



Abbiamo incontrato Alessandro Borghese uno dei cuochi più influenti del panorama gastronomico italiano e star televisiva con il suo programma *4 Ristoranti*

We met up with Alessandro Borghese, one of Italy's most influential chefs, and star of the TV show *4 Ristoranti*

by Francesca Portoghesi

Rock 'n' Roll CHEF

"ALESSA", DIVERTITI IN QUELLO CHE FAI. PERCHÉ LO FARAI TUTTI I GIORNI". È in questa breve frase, tratta da "Cacio&Pepe, la mia vita in 50 ricette", divertente autobiografia scandita da ricette e consigli culinari dal sapore di famiglia, che si capisce da dove sia arrivato l'uragano Borghese nella cucina italiana. Perché questo cuoco, dal capello folto e ribelle, ai fornelli si scatena con la benzina della passione, mantenendo viva la fiamma con l'amore per il cibo e per la musica. Di divertirsi glielo ha detto Gigi, suo padre, napoletano doc e uomo del fare, come lo definisce suo figlio. Vero intenditore della buona tavola, è a lui che lo chef deve il suo legame con il mare e la pesca. Partito a 17 anni dalla cucina di una grande nave, Alessandro percorre una strada lunghissima fino a diventare uno dei cuochi più influenti del panorama gastronomico italiano. Il suo è un eloquio che in cucina seduce e diverte, trascina e convince senza mai essere artefatto o ridondante. È un cuoco che non ha bisogno di sovrastrutture e che con i suoi piatti, sempre esuberanti, anarchici e rivoluzionari, seppur ispirati ad un'altissima memoria italiana, sa dire tutto di sé.

E raccontarsi attraverso il cibo è un'arte, la stessa che profondono in pittura, scultura, danza, musica e teatro quelli che siamo abituati a chiamare artisti e che, seppur in apparenza appartenenti a mondi lontani, hanno in comune con uno chef molto più di quanto si pensi. E se è vero, come dice lui, che un cuoco è una persona che cucina per far stare bene gli altri, allora è vero che nella cucina di Borghese è facile sorridere, e sorridere di gusto anche davanti ad un semplice (che poi, chi lo ha detto che è semplice?) piatto di spaghetti al pomodoro. Chiacchiero con Alessandro, mentre lui si gode da lontano una lezione di equitazione di una delle sue due figlie nate dal matrimonio con Wilma Oliverio, moglie e braccio destro che lo accompagna in tutto perché lui non è solo un cuoco, ma è anche un istrionico animale da palcoscenico, se per palcoscenico si intende il set televisivo, rigorosamente allestito con piani cottura, pentolame, piatti e tanto buon cibo da cucinare, assaggiare e giudicare. Protagonista indiscusso di diverse trasmissioni di cucina, questo cuoco così lontano da qualsiasi etichetta, lascia in ogni dove la sua impronta di

autentica genuinità e lo fa con quella *cazzimma* napoletana, geneticamente assorbita dall'impeto partenopeo del papà, che lo anima nel profondo e che lo ha convinto a portare nel suo lavoro la musica, regalando un approccio nuovo e pionieristico alla cucina, sulle note dei Led Zeppelin, dei Pink Floyd o dei Foo Fighters. Dopo un inevitabile *soundcheck*, cominciamo subito a parlare del mare. Di te si sa che sei animato dalla passione per la musica, per il buon cibo, per il cinema e per le cose belle. Ma quanto ti appassiona il mare? *«La cosa che più mi colpisce del mare è la sua immensità. Lo guardo e mi metto subito a sognare. Osservando l'orizzonte, avverto un senso di rilassatezza immediato che mi calma e sa curare il mio spirito. Oltre al lato romantico, però, parlando del mare non posso non andare subito con la mente al suo infinito supermercato, quella cambusa ricchissima che a noi cuochi assicura un'incredibile varietà di prodotti che, di stagione in stagione, non smette di stupire e sorprendere. Avere un'approfondita conoscenza del mare è di fondamentale importanza per chi come me fa questo mestiere».*



68



«I piatti semplici sono quelli più insidiosi perché sono codificati da anni e anni di tradizione. E se non sai la tradizione non puoi innovare».

