

Anna Rancella

Interview



Alessandro Borghese

" T H E R E ' S A W H O L E
G E N E R A T I O N .
W I T H A N E W E X P L A N A T I O N "

Alessandro Borghese, classe '76, nasce a San Francisco. Giovane ed entusiasta, gira il mondo e si fa le ossa nelle cucine delle grandi città come Parigi, Londra, San Francisco, Barcellona, New York, Roma, Milano. Primo in Italia a dare vita al vincente connubio tra cucina e tv, sperimenta ancora portando la musica nei suoi format televisivi.

Il risultato lo conosciamo bene: programmi di successo in cui l'entusiasmo di Borghese travolge il telespettatore attraverso un mix di musica e cucina irresistibile.

Alessandro Borghese, born in San Francisco (1976). Young and enthusiastic, he travels the world and practices the art of cooking in the restaurants' kitchens of big cities such as Paris, London, San Francisco, Barcelona, New York, Rome, Milan. First in Italy to present the winning combination between kitchen and TV, he still experiments by bringing music to his television formats. We know the result well: successful programs in which Borghese's enthusiasm overwhelms the spectator through a mix of irresistible music and cuisine.

A proposito della nascita della passione che è diventata il tuo lavoro. A cosa è legato il tuo primo ricordo in cucina?

Avevo cinque anni quando, ogni domenica mattina, mi svegliavo respirando il profumo del ragù in tutta la casa. In cucina osservavo le mani di mio padre muoversi in assoluta sicurezza tra fornelli, piatti e coltelli. Quei momenti hanno il sapore indimenticabile rosso del pomodoro che inonda la fetta di pane per la colazione domenicale. Il sorriso di papà concesso nel descrivermi una ricetta, i suoi consigli come un regalo speciale, hanno sviluppato gradualmente quello che poi sarebbe diventato la mia professione e la mia filosofia: “il lusso della semplicità”. Mantenere la semplicità in cucina vuol dire tante cose, potrebbe significare ridurre un piatto alla sua forma base o focalizzarsi su un ingrediente per sperimentarne l'essenza. In qualunque caso, “semplice” in una cucina raramente significa “facile”. La semplicità è alla base della genialità, se non c'è il sapere non c'è sapore!

Tu sei uno chef dall'animo rock e la musica nella tua vita è spesso presente. Il rock è uno stile di vita, qualcosa che senti dentro. Cosa rappresenta per te la musica e che connessione ha col tuo lavoro?

Quando ho iniziato a raccontare la cucina italiana non immaginavo di diventarne l'esempio, guardare alcuni programmi e rivedere le caratteristiche dei miei primi format con l'evoluzione di oggi è un enorme successo. L'aver sdoganato la cucina e impastarla con altri universi affini, come ad esempio l'universo musicale e l'arte. Prima era impensabile, raccontare di piatti da abbinare alla musica. Il potere evocativo della musica ha il dono di regalare viaggi, percorsi, sogni e emozioni con la pura e semplice percezione, così come il gusto regala sensazioni sempre nuove che stuzzicano, viziano e sorprendono il palato. Amo tutta la musica, cucino con la musica, posto le mie playlist sul mio sito, sui miei social e nei miei programmi televisivi. Nei miei dischi si può trovare hardcore, jazz, ballate più classiche e blues. E poi c'è il rock, che sento più vicino, t'invade e forse a qualcuno, come me, rapisce anche l'anima e la fa sua. Non c'è vita senza “ritmo” e senza cibo, questo è “Alessandro Borghese Kitchen Sound”. Uno dei miei programmi televisivi, in onda sulle piattaforme Sky e da quest'anno anche in Cina. Musica e cibo in un format crossmediale attraverso l'utilizzo dei media: televisione, web, radio e in libreria, il primo volume dedicato al programma, dove descrivo le preparazioni e tanti segreti culinari. A ritmo di sound, si viaggia insieme in un'esperienza unica che abbina la percezione uditiva della musica a quella del gusto e olfattiva del cibo, che esalta i piatti e imprime il loro ricordo. La cucina è un'arte che risveglia l'anima, apporta cambiamenti e rivoluziona, saziando anche lo stomaco. Come la musica, che non puoi certo toccare, e nemmeno "mangiare", ma che stranamente ti resta dentro, facendoti sentire appagato. Pensa al tuo piatto preferito mentre ascolti la tua canzone... non è una combinazione perfetta?

Let's talk about the birth of the passion that has become your job. What is your first memory in the kitchen?

I was five when I woke up every Sunday morning breathing the scent of ragù sauce throughout the house. In the kitchen I watched my father's hands move in absolute safety between stove, plates and knives. Those moments have the unforgettable red flavor of the tomato flooding the slice of bread for my Sunday breakfast. Dad's smile allowed to describe a recipe, his advice as a special gift, gradually developed what would later become my profession and my philosophy: "the luxury of simplicity". Keeping simplicity in the kitchen means many things, it could mean reducing a dish to its basic shape or focusing on an ingredient to experience its essence. In any case, "simple" in a kitchen rarely means "easy". Simplicity is the basis of genius, if there is no knowledge there is no flavor!

You are a chef with a rock soul, and music in your life is often present. Rock is a lifestyle, something you feel inside. What does music represent for you and what connection does it have with your work?

