da sole, a cui non era stato regalato niente. Mia mamma era un'immigrata cecoslovacca, mio padre uno scugnizzo napoletano che prima di sfondare vendeva arance al casello. C'era il senso dell'umiltà anche se con un con un giro pazzesco di persone: da Giuliano Gemma a Edwige Fenech, da Lino Banfi a Proietti, e poi Sordi, Martin Scorsese (mia madre in quel periodo girò Gangs of New York)... Venivano tutti a cena insieme a un numero imprecisato di fotografi. E anche se io ero spesso relegato in mano alle baby sitter, mi ricordo bene quella spensieratezza d'animo e la libertà di pensiero che oggi si è un po' persa».

Di quell'ambiente ricordi solo pregi o anche difetti?

«Quasi esclusivamente pregi. Inanzitutto non ho sofferto molto la figura di mia madre come personaggio pubblico, grazie al

*“È necessario sorprendere,
anche nella semplicità, perché
c'è tanta omologazione in giro,
e spesso chi mangia è distratto.”*



“Il nostro vero grande patrimonio sono le tradizioni. Questo stivale allungato ha di tutto e io mi incazzo perché gli altri fanno i soldi con i nostri piatti!”

cielo ho avuto genitori molto presenti e intelligenti, che mi hanno insegnato l'umiltà, ma allo stesso tempo la possibilità di esprimere il proprio genio e sregolatezza. Poi il clima è stato stimolante. A casa avevamo sempre queste cene pantagrueliche piene di gente, io ho avuto la possibilità di viaggiare tanto, di frequentare una scuola internazionale dove in classe erano rappresentate 60 nazioni. Pensa che proprio in questi giorni vado in Nigeria, invitato da un mio vecchio compagno di classe, che oggi lavora in ambasciata per cucinare con il mio team ad un evento. Gli aspetti negativi di quel genere di ambiente li senti se hai genitori che pensano a se stessi o se a casa non si parla. Ricordo invece che per noi la tavola era un momento di convivio, come nella cultura cinese e in quella meridionale italiana, un momento dove puoi risolvere molte cose».

Il fatto che tua mamma avesse fatto delle foto su Playboy ti ha mai creato problemi?

«A volte. Quando qualcuno a scuola mi prendeva in giro io chiedevo a mia mamma “che devo fare?” E lei mi diceva: “Digli che tua madre ha due belle tette e un gran culo, e che sua mamma non se le può permettere foto del genere!”. Se non ti fa crescere sano una risposta così...».

I tuoi ti hanno indirizzato verso il mondo dello spettacolo?

«No, mi hanno chiesto solo che cosa volessi fare da grande, con la massima libertà».

E tu cosa rispondevi?

«A un certo punto che desideravo fare qualcosa di manuale che rimanesse nel tempo. Esprimere me stesso in qualche modo artistico però senza fare l'attore».

Ricordi il momento particolare in cui hai scelto la cucina?

«Il periodo decisivo è stato quello tra la fine della scuola e l'inizio dell'esplorazione del mondo lavorativo, quando volevo capire se avessi delle doti. Mi sono chiesto che cosa facevo bene e cosa mi avrebbe potuto divertire. Io stavo sempre a cucinare. Quando mi sono reso conto che cucinavo gli ziti con la genovese più buoni di mio padre, la domenica mattina, ho capito che quella era la mia strada».

L'aspetto che ti piace di più del cucinare?

«Ti dà una botta di adrenalina e una soddisfazione immediata».

Quali sono le tue passioni?

«Quella gnocca di moglie, i miei coltelli, le motociclette e il rock».

Ottimo. Mi fai un esempio di riferimento per ciascuna categoria?

«Una come lei devi sposarla subito! I coltelli sto pensando a una mia linea personalizzata, per il rock tutto dai Led Zeppelin ai Big Linda, di moto me ne piace più di una».

Quali?

«Innanzitutto quelle con cui correva mio padre, che era pilota. Harley, Guzzi, Suzuki, anche se purtroppo non ne ha te-



nuta neanche una. Poi ho una Triumph Bonneville, e una Headbanger che hanno appena realizzato apposta per me, perché recentemente mi è venuta la passione per le custom. Mi immagino sempre con la moto, un sacco di coltelli sulle spalle e pronto a lavorare ovunque io sia. Io amo il mito di Easy Rider e il senso di libertà che la motocicletta ti dà. D'altronde, sono nato in California...».

