QN
IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

www.ecostampa.it

A tu per tu con lo chef tra cucina e famiglia

Alessandro Borghese: sono un padre geloso delle figlie Mi do un pizzicotto e taccio»

**Capparucci**
a pagina **14**

# Alessandro Borghese «Io, geloso delle mie figlie Mi do i pizzicotti e taccio»

Lo chef tra idee, cucina e famiglia: con Wilma 17 anni di colpo di fulmine
«Abbiamo due ragazze stupende. Le mie nuove passioni? Cavalli e tecnologia»

A TU PER TU

di **Lorella Capparucci**
MILANO

**Turbolenza** terrificante a bordo, l'aereo balla di brutto, passeggeri fuori controllo, urla e pianti.. Due posti liberi piú avanti, lui dice a lei: «Spostiamoci». Ma lei capisce: «Sposiamoci. E risponde emozionata: siiiii».

**E com'è finita?**

«Beh, Non ho voluto deluderla e l'ho sposata davvero».

Il lui in questione é Alessandro Borghese, lo chef protagonista di "Quattro ristoranti", il cuoco rock della tv che piace anche per la simpatia. Arriva nel suo ristorante di Milano "Ab - Il lusso della semplicità", dove è stata inaugurata la mostra fotografica "Emozioni scomposte" di Luca Rossato. Si fa largo fra gli invitati al vernissage, saluta tutti con calore: quasi 1 metro e 90, uniforme da chef, capelli raccolti da un elastico in uno chignon.

**Da dove arriva?**

«Vengo da Roma, poi andrò a Venezia nell'altro mio ristorante, la settimana scorsa ero nelle Marche per la trasmissione "Quattro ristoranti". Settimana prossima a Cefalù e il 26 aprile a Montecarlo per la "Cena a quattro mani" all'Hotel de Paris».

È un fiume in piena. Alle dita quattro anelli d'argento. «Questo con il teschio è l'anello di fidanzamento, me lo ha regalato mia moglie». Poi mette una mano all'interno del colletto della "divisa" e tira fuori il rosario di Santa Teresina: «Mi protegge anche dall'invidia e dal malocchio» *(ride di gusto, ndr)*.

**Lei è nato a San Francisco, ha vissuto a Roma, Parigi, Londra, New York. Come mai ha scelto Milano?**

«Qui ho trovato l'amore, ho sposato Wilma (Oliviero *ndr*), abbiamo messo su famiglia e ho scelto di stabilirmi in città. Sono romanissimo sotto tanti punti di vista ma ho un'attitudine milanese. Milano è l'unico luogo in cui sono preciso, puntuale».

**Iniziamo da dove tutto è partito: la passione per la cucina.**

«È nata grazie a mio padre, napoletano, che la domenica preparava gli spaghetti "a vongole", come si dice a Napoli. Ho iniziato cucinando a casa dei miei. I miei genitori sono stati i primi sponsor. Non ho avuto maestri blasonati, non ho fatto le grandi cucine stellate. Sono un *self-made man*. In Francia ho lavorato anche da Ducasse. Ho fatto mille esperienze in molti piccoli ristoranti: sono stati la mia palestra di vita in Italia e all'estero».

**Poi la svolta.**

«Decisi di imbarcarmi sulle navi. È stata la mia università galleggiante gastronomica. Ho viaggiato per il mondo, ho conosciuto tante persone: tre anni a bordo, sono maturato e mi sono anche divertito».