When I started talking about Italian cuisine I did not imagine becoming an example, watching some programs and reviewing the characteristics of my first formats with today's evolution is a huge success. I sanctioned the mixing of cooking with other related universes, such as the musical universe and art. Before, it was unthinkable to talk about dishes combining them with music. The evocative power of music has the gift of giving travel, paths, dreams and emotions by pure and simple perception, just as taste gives always new sensations that tickle, spoil and surprise the palate. I love all kind of music, I cook with music, I place my playlists on my site, on my social networks and on my television programs. On my records you can find hardcore, jazz, more classic ballads and blues. And then there is rock, which I feel closer to, it invades you and perhaps for someone, like me, also kidnaps the soul and makes it his own. There is no life without "rhythm" and without food, this is "Alessandro Borghese Kitchen Sound"; one of my television programs, broadcasted on Sky platforms and also in China this year. Music and food in a cross-media format through the use of media: television, web, radio; and in the bookstore the first volume dedicated to the program, where I describe the preparations and present many culinary secrets. At the rhythm of sound, we travel together in a unique experience combining the auditory perception of music with that of taste and smell of food, which enhances the dishes and impresses their memory. Cooking is an art that awakens the soul, makes changes and revolutionizes, at the same time satisfying the stomach. Like music, which you certainly cannot touch, nor even "eat", but which strangely remains inside you, making you feel satisfied. Think about your favorite dish while listening to your song ... isn't it a perfect combination?

Sei nato a San Francisco. Quanto porti dietro degli Stati Uniti?

Sono nato a San Francisco e a nord, oltre il Golden Gate Bridge, il famoso ponte, c'è la meravigliosa Bay Area, dove vive la famiglia di mia madre, e quando andiamo a trovare i miei zii, non vedono l'ora di coccolarsi le mie due figlie. L'aria nella Marin County, è più mite e più calda, la casa si trova a Corte Madera, dopo Sausalito. Immersa nel verde, tra ruscelli e cervi che attraversano le strade, la Contea di Marin è famosa per i più spettacolari percorsi per escursioni, sia a piedi e sia in bicicletta, anche se io preferisco girarli in moto, soprattutto quelli montagnosi che offrono una vista spettacolare sulla Baia, dove le onde si infrangono fragorose contro le scogliere. E come ogni estate sulla spiaggia di Bolinas organizziamo il nostro tradizionale Clambake con il principio del forno e del vapore per cuocere i frutti di mare, come l'aragosta, le cozze, le vongole, i granchi ma anche le patate dolci, le cipolle, le carote e le pannocchie e tanta buona musica! Sono cresciuto con una miscela di influenze che prendono origine principalmente dall'hard rock e dall'heavy metal degli anni Settanta. Led Zeppelin, Jethro Tull, Black Sabbath. Poi è arrivato il pop e il rock anni Ottanta, dai Depeche Mode ai Guns N' Roses, ancora oggi mi perdo nelle meraviglie di Haight-Ashbury alla ricerca di vinili e limited edition; Philip Wallach cantava Blondheim, meglio conosciuto come Scott McKenzie "Such a strange vibration. People in motion. There's a whole generation. With a new explanation".

Per lavoro hai viaggiato tanto. La città più rock in cui hai lavorato?

La mia vita è come la musica che ascolto: un'assoluta combinazione di piacere e malinconia, che amo ascoltare in "shuffle" per lasciarmi coinvolgere da un brano blues a uno hard rock, oppure dalla voce di Leonard Cohen fino al pianoforte di Ezio Bosso. Il rock'n'roll è emozione, entusiasmo, smania, sesso, stile di vita, una rappresentazione poetica della realtà, se ascolti il genio di Bob Dylan. In ogni città: Parigi, Londra, San Francisco, Barcellona, New York, Roma, Milano, puoi scovare il rock, dipende sempre da quanto tu sia disposto a cercarlo addirittura nei piccoli dettagli del movimento culturale che ti avvolge.

E quella che dal punto di vista gastronomico ti ha influenzato di più?

Navigare per il mondo da un emisfero all'altro dona estro, ispirazione, il viaggio apre la mente. Viaggiare è stato fondamentale per la mia crescita umana e professionale. Gli artisti fino al secolo scorso potevano ritenersi tali solo dopo aver girato mezzo mondo con il “Grand Tour”: un viaggio per conoscere la politica, la cultura e l'arte delle terre vicine, per migliorarsi e specializzarsi. Ho imparato molto all'estero, ogni città in cui ho lavorato ha arricchito il mio bagaglio culturale e professionale. Chi sceglie il mio mestiere deve andare in Inghilterra, Francia, Spagna, meglio nei Paesi baschi. Bisogna partire per imparare la disciplina di lavorare in un gruppo, all'estero sono più bravi a lavorare in team. E dopo ritornare in Italia e realizzarsi.

You were born in San Francisco. How much do you take with you from the United States?

I was born in San Francisco; and in the north, beyond the Golden Gate Bridge, the famous bridge, there is the wonderful Bay Area, where my mother's family lives, and when we go to visit my uncles, they can't wait to pamper my two daughters. The air in Marin County is milder and warmer, the house is located in Corte Madera, after Sausalito. Immersed in the greenery, between streams and with deer that cross the roads, Marin County is famous for the most spectacular paths for excursions, both on foot and by bicycle, although I prefer to travel them by motorbike, especially the mountainous ones that offer spectacular views on the Bay, where the waves crash against the cliffs. Every summer on the Bolinas beach we organize our traditional Clambake with the oven and steam principle to cook seafood, such as lobster, mussels, clams, crabs but also sweet potatoes, onions, carrots and cobs and lots of good music! I grew up with a mixture of influences that originate mainly from the hard rock and heavy metal of the Seventies. Led Zeppelin, Jethro Tull, Black Sabbath. Then came the pop and rock of the Eighties, from Depeche Mode to Guns N' Roses, still today I lose myself in the wonders of Haight-Ashbury in search of vinyl and limited editions; Philip Wallach sang Blondheim, better known as Scott McKenzie "Such a strange vibration. People in motion. There's a whole generation. With a new explanation".

