

INTERVISTA

ALESSANDRO BORGHESE DI «4 RISTORANTI» PARLA DELLE SUE PASSIONI: CIBO, ARTE E UMANITÀ'

Nel titolo sono solo quattro, ma i ristoranti visitati da Alessandro Borghese per *4 Ristoranti*, programma prodotto da Dry Media in onda in chiaro su Tv8, sono ormai più di duecento. «Un vero e proprio giro d'Italia (e non solo) di persone, luoghi, paesaggi, cibo e cultura gastronomica che è molto più di un gioco divertente sul mondo della cucina», dice lo chef nato negli Stati Uniti.

Come ci si orienta in una cucina che in Italia è un puzzle di tradizioni?

«Ci si diverte. A Carnevale, per esempio, spostandosi lungo lo Stivale le chiacchiere diventano frappe o cenci. Ci sono formati di pasta, uguali, che cambiano nome tra una città e un'altra. Lo stesso è per alcune preparazioni come l'agrodolce che in Toscana è dolceforte e in Veneto il saor. E' il bello della diversità del mondo infinito della nostra cucina».

Che cosa hai imparato in questi quattro anni di

trasmissione?

«Tanto. Dai modi diversi di lavorare qualsiasi materia prima alla conoscenza dei prodotti locali: tuberi, ortaggi, carne, pesce e crostacei. Ho appena finito di girare una puntata a Firenze in cui ho approfondito il mondo

della Chianina. *4 Ristoranti* è un viaggio meraviglioso, una scoperta continua anche di storie umane e, naturalmente, un sapere che arricchisce la mia cucina».

C'è sempre da imparare, vero?

«Eccome. Per me fare il



Getty

Alessandro Borghese
(San Francisco,
19/11/1976)

Gente di CUCINA