**E quella "famosa" disavventura a bordo.**

«Ero sull'Achille Lauro al largo della Somalia, era il 1994. Avevo 18 anni. Nave in fiamme, inclinata. Mia madre (Barbara Bouchet, *ndr*) accende la tv e vede la mia nave a fuoco. Chiamò anche il Presidente della Repubblica, un casino».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

QN
IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

www.ecostampa.it

**In mare aperto senza poter avvisare.**
«Sono stato per tre giorni e tre notti su un canotto. È stata durissima».
**Il ritorno a casa, il lavoro. E all'improvviso la porta della tv che si apre.**
«Mia madre mi dice: c'è una mia amica che sta facendo dei provini. Arrivò la tv satellitare, Discovery e il primo canale tematico dedicato alla cucina. E poi Real Time e "Cortesie per gli ospiti", che ora hanno appena riproposto: io sono l'originale però. E di seguito "L'Ost", "Fuoco e fiamme", Celebrity Chef... Ho iniziato 20 anni fa con la cucina in tv».
**Fino ad arrivare a "Quattro ristoranti" su Sky e Tv8.**
«Sto girando l'undicesima stagione».
**Il piatto che la identifica.**
«Cacio e pepe. Mi ha dato tanto, ho proposto la mia versione. Ha sempre successo».
**E quello che preferisce come cliente?**
«La cacciagione: sono amante delle interiora, la trippa, le coratelle, le animelle».
**Il suo chef mito?**
«Non ce l'ho. Io amo l'artigianato della cucina, il cuoco per me è un artigiano, non è un artista. Il mio piatto si mangia, non è solo da guardare».
**Nuove passioni?**
«I cavalli: mia moglie e le mie figlie mi hanno coinvolto in questo mondo. Ho aperto una società che si chiama "Jbk". E la seconda passione, le nuove tecnologie: sono socio fondatore della start up "Joy Key", una piattaforma di intrattenimento. La lanceremo a giugno».
**"Entriamo" nella sua famiglia. Il primo incontro con sua moglie?**
«Ero a Milano per un'intervista. E chi mi doveva intervistare si chiamava Wilma. Un nome che mi ha incuriosito, mi suonava molto antico. Quando l'ho vista, devo dire che Wilma non era per niente antica. Lei ha lavorato anche in tv: ha partecipato al "Tg rosa", A "Ok, il prezzo è giusto". Io non sono mai stato fidanzato ufficialmente, avevo storielle. Lei dopo 6 mesi l'ho sposata».
**E avete festeggiato 17 anni di matrimonio.**
«Ma forse il segreto è stato questo. Abbiamo due figlie stupende: Arizona, nata nel 2012 e Alexandra nel 2016. Io sono gelosissimo delle mie figlie».
**E come si comporta? Niente uscite?**
«Nooo, mi do i pizzicotti per stare zitto e le lascio fare».
**Lei non ha mai nascosto di avere anche un figlio maschio.**
«Si, non è un segreto. Ha 19 anni. Ho saputo di essere padre molto tempo dopo la sua nascita. L'ho riconosciuto e sono tuttora un puntuale sostenitore. Non ho avuto il modo di conoscerlo».
**Cioè non lo ha mai visto?**
«Si, l'ho visto su Internet».
**Magari anche lui guarderà le sue foto su Internet.**
«Può essere, assolutamente».
**Però la prima mossa non l'avete fatta nessuno dei due.**
«Ci sono dinamiche un po' particolari in cui non posso entrare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Ho anche un figlio Ho scoperto di essere suo padre molto dopo la sua nascita e l'ho riconosciuto**

**Il piatto che mi identifica è cacio e pepe rivisto La cacciagione è il mio preferito**

**ALBUM DI UNO CHEF**

**1 LE RADICI**

## Tra l'America, Napoli e il mondo

*Si parla più spesso della madre di Alessandro, Barbara Bouchet, ma anche l'imprenditore napoletano, Luigi Borghese, influì molto sulle sue scelte*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

QN
IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

www.ecostampa.it

Alessandro Borghese, 48 anni, cuoco, conduttore televisivo e imprenditore. Il suo "Quattro ristoranti" è all'undicesima stagione

IL GIORNO

Salvini vuole il Viminale
Tensioni nel governo

IL PAPA IN PIAZZA

L'INTERVISTA

Alessandro Borghese
«Io, geloso delle mie figlie
Mi do i pizzicotti e tacco»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE