

Articolo del 04/07/2013 - Pagina n° 23

Corriere

GIOVEDÌ 4 LUGLIO 2013 23

CESENA

## CUOCHI IN PISTA



# La passione cuoce a fuoco lento

*Alessandro Borghese, lo chef che ti conquista con un gelato allo squacquerone*  
**«Inutile fare schiume se prima non si sanno fare le lasagne alla bolognese»**

di CLAUDIA ROCCHI

**CESENA.** Occhi ridenti e un sorriso con fossetta che conquista come una fagiola al ragù. Alessandro Borghese è lo chef che ha inaugurato la stagione dell'ippodromo del Savio di Cesena, fe-

steggiato anche da tanti ragazzini. Perché lui è un riferimento dei giovanissimi, non attratti soltanto da star del calcio, ma da un gastronomo mediatico che sa rivestire di simpatia i suoi piatti. E

Borghese è uno dei volti della cucina televisiva, attualmente su Sky. Fuori dallo schermo, è un manager che si occupa di ristorazione attraverso catering, consulenze, eventi, matrimoni.

L'ha raccontato nell'ouverture di *Cuochi in pista* in programma ogni sabato nella estate del Savio, mentre preparava garganelli al ragù, agnello ripieno in salsa di ciliegia, gelato allo squacquerone.

Figlio di un imprenditore napoletano e dell'attrice Barbara Bouchet, il 37enne Borghese ha vissuto tra San Francisco e Roma, ma la capitale italiana gli è più congeniale, da buona forchetta quale è.

Prima di spiccare il volo tra i fornelli mediatici, ha osservato suo papà in cucina e si è forgiato nelle cucine delle navi da crociera.

Si diverte a ripetere "il luso della semplicità". «Lo ripeto perché cucinare è un gesto quotidiano che bisogna fare, quindi vale la pena farlo con prodotti buoni e dedicarci tempo».

**E per chi ha fretta?**

«Allora suggerisco di andare al ristorante. La cucina ha bisogno di tempo, è un atto d'amore, bisogna prodigarsi come si fa verso qualcuno, anche quando è solo per se stessi. Io amo il ragù a lenta cottura, quello che a Napoli ha da farfuglia».

**Per molti giovani è un esempio: consiglia loro di fare il cuoco?**

«È un mestiere bellissimo, ma fare il cuoco non è fare il

cuoco in televisione. Ci vuole tanta gavetta e tanta, tanta, passione, ti deve piacere veramente. Cucinare non è solo un gioco, occorre moltissima conoscenza, non si finisce mai d'imparare, neppure a 80 anni».

**Com'è cucinare sulle navi da crociera?**

«Bellissimo anche perché avevo 17 anni, cominciai come lavapiatti. Il cliente delle navi da crociera mangia "h 24" e i numeri sono alti: 900 pranzi, 900 cene, 900 colazione... è una grande esperienza per un giovane, come altrettanto importante è viaggiare. Poi rientrare, contare le esperienze fatte, riportarsi con i maestri e imparare. Perché è inutile fare arie, schiume, creme, se prima non si sanno fare le lasagne alla bolognese! Se non si ha la base, non si può innovare».

**Per questo fa casting ai ragazzi di Junior master Chef?**

«Sì, ragazzini dai 9 ai 13 anni che iniziano a conoscere prodotti, territorio, provano abbinamenti. La cucina è un bene nazionale, deve essere considerata co-

me l'arte, va insegnata a scuola, da bambini. E a me la passione è nata da bambino».

**Guardando suo padre.**

«Alla domenica, da buon napoletano, papà si divertiva a preparare gli Schiaffoni (Paccheri) con pummarola e mozzarella, era un momento ludico. Il pranzo della domenica è un valore da recuperare; ognuno fa qualcosa, si sta insieme».

**Quando ha cominciato a fare sul serio, pensava alla tivù?**

«No, speravo di poter aprire un posto mio. Poi la vita mi ha portato non ad aprire un ristorante che ho avuto, ma a scegliere una strada diversa, non quella della stella, ma legata all'imprenditoria aziendale».

**Forse perché le piace stare in mezzo alla gente?**

«Sì, sono un animale sociale, spesso restavo chiuso tanto tempo in cucina e sempre nello stesso posto. Con la consulenza aziendale, catering, matrimoni, eventi, ho la possibilità di viaggiare, di muovermi con una cucina dinamica che si addice più alla mia persona. Poi magari in vecchiaia aprirò un ristorante».

**Si parla tanto di cucina del territorio.**

«È importante il rapporto col territorio, ma deve essere sentito da coloro che vivono in quel determinato territorio, acquistare e mangiare da quei ristoranti locali che coltivano prodotti della terra, della regione. In ogni luogo c'è tanto da scoprire: andiamo a Cesena?»

Bene, andiamo a scoprire quel formaggio, quell'erba particolare, proviamo nuovi abbinamenti. Sul mio portale [www.paginafood.it](http://www.paginafood.it) i piccoli produttori possono promuovere i loro prodotti. Così all'ippodromo ho giocato con ciliegie, squacquerone, sangiovese. È emozionante andare in un posto, studiare e provare con gli ingredienti e i prodotti autoctoni».

**La sua prima volta in Romagna?**

«In Fiera a Rimini, per due o tre anni, una decina d'anni fa. Con dei colleghi partecipai a un Campionato di panini indetto dalla rivista "Bargiornale" all'interno di un Salone di vini, spumanti, alcolici, gelati. Fu un gran divertimento, alloggiavamo al Days Inn, ricordo le bevute a base di tutto e di più in giro per Rimini. E ricordo che ogni volta andavamo alla Sangiovesa di Santarcangelo: piadina, squacquerone, rughetta... erano dei must».

**Chiudiamo con un suggerimento da gustare sotto l'ombrellone.**

«Ad esempio questo gelato allo squacquerone (base fiordilatte mantecata con formaggio, al 60 e 40 per cento) salsa di sangiovese, perle di melone, ottimo».

**E prima della discoteca?**

«Pizza. E focaccia alta... Così assorbe l'alcool (ride)».

“  
 «La cucina è un bene nazionale va considerata come l'arte»