You have traveled a lot for work. The rockiest city you've worked in?

My life is like the music I listen to: an absolute combination of pleasure and melancholy, which I love to listen to in "shuffle" to get involved from a blues song to a hard rock, or from the voice of Leonard Cohen to the piano of Ezio Bosso. Rock'n'roll is emotion, enthusiasm, craving, sex, lifestyle, a poetic representation of reality, if you listen to the genius of Bob Dylan. In every city: Paris, London, San Francisco, Barcelona, New York, Rome, Milan, you can find rock, it always depends on how much you are willing to look for it even in the small details of the cultural movement surrounding you.

And which one of these cities from a gastronomic point of view has influenced you the most?

Navigating the world from one hemisphere to another gives inspiration, travel opens the mind. Traveling has been fundamental for my human and professional growth. Until the last century, artists could only be considered such after travelling around the world with the "Grand Tour": a journey to learn about politics, culture and the art of neighboring lands, to improve and specialize. I learned a lot abroad, every city I worked in has enriched my cultural and professional background. Those who choose my profession must go to England, France, Spain, better to the Basque country. You have to leave to learn the discipline of working in a group, and abroad they are better at working in a team. And then go back to Italy and realize yourself.



Sei stato forse il primo chef ad aver condotto dei programmi in tv, sei molto attivo sul web e sei un personaggio unico nel panorama italiano. Come vivi il tuo rapporto col pubblico?

Era ora che nella nostra TV ci fosse più cucina, all'estero avevano iniziato a comunicarla molto tempo prima. Il food ha catturato l'attenzione dei network televisivi e di Internet, la cucina è l'anima dell'Italia, le materie prime sono uniche ed eccezionali, oggi abbiamo la fortuna di avere mezzi di comunicazione immediati e diffusivi, chiunque attraverso la televisione, internet e la stampa, può seguire i procedimenti e i consigli per un piatto da preparare. Sono molto contento di essere stato un anticipatore di questa nuova visione del cibo e della cucina italiana, avevo un'idea del successo della cucina in televisione, da quando era singolare diventare testimonial di un prodotto gastronomico, oppure aver generato sviluppo e professioni nuove e originali, qualche anno fa non esistevano tutte queste considerazioni, preparazioni sul cibo e sui tanti volti che ne parlano. Sono sempre stato un sostenitore del progresso, accorcia le distanze e migliora la cultura, peccato che a volte tutti vogliono essere me,

You are perhaps the first chef conducting TV shows, you are very active on the web and you are a unique character on the Italian scene. How do you live your relationship with the public?

Well, it was time to have "more kitchen" in our TV. Abroad they started long before us. Food has captured the attention of television, networks and the Internet, cooking is the soul of Italy, raw materials are unique and exceptional. Today we are fortunate to have immediate and diffusive means of communication, anyone through television, the internet and the press, can follow the procedures and advices for a dish to prepare. I am very happy to have been a forerunner of this new vision of Italian food and cooking, I had an idea of the success of cooking on television, since it was singular to become testimonial of a gastronomic product, or also to have generated new and original development and professions. Years ago there were not all these considerations, preparations on food and about who is speaking of it. I have always been a supporter of progress, it shortens the distances and improves culture, a pity that sometimes everyone wants to be me, this thing makes me laugh and makes me think: you forget that you are the

questa cosa mi fa ridere e mi fa pensare: si dimentica che sei tu l'artefice della tua vita. Attraverso i miei programmi televisivi, si è cambiato il modo di andare al ristorante, si divertono tutti a dare i voti imitando la mia voce, "Alessandro Borghese 4 Ristoranti" è un programma che ispira moltissimi nuovi format tv, solo che ci vuole onestà e responsabilità, il successo deve stimolare, deve infondere ammirazione per diventare un modello, un esempio a cui ispirarsi, ho perso il conto e ne sono molto contento, delle mie citazioni ascoltate in giro! Il furgone con il logo del programma lo riconoscono ovunque quando è parcheggiato, fermo al semaforo, collocato per una ripresa nei pressi del lungomare, sui social media impazzano le foto di selfie accanto alla portiera nera: fidanzati abbracciati, il ragazzo in bicicletta, la signora in costume da bagno e il bambino con il gelato in mano. Il periodo storico che stiamo vivendo accorcia le distanze, ma deve ricordare che esiste l'educazione e il rispetto verso il prossimo. Non sopporto la maleducazione in ogni sua forma, le persone volgari mi lasciano perplesso. Per chi fa diventare le offese e le polemiche un mestiere, ritengo che l'ignoranza a volte, non solo culturale, ma proprio nel senso di ignorare

architect of your life. Through my television programs, the way of going to a restaurant has changed: they all enjoy giving votes by imitating my voice. "Alessandro Borghese 4 Restaurants" is a program that inspires many new TV formats, only that it takes honesty and responsibility. Success must stimulate, it must instill admiration to become a model, an example to be inspired by, I lost the count and I am very happy with it, with my quotes listened around! The van with the program logo gets recognized everywhere when it is parked, stopped at the traffic lights, placed for a shot near the waterfront.