Per quale motivo voi cuochi recentemente siete diventati dei personaggi? È merito solo della Tv?

«Siamo stati relegati nelle cucine con il grembiule sporco di sugo per tanti anni, poi c'è stato il ribaltone e siamo diventati fin troppo di moda, tanto che ci sono molti ciarlatani in giro. Credo non sia merito solo della Tv, perché cucinare piace alle persone, rientra nella quotidianità, è una cosa grazie alla quale ti puoi rilassare. La gente si è rotta i coglioni di politica, vuole farsi due risate e imparare qualcosa di costruttivo. E forse adesso si è accorta di avere un grande patrimonio gastronomico che gli altri sfruttano meglio di noi».



Cioè?

«Tutto il mondo viene in Italia per mangiare, ovunque ci sono chef che hanno fatto i soldi con la cucina italiana. Era ora che anche noi cuochi del Bel Paese, ci accorgessimo di ciò che abbiamo! Fino a poco tempo fa eravamo fermi a "Il pranzo è servito"...».

Pensi che esista un legame tra cucina e sensualità?

«A cucinare ci si diverte, ma non solo: è un atto d'amore, soprattutto se lo stai facendo per qualcuno. Non hai visto la mia ultima pubblicità? Sembro una via di mezzo tra Rocco Siffredi e Auguste Gusteau lo chef di Ratatouille!».

Quindi la risposta è sì?

«Esiste eccome! Anche se penso non ci sia nessun segreto, che le fragole e le ostriche afrodisiache siano tutte cazzate... Ma questo legame c'è. Quando si cucina per qualcuno non bisogna cercare effetti speciali, ma la sincerità nel piatto. È importante informarsi sui gusti del partner, la parola d'ordine deve essere semplicità. E se a ciò che guardo

nel piatto corrisponde anche il sapore, è fatta».

Cosa ti chiedono di più le persone su questo argomento?

«Che cosa posso fare a cena per sedurre una donna?».

E tu che rispondi?

«Che non si invita a cena una lei la prima sera, ma bisogna fare i compiti perché l'effetto sorpresa potrebbe regalare una delusione. Bisogna stare molto attenti la prima volta».

Tua moglie l'hai conquistata con il cibo?

«Con lei è stato facile perché mia moglie viene da una famiglia di ristoratori, è una donna curiosa, che ama cibo e vino in maniera smisurata. Io amo dire che è una camionista nei panni di una bionda. Per esempio le piace mangiare delle cose che per molti possono essere rivoltanti, come la testina d'agnello o le frattaglie. È un'ottima caratteristica, perché a mio modo di vedere se una donna a tavola è una da "questo no, quell'altro neanche", è difficile che sotto le coperte ti dia molte soddisfazioni».

Chi è il tuo punto di riferimento culinario?

«Più di uno. Io ho trascorso tre anni sulle navi, sono passato da

Londra, San Francisco, New York, ma non ho trovato un solo maestro. Potrei dire a Milano Sergio Mei del Four Season, ma in generale i miei maestri sono stati tanti cuochi, anche con nomi non molto conosciuti, che hanno trascorso per una vita 18 ore al giorno in cucina per passione. E che mi hanno insegnato che il vero cuoco non si ferma mai, si fa un mazzo così, lavora a testa bassa per raggiungere un obiettivo, per cui ci vuole un sacco di tempo e pazienza».

Che cosa pensi di Gordon Ramsay?

«È un amico, apparentemente un pazzo scatenato che in realtà è una persona splendida. Anche se io non sposo la sua filosofia del "si lavora meglio sottopressione!"...».

Qual è il piatto che ti riesce meglio?

«È un po' scontato dire quello che devo ancora fare, ma è così: penso che a ottant'anni ci sarà ancora qualcuno che avrà qualcosa da insegnarmi. Ma ti dico che fare una buona pasta al sugo non è così facile come sembra».

Se dovessi riassumere la tua filosofia?

