

# Alessandro Borghese, “animale sociale” in cucina

di MILENA ZICCHETTI



Alessandro Borghese

Intrattenitore nato. **Alessandro Borghese (foto)**, chef multimediale, tant'è che è stato definito l'unico social chef italiano per la gestione in prima persona dei suoi canali web, si è esibito ieri sera in uno show cooking presso l'ippodromo di Cesena in occasione dell'evento culinario “Cuochi in pista – Notti stellate”, una serie di serate dedicate alle stelle locali della ristorazione, di cui Alessandro è stato l'apripista e padrino d'eccezione. Che dire: Ale è Ale! Questa volta l'intervista l'abbiamo fatta ad un vero e proprio Master Chef, Alessandro Borghese.

Classe '76, è entrato a far parte di milioni di famiglie a partire dal 2004 quando inizia la sua carriera di chef televisivo. Fidanzato e figlio ideale di molte donne, la sua è una cucina ricercata ma con un occhio alla tradizione, “perché è alla base di tutto, anche dell'alta cucina”, dice alla *piazzarimini.it*. Sono passate da poco le ventitrè e nonostante “la fame allucinante”, si è reso disponibile per alcune domande, ma non prima di aver espressamente chiesto una “bottiglia di vino bianco ghiacciata, un Franciacorta

possibilmente e secco"... perché il suo motto è: vino rosso d'inverno e bollicine tutto l'anno!

**Gli chef sono diventati personaggi televisivi di grande fama, cosa mi dice a tal proposito?** Mah, io credo che non siamo noi chef gli attori di questo nuovo palcoscenico, ma forse è la cucina stessa che è diventato un nuovo teatro!

**Sulla scia di questo, ora sono tanti i ragazzini che vogliono intraprendere questa strada. Lei cosa si sente di consigliare?**

Io dico che se è quello che vogliono fare, lo devono fare, ma non partendo con l'idea di voler fare il cuoco televisivo. Cucinare deve essere una passione, è un lavoro che deve piacere davvero perché è faticosissimo. Non si finisce mai di imparare e non esiste un cuoco arrivato, nemmeno quando hai anni e anni di esperienza... è un mondo in continua evoluzione e bisogna avere anche tanta umiltà.

**Lei quando ha capito di voler fare questo mestiere?**

In realtà io a lavorare in cucina ho iniziato a 16/17 anni, ma da lavapiatti sulle navi da crociera. Guardando i cuochi al lavoro, mi sono appassionato del mestiere e da lì è nato tutto. La passione per la cucina invece, bhé quella è nata prima e ce l'ho sin da piccolo, grazie al mio papà. Da buon napoletano, la domenica faceva il 'pacchero con la pummarola' e io gli stavo vicino per vedere e capire come faceva. La vedevo come una cosa ludica domenicale: ci si svegliava la mattina e si iniziava a dedicarsi al pranzo, poi ci si sedeva a mangiare e si chiacchierava tutti insieme.

**Oltre all'Italia, c'è un paese che uno chef dovrebbe assolutamente visitare?**

Non uno, ma bensì tre: Francia, Giappone e i Paesi Scandinavi. E' importante non limitarsi solo alla nostra cultura culinaria, ma avere un panorama molto più ampio e questi sono paesi guida. Bisogna saper cogliere le varie sfumature e le

culture anche di altri paesi e cercare di prendere quello che c'è di buono per integrarlo nella nostra cucina.

**La sua è una cucina innovativa...**

Si, ma alla base di tutto è molto importante la tradizione, avere delle solide basi della nostra cucina tradizionale. Da qui poi si può partire e arrivare anche a piatti elaborati. Spesso nei miei corsi mi capita di avere dei ragazzini che si cimentano in piatti particolarissimi e molto articolati, ma che poi non mi sanno fare una semplice tagliatella alla bolognese. Ecco, questo non va bene!

**A differenza di altri chef, lei però non ha un ristorante suo, come mai?**

La possibilità di aprire un ristorante mio ce l'avrei. L'ho anche aperto, a Milano. Ma ho voluto intraprendere una strada diversa, puntando su un altro tipo di cucina e di attività e ho aperto una società di Banqueting e Catering (il lusso della semplicità, ndr). Mi piace molto di più e si avvicina molto al mio carattere e al mio modo di lavorare. Io sono un animale sociale, mi piace stare tra la gente, muovermi, viaggiare, proporre sempre piatti nuovi in base alla località dove vado e utilizzare sempre i prodotti del posto. Mi piace che il lavoro sia dinamico! Sono un ambizioso, ma non ho mai avuto l'ambizione per la stella. Mi piace cucinare e sono molto apprezzato. Questo mi basta.

**Ha parlato dell'utilizzo di prodotti locali, quindi è molto attento alla materia prima...**

Assolutamente si, è fondamentale. Mi piace scoprire i prodotti del posto in cui vado a lavorare, gli abbinamenti che si possono fare. E' stimolante e divertente. Quando mi hanno detto 'Devi andare a Cesena' mi sono chiesto: bene, cosa c'è a Cesena? Quali sono i prodotti che offre? E in base alla mia ricerca ho creato dei piatti da proporre per l'occasione, utilizzando solo ed esclusivamente prodotti della vostra zona.

Lo stesso quando mi capita di dover fare catering in vari posti in Italia: prima mi informo, poi studio e quindi elaboro il menù più adatto.

**Un ottimo chef come lei, oltre che con bellezza, fascino e simpatia, avrà sicuramente conquistato la moglie con l'arma della cucina...**

Eh no, non l'ho presa per la gola, ma con un buon bicchiere di Merlot! Comunque mia moglie è una buongustaia e cucina bene e spesso.

**Ci può dare qualche anticipazione sui suoi prossimi lavori televisivi?**

Presto condurrò l'edizione italiana di Junior Masterchef, stanno terminando le selezioni. Ragazzini di 12/13 anni con la passione per la cucina che si cimenteranno in gare culinarie. A questa età i ragazzini, se hanno la passione per la cucina, iniziano ad imparare il territorio, a conoscere i prodotti, lavorarli, abbinarli tra loro. Io sono dell'idea che la cucina è un'arte che andrebbe insegnata a scuola!

**Se si potesse identificare in un piatto, quale sarebbe e chi vorrebbe fosse il suo chef?**

Io sono un pastasciuttaro, anche se devo limitarmi perché ingrasso a vista d'occhio. Sarei sicuramente un piatto di spaghetti, pomodoro e basilico con abbondante parmigiano, che per me è comfort food per eccellenza! Lo chef? Mia moglie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'evento "Cuochi in pista – Notti stellate" continuerà per altri 9 sabati consecutivi**



Alessandro  
Borghese

L'evento "Cuochi in pista – Notti stellate" continuerà per altri 9 sabati consecutivi in cui altrettanti tra i più famosi Chef stellati del nostro territorio, si esibiranno presso il ristorante Trio dell'Ippodromo di Cesena, in veri e propri show cooking. Ecco **i prossimi protagonisti**: Fabio Rossi del Ristorante Vite di San Patrignano, Riccardo Agostani del Ristorante Il Piastrino a Pennabilli, Raffaele Liuzzi della Locanda Liuzzi a Cattolica, Antonio Palmisani della Locanda i Girasoli di Misano, Davide Pontoriere dell' Hotel Lungomare di Riccione, Marco Cavallucci del Ristorante La Frasca a Milano Marittima, Luigi Sartini del Ristorante Righi RSM e Alberto Bettini della Locanda da Amerigo a Savigno (BO). (m.z.)