On social medias there are lots of selfies next to the black door of the van: couples embracing, a boy on a bicycle, a lady in a bathing suit and a child with an ice cream. The historical period we are experiencing shortens the distances, but one always must remember that there has to be education and respect for others. I can't stand rudeness in all its forms, vulgar people leave me perplexed. For those who turn offenses and controversies into a profession, I believe that ignorance at times, not only cultural, but precisely in the sense of ignoring a detail, makes us think we can judge someone according to our vestment

un dettaglio che ci fa pensare di poter giudicare qualcuno secondo il nostro parametro ed esperienza di vita. Quindi se giudichiamo le persone è come se giudicassimo noi, si diventa la proiezione di seduti individui. L'odio non è divertente se è tenuto dentro, ecco questo mi lascia più che arrabbiato, scioccato e turbato. Vorrei che ci fosse più riflessione su cosa sia la civiltà.

Uno chef è un po' il frontman della sua brigata. Come trasmetti al tuo team entusiasmo e passione?

Il mondo della ristorazione è un business per chi riesce a renderlo tale. Ci vuole esperienza, studio, talento e tanta professionalità lavorativa non s'improvvisa in nessun campo. Ritengo che qualsiasi attività raggiunga un valido risultato con il fattore C: Cultura, Competenza, Capacità, Conoscenza del settore e dei suoi prodotti. Il talento non basta. Cucinare è un gesto quotidiano per molti; per altri pare sia il solo modo di cavalcare un'opportunità in un preciso periodo storico. Sbagliato. È come pensare di diventare un campione di calcio, solo perché giochi due volte alla settimana al campetto con gli amici. Oltre al talento ci vogliono impegno, disciplina e serietà. Prima di poter padroneggiare una tecnica di cottura ci vuole studio e tanta, tanta pratica. Nei piatti preparati da giovani aspiranti cuochi si vedono preparazioni e tecniche di cottura di ogni genere. La tecnica deve essere a servizio senza dominare, bisogna saperla applicare senza abusarne. Ogni ingrediente deve essere lavorato con cura e cucinato senza deteriorarne il carattere, bisogna perciò utilizzare la tecnica adatta per ogni preparazione e ingrediente. La tecnologia la devi studiare e controllare, non è che se impari il sottovuoto, lo devi usare sempre. I giovani si fanno prendere da questi metodi di cottura nuovi, con il sottovuoto, con il sifone oppure un piatto realizzato impiegando l'azoto liquido - estremizzo ovviamente - conoscono la sferificazione, con nuovi polveri e addensati, che sono utili ma con misura, poi se gli chiedi di farti una cacio e pepe non riescono. Bisogna studiare e approfondire: per preparare una cacio e pepe, ci vuole testa ed esercizio, devi conoscere i formaggi la loro stagionatura, sapere che un formaggio si lega meglio con un altro e trovare il giusto abbinamento con l'amido della pasta per avere un ottimo risultato. Sperimentare e rispettare gli ingredienti: la materia prima ha un ruolo centrale, devi conoscerla ed essere bravo nel valutare le sue possibili trasformazioni senza stravolgere la sua natura. Quando si entra in cucina c'è studio, progettualità, fantasia, ci vuole concentrazione, intuizione, il gioco di squadra è fondamentale per lavorare verso l'obiettivo comune di suscitare un'emozione per chi assapora i piatti. Cucinare vuol dire passione e responsabilità: un atto d'amore ricco di desiderio, impegno, professionalità. È un lavoro duro con poche ferie, quando tutti festeggiano tu sei lì a lavorare! Ma ovviamente per chi lo ama, regala molte soddisfazioni. Non si cucina mai per il conto, si cucina per far felici qualcuno.

and life experience. So if we judge people it is as if we judge ourselves, we become the projection of seated individuals. Hate is not funny if it is kept inside, so this leaves me more than angry, shocked and upset.

I wish there was more reflection on what civilization is.

A chef is somewhat the frontman of his brigade. How do you convey enthusiasm and passion to your team?

The world of catering is a business for those who manage to make it. It takes experience, study, talent and a lot of professionalism in every field. I believe that any activity achieves a valid result using the C factor: Culture, Competence, Capacity and Knowledge of the sector and its products. Talent is not enough. Cooking is a daily gesture for many; for others it seems to be the only way to catch an opportunity in a specific historical period. Mistaken. It's like thinking of becoming a football champion, just because you play at the pitch twice a week with friends. In addition to talent, commitment, discipline and seriousness are required. Before you can master a cooking technique it takes a lot of study and practice. In the dishes prepared by young aspiring chefs you can see preparations and cooking techniques of all kinds. Technique must be in service without dominating, one must be able to apply it without abusing. Each ingredient must be carefully worked and cooked without deteriorating its character, therefore each preparation and ingredient requires an appropriate technique. You have to study and control the technology, it is not that if you learn vacuum, you must always use it. Young people get caught up in these new cooking methods, with the vacuum, with the siphon or with a dish made using liquid nitrogen - of course, I know the spherification, with new powders and thickeners, which are useful, but with measure. Then if you ask to make a cheese and pepper pasta they fail. It is necessary to study and deepen the required steps: to prepare a cheese and pepper pasta, it takes head and exercise, you need to know the cheeses and their seasoning, know that one cheese binds better with another and find the right combination with the starch of the pasta to have an excellent result. Experiment and respect the ingredients: the raw material has a central role, you must know it and be good at evaluating its possible transformations without distorting its nature. When you enter the kitchen there is study, planning, imagination. It takes concentration, intuition and teamwork is essential to work towards the common goal of arousing an emotion for those who taste the dishes. Cooking means passion and responsibility: an act of love full of desire, commitment and professionalism. It is hard work with few holidays, when everyone celebrates you are instead working! But obviously for those who love it, it gives many satisfactions. You never cook for the bill, you cook to make someone happy.