«Direi che è necessario sorprendere, anche nella semplicità, perché c'è tanta omologazione in giro, e spesso chi mangia è distratto e non si sofferma su cosa sta ingerendo. Per esempio oggi ho mangiato dello street food, un dim sum cinese, nella zona di via Paolo Sarpi a Milano. Lo hanno fatto con una crosta croccante sul fondo che mi ha fatto dire "io qui ci voglio tornare". Io voglio proprio questo, che dicano "la cucina di Borghese ha qual tocco in più, ci voglio tornare"».

La cucina ti mai tradito?

«Tante volte dal punto di visita dell'attrezzatura, che a volte non mi ha soddisfatto. Oppure ti può tradire la materia prima, ma in quel caso è colpa del fornitore. La cucina in sé mai».

Che cosa pensi della cucina molecolare?

«Che non è il male assoluto, che sia necessario misurarsi con ciò che arriva di nuovo, ma che non fa per me anche se alcuni suoi aspetti sono incredibili. È un trend setting che anche io ho provato, ma che ho abbandonato, perché penso che non si possa innovare se non si mantiene un legame con la tradizione. E poi in un ristorante molecolare ci andrei a mangiare una volta al mese perché sono curioso, invece in una trattoria andrei quattro volte alla settimana. Insomma, penso sia come vedere un film in 3d, bello ma rompe i coglioni dopo un po'! Il futuro secondo me rimarrà il pollo arrosto».

Hai cominciato sulle navi da crociera. Non è che vuoi diventare Presidente del Consiglio?

«Perché no? Presidente di un paese che ha una cultura gastronomica come questo non mi dispiacerebbe, sì mi ci vedo. Lasciatemi dire che il Presidente attuale mi sembra di bocca buona, un godereccio. E che noi siamo più preoccupati delle sue avventure che della benzina a 1,560 euro».

A che piatto paragoneresti Berlusconi?

«Per quanto rappresenti lo sfarzo non lo vedo da caviale e champagne, direi una pizza margherita. Però ha quasi finito di mangiarsi tutte le fette, secondo me...»

Bersani?

«È quasi un digestivo. Un amaro, l'amaro Bersani. Suona bene, no?».

Quale sarebbe il tuo primo atto da Presidente del Consiglio?

«Forse più che presidente vorrei essere ministro della gastronomia, ovviamente ministero con portafoglio. Farei in modo che ogni regione diventasse indipendente per valorizzare il suo patrimonio. E poi darei alle regioni nomi che richiamino il cibo. Altro che Padania, molto meglio la Parmigiana!».

Com'è la tua giornata?

«È molto frenetica, mi occupo con la mia società di consulenza per grandi eventi: di banqueting, organizzazione di matrimoni, soprattutto all'estero e cene aziendali, poi ho i programmi di cucina, un sito internet super seguito. Io amo molto il contatto con le persone, rispondo a tantissime email in prima persona, non mi piacciono gli alter ego. Sono sempre in movimento, per me è come una droga perché mi sembra strano fermarmi. Anche se avrei bisogno di più tempo per andare con mia moglie in giro per il mondo in moto per sperimentare, sperimentare, sperimentare... Certo, in tutto questo sperimentare ho fatto pure io tante cagate gastronomiche nella mia vita».

La peggiore?

«Molti abbinamenti improbabili... Ma per migliorare bisogna sbagliare: e poi il gusto in cucina è soggettivo, come con le donne. Per quanto ci provi non ci capirai mai niente fino in fondo».

Come gestisci il fatto di essere sposato e avere tante corteggiatrici?

«Ho una moglie intelligente che sa che sono solo suo. In tante mi scrivono su Facebook, diciamo che sono una miniera di numeri di telefono per i

miei amici...».

Ti fermano spesso per la strada?

«Poche donne, più che altro mi fermano per la strada e mi dicono "A Borghese, dace 'na ricetta!" e io gliela do. Devi ricordarti da dove vieni, ti fa stare con i piedi per terra».

A quali programmi Tv sei più legato e che cos'hai in serbo per il futuro?

