

FESTIVAL DI DOGLIANI

Personaggi tv e il confronto fra i direttori

Dopo il successo del debutto di ieri affidato, fra gli altri, ad Alessandro Borghese (nella foto) e Urbano Cairo con Carlo De Benedetti, oggi tanti incontri al Festival della tv compreso il confronto fra i direttori dei principali quotidiani e tg. SERVIZI - P.34 E35



# Borghese e la ristorazione “Tutto cambiato per il virus ma si punta sulla semplicità”

Lo chef famoso sul piccolo schermo ha aperto il Festival di Dogliani  
“Troppa cucina in tv? No, Alberghieri pieni: arriva un bel segnale”

MANUELA ARAMI  
DOGLIANI

Da bambino sognava di fare l'archeologo o il pilota di auto e moto da corsa, ma poi il mondo della gastronomia lo ha conquistato e oggi, con il successo delle trasmissioni «Quattro ristoranti» e «Cuochi d'Italia», ha contribuito a rivoluzionare il modo di parlare di cucina e di territorio in televisione. Un gran caldo e tanti applausi hanno accolto ieri nella piazza di Dogliani Alessandro Borghese, il primo ospite del Festival della tv e dei nuovi media, in programma fino a domani.

Intervistato dalla critica televisiva de La Stampa Alessandra Comazzi sul tema «ristoratori», si è definito non uno chef, ma un «cuciniero», nel senso che il suo amore per la cucina si è trasformato in un lavoro. Com'è nata questa passione? «Vedendo mio padre che la domenica si dilettava ai fornelli - spiega -. Inoltre mia madre (l'attrice Barbara Bouchet, ndr), viveva lunghi periodi di attesa tra un film e l'altro, quindi capivo che un lavoro pratico, fatto con le mani, faceva più al caso mio». Quindi la cucina è diventata la sua professione, nel suo ristorante e in

tv in tante trasmissioni. «La cucina è identità, territorio e condivisione - dice -. È un gesto quotidiano per nutrire il corpo e lo spirito. Che diventa un atto d'amore per se stessi e gli altri». Com'è iniziata l'avventura in tv? «Con «Cortesie per gli ospiti», 14 anni fa: scelsi di non partire per un lavoro in Cina e di fare il provino. Andò bene. Parallelamente mi sono stati offerti programmi in reti diverse. Fra gli altri «Kitchen sound» sul rapporto evocativo tra cibo e musica e «Quattro ristoranti»».

Borghese, che ha iniziato lavorando anche 12-13 ore al giorno in cucina, oggi ha un ristorante a Milano il cui nome rispecchia la sua filosofia: «Il lusso della semplicità». «Semplice vuol dire studio, ricerca, ingredienti genuini e cucinati in pochi passaggi - ha detto -. I giovani tendono a strafare, ma per riuscire devono prima conoscere il territorio con le sue tradizioni e le tipicità. Poi, possono innovare. Non posso venire a Dogliani e chiedere un plateau royale, devo sapere che le eccellenze locali sono le noccioline, il bue grasso di Carrù e così via. Spesso i ragazzi che

fanno stage da me pretendono di praticare la cucina molecolare, ma io ricordo loro che è fondamentale prima saper imparare a fare una buona pasta al pomodoro, un arrosto». E alla domanda: «Di cucina in tv non ce n'è troppa?». «No - ha risposto -. Se ne sta parlando bene. Le scuole alberghiere sono piene e gli agricoltori tornano a coltivare la terra. Sta arrivando un bel segnale».

La pandemia come ha influenzato la ristorazione? «C'è cambiamento, i piccoli ristoranti hanno sofferto di più - precisa -. I locali si stanno adeguando ad applicare il delivery e si sta puntando sulla semplicità». Ultima domanda: qual è la regione dove si mangia meglio? «La regione Italia, dove si mangia bene ovunque». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





L'incontro con Alessandro Borghese in piazza Umberto I. A destra lo chef con il sindaco di Dogliani Ugo Arnuffo e sul palco insieme ad Alessandra Comazzi

FOTO: RIVIZIO SILVAMURATORE



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DI FESTIVAL DELLA TV