Parliamo di anni 90: cosa salvi e cosa butti via?

Gli anni 90 sono stati una rivoluzione globale che ha visto mutare tutti gli ambiti del nostro stile di vita: tecnologia, moda, cibo, musica, design, arte. La globalizzazione ha permesso a tutti di essere connessi in una nuova dimensione intangibile: i cellulari, internet, la musica hanno unito in un click milioni di persone nel mondo.

Chi li ha attraversati come me in cerca della propria strada, li ricorda sempre con un'innocente nostalgia. Le prime emozioni, i turbamenti e la grande curiosità verso il progresso che correva più di noi! Sono anni importanti, un prezioso tesoro per moltissimi singoli musicali in uscita con primi video e tu a fare le playlist dalle musicassette ai primi lettori cd. Con le registrazioni dai Nirvana ai Prodigy, dai Daft Punk fino ai migliori album dei Pearl Jam e degli Oasis.

Con "Wonderwall", Noel Gallagher non aveva idea oltre che del significato del singolo, dell'enorme successo mondiale, diventando disco d'oro negli Stati Uniti. Cosa butterei? Il nervoso di non conoscere un brano musicale in un film o in un pubblicità, e di correre da una stanza all'altra di casa, con il registratore su REC per immortalarlo e sicuramente, mi viene da ridere, la pesantezza dei primi autoradio, da smontare e portare con te prima di uscire dall'auto!

Questo numero di SpaghettiMag. è incentrato sui mitici anni '90. La scena rock di quegli anni ha visto nascere i Nirvana, i Pearl Jam. L'intero panorama musicale mondiale sarà poi influenzato da questi anni. Ci regali un tuo ricordo degli anni 90?

È un ricordo che è legato in qualche modo anche alla musica, all'ultimo walkman che ho avuto. Ricordo ancora che all'interno c'era la cassetta dei Twisted Sister, quando il 30 novembre del 1994 ero in navigazione sulla Achille Lauro, al largo della Somalia. Scoppiò un incendio che tre giorni più tardi, il 2 dicembre ne causò l'affondamento. Durante le fasi concitate dell'abbandono della nave, dopo che tutti i passeggeri erano in salvo, il mio pensiero era rivolto al walkman, regalo di mia madre e mio padre prima della partenza. Tornai nella mia cabina di corsa, con l'acqua che iniziava a salire per metterlo in salvo. Ho visto affondare per sempre l'ultimo transatlantico con tutta la bellezza blu delle sue ciminiere

Let's talk about the 90s: what do you save and what do you throw away?

The 1990s were a global revolution, all areas of our lifestyle changed: technology, fashion, food, music, design, art. Globalization has allowed everyone to be connected in a new intangible dimension: mobile phones, the internet and music have united millions of people around the world in just one click. Anyone who has crossed the 90s like me in search of his own path always remembers them with an innocent nostalgia. The first emotions, the disturbances and the great curiosity towards the progress that ran more than us! These are important years, a precious treasure for many musical singles released with their first videos and us making playlists from the cassettes to the first CD players. With recordings from Nirvana to Prodigy, from Daft Punk to the best albums of Pearl Jam and Oasis. With "Wonderwall", Noel Gallagher had no idea other than the meaning of the single, an enormous worldwide success, becoming a gold record in the United States. What would I throw? The disturbing feeling not knowing a piece of music in a film or an advertisement, and therefore having to run from one room to another at home, with the recorder on REC to immortalize it. And surely, thinking about it makes me laugh, the heaviness of the first car radios, to be taken with you before you got out of the car!

This issue of SpaghettiMag. is focused on the mythical 90s. The rock scene of those years saw the birth of Nirvana, Pearl Jam. The entire world music scene will be influenced by these years. Can you give us a memory you have of the 90s?

It is a memory that is linked in some way also to music, to the last walkman I had. I still remember that inside there was the Twisted Sister cassette, when on November 30, 1994, I was sailing on the Achille Lauro, off Somalia. A fire broke out and three days later, on December 2nd, the ship would have sunk. During the excited phases of abandoning the ship, after all the passengers were safe, my thoughts turned to the walkman, a gift from my mother and father before my departure. I went back running to my cabin, the water starting to rise, to save it. I have seen the last ocean liner sink with all the blue beauty of its chimneys forever.

ولد اليساندرو بورغيزي عام 1976 في سان فرانسيسكو. شابًا ومتحمسًا يسافر حول العالم ويصنع عظامه في مطابخ المدن الكبرى مثل باريس ولندن وسان فرانسيسكو وبرشلونة ونيويورك وروما وميلانو. وهو أول شاف في إيطاليا يمنح الحياة للمزج بين المطبخ والتلفزيون. نحن نعرف النتيجة جيدًا: البرامج الناجحة التي تغلب فيها حماس بورغيزي على المشاهد من خلال مزيج من الموسيقى والمأكولات التي لا تقاوم.