«Sono legato tantissimo a "L'Ost", la mia università gastronomica, in cui ho incontrato le signore dei borghi antichi che custodiscono la tradizione gastronomica italiana. È un patrimonio che nessun altro ti può dare, ho imparato cose che ho trasportato con me come bagaglio culturale. Certe signore ancora oggi mi scrivono per ricordarmi quella esperienza e mi piacerebbe rifare questo programma dopo 7-8 anni, magari on the road con l'Ipod nelle orecchie. Adesso sto lavorando su un programma quotidiano, "Cucina con Ale", che andrà in onda tutti i giorni da metà aprile su Real Time. Realizzerò tre ricette al volo, insieme agli amici, ai bambini, alle mamme che devono imparare a dare da mangiare ai bimbi. Poi continuerò con "Cortesie per gli ospiti", lo abbiamo già girato a New York, a luglio faremo Londra o Madrid».

Quale piatto eleggeresti a simbolo dei 150 anni dell'Unità d'Italia?

«È difficile, c'è una vastità tale, però direi la pasta in generale, lo spaghetti pomodoro e basilico in particolare, anche se non è semplice, appunto: il lusso della semplicità. Molti piatti apparentemente semplici vengono serviti in maniera indegna: il gusto si è perso nelle trattorie di tutta Italia».

Oggi si parla di federalismo. Esiste anche in cucina?

“A cucinare ci si diverte, ma non solo: è un atto d'amore, soprattutto se lo stai facendo per qualcuno.”





«È la vera nostra ricchezza, in Italia ti sposti di un chilometro e c'è una versione diversa del piatto che hai imparato appena prima. Il nostro vero grande patrimonio sono le tradizioni e la gente che le porta avanti. Questo stivale allungato ha di tutto e io mi incazzo perché gli altri fanno i soldi con i nostri piatti! Il problema dell'Italia è che non facciamo gruppo, amiamo farci i cazzi nostri, ci vogliamo fregare, non siamo come altre culture tipo i cinesi e gli ebrei».

Chi metti al secondo posto nella cucina mondiale dopo l'Italia?

«La cucina cinese, senza ombra di dubbio, hanno circa 7000 piatti registrati ufficialmente che io sappia. È una cultura gastronomica immensa, in realtà forse la prima al mondo. Poi ci metto anche la giapponese, la spagnola, attualmente va molto la cucina scandinava. Ovunque ci sono imprenditori della gastronomia come Gordon Ramsey, in Italia che imprenditori cuochi ci sono?».

Sei una persona rivoluzionaria o conservatrice?

«Ho uno spirito rivoluzionario, da sempre ho un animo rock, come dicono i chitarristi essere up to eleven,. Insomma, sono uno che si incazza anche se non amo la piazza come metodo per cambiare le cose. Comunque oggi ci sarebbero rivoluzioni da fare».

La più importante?

«Cambiare i ritmi della nostra vita. Acceleriamo tanto, stiamo sempre a correre, io per primo, ma per raggiungere che? Cerchiamo di abbassare i nostri ritmi, dare più tempo a noi stessi" Mia moglie in questo senso mi aiuta molto. E poi si dovrebbe

cercare di non giudicare la gente secondo luoghi comuni. Per esempio, si pensa che se uno fa televisione per forza è ricco e raccomandato. Penso si debba conoscere la gente prima di dare giudizi, non ragionare per equazioni».

Sei attento ai temi sociali come la beneficenza?

«Quando posso a Natale vado in Caritas, preparo una mega cofana di pasta e patate o pasta e fagioli, ho un animo romantico e se ho uno spicchio in tasca lo do a chi me lo chiede. Spero, senza diventare melenso o retorico, che grazie a quello che faccio si possa sempre di più fare del bene alle persone. Stimo molto le persone che fanno volontariato».

Come definiresti il tuo carattere?

«Come un vino rosso, dall'aria decisa, dal profumo seducente e dal gusto persistente, forte e concreto».

Ultime domanda, risposta sincera. Oltre a tua moglie chi è il tuo mito femminile?

«Sono diventato quasi cieco con le fotografie di Samantha Fox. Chi se le scorda quelle tette? Il mio motto è "senza tette non è vero amore"».

È vero che ci va il prezzemolo sulla penne all'arrabbiata?

«Certo, fresco tritato alla fine di tutto, ma devi farla arrabbiata veramente 'sta penna anche se dopo ti brucia il culo. Ricordate-lo sempre».

“Presidente di un paese che ha una cultura gastronomica come questo non mi dispiacerebbe, sì mi ci vedo.”

playboy.it

Clicca online per vedere tutte le interviste di Playboy