حدثنا كيف نشأ حبك للمطبخ. ما هي أول ذكري لك في المطبخ؟

كنت في الخامسة من عمري و استيقظت كل صباح يوم أحد على رائحة الراجو في جميع أنحاء المنزل. في المطبخ شاهدت يدي تتحرك وهي في أمان تام بين الموقد والأطباق والسكاكين. تتمتع تلك اللحظات بنكهة الطماطم الحمراء التي لا تنسى والتي تغمر شريحة الخبز لوجبة الإفطار يوم الأحد. سمحت ابتسامة أبي لوصف الوصفة، ونصيحته كهدية خاصة، بالتطوير التدريجي لما أصبح فيما بعد مهنتي و فلسفتي "رفاهية البساطة". الإبقاء على البساطة في المطبخ يعني أشياء كثيرة، وقد يعني اختزال طبق إلى شكله الأساسي أو التركيز على عنصر لتجربة جوهريه. في أي حال بسيط" في المطبخ نادرا ما يعني "سهلة". البساطة هي أساس العبقريّة، إذا لم تكن هناك معرفة فلا نكهة!"

أنت رئيس الطباخين والموسيقي في حياتك غالبًا ما تكون موجودة. الروك هو أسلوب حياة، شيء تشعر به في الداخل. ما الذي تمثله الموسيقى بالنسبة لك وما علاقة ذلك بعملك؟

عندما بدأت أتحدث عن المطبخ الإيطالي في العالم لم أكن أتخيل أن أمثلها فأشاهد بعض البرامج واستعراض خصائص التنسيقات الأولى مع تطور اليوم هو نجاح كبير. بعد تنظيف المطبخ وخلطه مع الأكران الأخرى ذات الصلة مثل الموسيقى والفن. من قبل كان من غير المعقول التحدث عن الأطباق للاندماج مع الموسيقى. تتمتع القوة المثيرة للموسيقى بهدية في منح السفر والمسارات والأحلام والعواطف بإدراك نقى وبسيط تمامًا كما يعطي الذوق أحاسيس جديدة دائمًا تدغدغ وتدهش الحنك. أحب جميع أنواع الموسيقى وأطبخ بالموسيقى وأضع قوائم التشغيل الخاصة بي على موقعي وعلى شبكاتي الاجتماعية وعلى برامجي التلفزيونية. في سجلاتي يمكنك العثور على أغان بلوز وموسيقى أكثر كلاسيكية. ثم هناك صخرة أشعر أنني أقرب إليها وهي تغزوك وربما يقوم شخص ما مثلي باختطاف الروح ويجعلها خاصة به. لا توجد حياة بدون "إيقاع" وبدون طعام هذا هو "صوت اليساندرو بورغيزي للمطبخ". أحد برامجي التلفزيونية تم بثه على منصات Sky

وأيضًا في الصين هذا العام. الموسيقى والطعام من خلال استخدام الوسائط: التلفزيون و الإنترنت و الراديو وفي محلات الكتب المجلد الأول المخصص للبرنامج حيث أصف الاستعدادات والعديد من أسرار الطهي. عند إيقاع الصوت نسافر معًا في تجربة فريدة تجمع بين الإدراك السمعي للموسيقى مع ذوق ورائحة الطعام مما يعزز الأطباق ويؤثر على ذاكرتهم. الطبخ فن يوظف الروح ويحدث تغييرات ويحدث ثورة يرضي المعدة أيضًا مثل الموسيقى التي لا يمكنك بالتاكيد لمسها أو حتى تناولها ولكنها تبقى داخلك بشكل غريب مما يجعلك تشعر بالرضا. فكر في الطبق المفضل لديك أثناء الاستماع إلى أغنيتك المفضلة ... أليس مزيجًا مثاليًا؟

لقد ولدت في سان فرانسيسكو. ما تعني لك الولايات المتحدة؟

لقد ولدت في سان فرانسيسكو بعد الجسر الشهير البوابة الذهبية الموجود في منطقة الخليج الرائعة حيث تعيش عائلة والدتي وعندما نذهب لزيار تهم لا يمكنهم الانتظار لتدليلي. الهواء في مقاطعة مارين أكثر اعتدالا ودفا و يقع المنزل في كورتي ماديرا منعمرس في المساحات الخضراء بين الجداول والغزلان و تشتهر مقاطعة مارين بأكثر الطرق الرائعة المشي وركوب الدراجات على الرغم من أنني أفضل أن أدرهم بالدراجة البخارية وخاصة الطرق الجبلية التي توفر مناظر خلابة على الخليج حيث تحطم الأمواج ضد المنحدرات. يشبه كل صيف على شاطئ بوليناس ننظم كلامباكي التقليدية لدينا مع مبدأ الفرن والبخار لطهي المأكولات البحرية مثل سرطان البحر وبلح البحر والمحار وسرطان البحر وكذلك البطاطا الحلوة والبصل والجزر والكيز والكثير من الموسيقى الجيدة! لقد ولدت في حقبة الهارد روك و موسيقى الميتال في السبعينيات : ليد زيبلين و يثرو تال. ثم جاءت موسيقى البوب والروك في الثمانينيات من ديببيتش مود إلى غنز، أن روزز، ما زلت أفقد نفسي حتى الآن في عجائب هايت-أشبوري بحثًا عن الفينيل.

لقد سافرت كثيرا من خلال عمك فما هي المدينة الأكثر روك التي عملت فيها؟

حياتي تشبه الموسيقى التي أستمتع إليها: مزيج مطلق من المتعة وسوداوية والتي أحب أن أستمع إليها في "خلط ورق اللعب" للمشاركة من أغنية البلوز إلى موسيقى الروك الصلب من صوت ليونارد كوهين إلى بيانو إزيو بوسو . روك أند رول هي العاطفة والحماس والشغف والجنس وأسلوب الحياة وتمثيل شعري للواقع إذا كنت تستمع إلى عبقريه بوب ديلان. في كل مدينة: باريس ولندن وسان فرانسيسكو وبرشلونة ونيويورك وروما وميلانو يمكنك العثور على موسيقى الروك ويعتمد ذلك دائمًا على مدى استعدادك للبحث عنه حتى في التفاصيل الصغيرة للحركة الثقافية التي تحيط بك.

وأي من هذه المدن أثرت على أسلوبك فاطهي؟

التنقل في العالم من نصف الكرة إلى آخر يعطي الإلهام والسفر يفتح العقل. لقد كان السفر أساسيًا بالنسبة لنموي البشري والمهني. حتى القرن الماضي لم يكن بالإمكان اعتبار الفنانين على هذا النحو إلا بعد السفر في جميع أنحاء العالم باستخدام "الجولة الكبرى": رحلة للتعرف على السياسة والثقافة والفن في الأراضي المجاورة لتحسينها وتخصصها. لقد تعلمت الكثير في الخارج كل مدينة عملت فيها قد أثرت خلفيتي الثقافية والمهنية. أولئك الذين يختارون مهنتي يجب أن يذهبوا إلى إنجلترا وفرنسا وإسبانيا و بلد الباسك. عليك أن تترك لتعلم مجال العمل في مجموعة وفي الخارج يكونون أفضل في العمل في فريق. ثم عد إلى إيطاليا وأصبح حقيقة.



ربما كنت أول طاهي يدير البرامج على شاشة التلفزيون فانت نشيط للغاية على شبكة الإنترنت وأنت شخصية فريدة في المشهد الإيطالي. كيف تعيش علاقتك مع الجمهور؟

لقد حان الوقت لوجود المزيد من المطبخ في تلفزيوننا في الخارج بدأوا التواصل معه منذ فترة طويلة. استحوذ الطعام على اهتمام شبكات التلفزيون والإنترنت والطهي هو روح إيطاليا والمواد الخام فريدة من نوعها واستثنائية واليوم نحن محظوظون لأن لدينا وسائل اتصال فورية ومنتشرة، أي شخص عبر التلفزيون أو الإنترنت أو الصحافة ويمكن اتباع الإجراءات والمشورة لإعداد طبق. يسعدني جدًا أن أكون رائدًا في هذه الرؤية الجديدة للطعام الإيطالي والطبخ فكانت لدي فكرة عن نجاح الطهي على شاشات التلفزيون لأنه كان من المفرد أن أصبح شهادة على منتج تذوق الطعام أو أنني ولدت تنمية ومهن جديدة ومبتكرة منذ بضع سنوات لم تكن كل هذه الاعتبارات والاستعدادات المتعلقة بالطعام والوجه الكبيرة التي نتحدث عنه موجودة. لطلما كنت داعمًا للتقدم لأنه أقصر المسافات وأحسن الثقافة. من خلال برامجي التلفزيونية تغيرت طريقة الذهاب إلى "في برنامج اليساندر و بورغيزي و 4 مطاعم" هو برنامج يلهم العديد من تنسيقات التلفزيون الجديدة إلا أنه يأخذ الصدق والمسؤولية و يجب أن يحفز النجاح و يجب أن يغرس الإعجاب ليصبح نموذجًا ومثالًا يجب أن ألهمه لقد فقدت العد وأنا سعيد جدًا به مع اقتباساتي المستمدة من حولنا! نتعرف الشاحنة التي تحمل شعار البرنامج في كل مكان عندما تكون متوقفة أو متوقفة عند إشارات المرور الموضوع في مكان قريب من الواجهة البحرية على وسائل التواصل الاجتماعي تلتقط صور الصور الشخصية للباب المجاور للباب الأسود: اعتنق اصداقها والفتى على دراجة هوائية والسيدة في ثوب السباحة والطفل مع الأيس كريم في متناول اليد. الفترة التاريخية التي نشهدها تقصر المسافات ولكن يجب أن نتذكر أن هناك تعليمًا واحترامًا للآخرين. الناس المبتدلون يتكونني في حيرة. بالنسبة لأولئك الذين يحاولون الجرائم والخلافات إلى مهنة أعتقد أن الجهل في بعض الأحيان ليس ثقافيًا فحسب بل بمعنى دقيق بمعنى تجاهل التفاصيل التي تجعلنا نعتقد أننا يمكن أن نحكم على شخص ما وفقًا لثوابتنا وتجربتنا الحياتية. لذلك إذا حكمتنا على الناس كما لو كنا نحكم على أنفسنا فإننا نصيب إسقاطًا لأفراد جالسين. أتمنى لو كان هناك المزيد من التفكير في ماهية الحضارة

الشفيف هو إلى حد ما مقدمة لواءه. كيف تنقل فريقك الحماس والعاطفة؟

عالم تقديم الطعام هو عمل لهؤلاء الذين تمكنوا من ذلك. يستغرق الخبرة والدراسة والمهبة والكثير من الاحتراف في كل مجال. أعتقد أن أي نشاط يحقق نتيجة صالحة من خلال الثقافة والكفاءة والقدرة والمعرفة في القطاع ومنتجاته. المهوية ليست كافية. الطبخ لفترة يومية للكثيرين. يشبه التفكير في أن تصبح بطلًا لكرة القدم لمجرد أنك تلعب في الملعب مرتين في الأسبوع مع الأصدقاء. بالإضافة إلى المهوية مطلوب الالتزام والانضباط والجدية قبل أن تتمكن من إتقان تقنية الطهي تحتاج إلى دراسة وممارسة الكثير. في الأطباق التي أعدها الطهاة الشباب الطموحين يمكنك رؤية الاستعدادات وتقنيات الطهي بجميع أنواعها. يجب أن تكون التقنية في الخدمة دون السيطرة ويجب أن تكون قادر على تطبيقها دون الإساءة إليها. يجب عمل كل مكون بعناية وطهيه دون تدهور وطابعه وبالتالي يجب استخدام التقنية المناسبة لكل إعداد ومكون. يجب عليك دراسة التكنولوجيا والتحكم فيها باستخدام السيفون أو الطبق المصنوع من النيتروجين السائل مع مساحيق جديدة ومكثفات وهي مفيدة ولكن مع قياس ثم إذا طلبت منه أن يصنع لك جبنه وقلقل فاشل. من الضروري دراسة وتعميق: لإعداد الجبن والقلقل تحتاج إلى معرفة الجبن الذي يرتبط بشكل أفضل مع الآخر والعثور على مزيج مناسب مع نشأ المعكرونة للحصول على نتيجة ممتازة. تجربة واحترام المكونات: للمادة الخام دور رئيسي، يجب أن تعرفها وتكون جيدًا في تقييم تحولاتها المحتملة دون تشويه الطبخ هناك دراسة تخطيط و خيال و يتطلب التركيز والحدس والعمل الجماعي ضروري لتحقيق الهدف المشترك المتمثل في إثارة العاطفة لأولئك الذين يتذوقون الأطباق. الطبخ يعني العاطفة والمسؤولية: فعل حب مليء بالرغبة والالتزام والاحتراف. لكن من الواضح بالنسبة لأولئك الذين يحيونه أنه يعطي الكثير من الرضا. لا يجب الطبخ أبدًا لإرضاء الفاتورة بل الطبخ لإرضاء شخص ما.

دعنا نتحدث عن التسعينيات: ماذا تخلص وماذا ترمي؟

كانت التسعينيات ثورة عالمية شهدت جميع مجالات تغيير نمط حياتنا. التكنولوجيا. الموضة. الغذاء. الموسيقى. التصميم. الفن. لقد سمحت العولمة للجميع بأن يكونوا متصلين في بعد غير ملموس: الهواتف المحمولة والإنترنت والموسيقى وحدث ملايين الناس حول العالم بنقرة واحدة. كل من عبرهم مثلي بحثًا عن طريقهم الخاص يتذكروهم دائمًا بالحنين البريء. المشاعر الأولى والاضطرابات والفضول الكبير نحو التقدم الذي ركض أكثر منا! هذه هي السنوات المهمة كنز ثمين للعديد من الأغنيات الموسيقية التي سيتم إصدارها مع مقاطع الفيديو الأولى ويمكن إنشاء قوائم تشغيل من الكاسيت إلى مشغلات الأقراص المدمجة الأولى. مع تسجيلات من نيرفانا و بروديجي و دافت بانك و أفضل ألبومات اوسيس و مع لم يكن لدى نويل غالاجر أي فكرة أخرى غير معنى النجاح الفردي الهائل في جميع أنحاء العالم، ليصبح رقمًا قياسيًا في الولايات المتحدة. ماذا سوف رمي؟ من العصبي عدم معرفة قطعة موسيقية في فيلم أو إعلان وتشغيله من غرفة إلى أخرى في المنزل، مع تسجيل في REC

لخذه وبالتالي، أضحك، نقل أول راديو لاسلكي للسيارة يتم تفكيكه وخذها معك قبل أن تخرج من السيارة!

هذا العدد من سباغيتي ماغ يركز على التسعينيات الأسطورية. شهد المشهد الصخري لتلك السنوات ولادة نيرفانا و بيرل جام. بعد ذلك سيتأثر

المشهد الموسيقي العالمي بأكمله بهذه السنوات. هل تستطيع أن تعطينا ذكرى التسعينيات؟

إنها ذاكرة مرتبطة بطريقة ما بالموسيقى، لأخر جهاز إستماع كان لدي. ما زلت أتذكر أنه في الداخل كان

هناك شريط "Twisted Sister" عندما كنت أبحر في 30 نوفمبر 1994 على أخيل لاورو، قبالة

الصومال. اندلع حريق تسبب بعد ثلاثة أيام، في الثاني من ديسمبر، في الفرق. خلال المراحل المثيرة من التحلي عن السفينة، وبعد أن كان جميع الركاب في مأمن، تحولت أفكارني إلى جهاز إستماع، هدية من أمي وأبي قبل المغادرة. عدت إلى مقصوري، مع ارتفاع الماء لإنقاذ. لقد رأيت آخر سفينة تغرق في المحيط مع كل الجمال الأزرق لمدانها إلى الأبد.