«Simple dishes are the trickiest because they have years and years of tradition embedded in them. And if you don't know the tradition, you can't innovate».

Quando sei in barca, vera corsia preferenziale per accedere a questo supermercato, ti piace buttare in acqua la lenza e aspettare che abbocchi qualche buon pesce? «Sì». E i suoi si arrivano sempre entusiasticamente irruenti. «Pesco da quando ero bambino, lo facevo con mio padre e continuo a farlo ancora oggi. Mi diverto moltissimo a sperimentare tanti tipi di pesca diversa: dalla pesca al bolentino al surfcasting, dalla pesca subacquea a quella con la canna da punta, a quella con il palamito. Senza dimenticare la passione per le passeggiate acquatiche per cercare ricci di mare e patelle, o per perlustrare la parte vicina agli scogli e portare a casa (o a bordo) polpi, sogliole, seppie».

Oltre all'amore per il mare e per la pesca, è da tuo padre che hai imparato a cucinare? «Da Gigi ho assorbito sicuramente l'amore viscerale per la cucina. Lui era il cuoco di casa, il cuoco della domenica che si dilettava e ci deliziava con le sue specialità. Quindi direi che come punto di partenza, quell'inizio casalingo con papà è riuscito ad ispirarmi e mi ha fatto andare avanti».

Ho letto che replichi spesso il suo pacchero alla pummarola schiamazzata. «È vero. Lo preparo sempre a casa per mia moglie Wilma e per le mie bambine, Arizona e Alexandra che ne sono grandi fanatiche e appassionate ed è uno dei piatti della memoria che, insieme al ragù o al sartù di riso, fa parte di un bagaglio di tradizione che è imprescindibile per chi ama cucinare».

Credi che questi piatti della memoria potrebbero arrivare a bordo, sulla tavola di un armatore? «Soprattutto il pacchero, sì! Perché a bordo di una qualsiasi barca, la pasta, che sia spaghetti, che sia pacchero, condito con pomodoro e basilico è davvero un grande classico. Ovviamente, il panorama culinario ci presenta una foltissima schiera di piatti perfetti da preparare in barca. Io la mia carriera l'ho cominciata proprio sulle navi quando avevo solo 17 anni e ho navigato ovunque nel mondo. E con una barca sono anche affondato: ero a bordo dell'Achille Lauro quando si inabissò al largo delle coste della Somalia nel 1994. Ero uno dei cuochi di bordo e in tre anni, fuor di metafora, con quelle navi ho veramente girato il mondo».

Sei tornato a casa con un bagaglio immenso, quindi. Lo stesso che ti permette di muoverti fuori dagli schemi, in una cucina carica di brio, simpatica e comunicativa che ti racconta e che ti identifica fortemente, differenziandoti dagli altri chef. «La mia cucina è l'espressione di tutte le mie esperienze. Io cucino solo quello che a me piace mangiare, o quello che ho assaggiato negli anni. È chiaro che non riuscirei a fare niente di tutto questo se non avessi studiato per raggiungere la tecnica giusta. La mia filosofia è quella del lusso della semplicità (Alessandro Borghese - il lusso della semplicità è anche il nome del suo ristorante nato nel 2017 a Milano), e per "semplicità" non intendo facile. La semplicità a cui mi riferisco, quella che vado ricercando e che sono riuscito a trovare è la chiave di lettura della cucina italiana contemporanea che mi caratterizza».

La tua cucina parla di te e la tua storia parla di cucina e di passione. Passami una domanda di Marzulliana memoria: è la cucina che ha acceso in te la passione oppure è stata la tua passione per la cucina che ti ha fatto diventare quello che sei oggi? «Sicuramente, è la mia passione per la cucina che mi ha fatto diventare quello che sono oggi».



«La mia cucina è l'espressione di tutte le mie esperienze. Io cucino solo quello che a me piace mangiare».

70 «My cooking expresses all my past experiences. I only cook the things I like eating».

Credo che se fai un qualcosa non pensando a ciò che puoi ottenere da un punto di vista economico, le cose arrivano da sole. Questo è un mestiere che a me piace fare. Io trascorro la maggior parte del mio tempo in cucina: anche dopo aver passato un'intera giornata sul set per registrare, la sera vado al ristorante ed entro in servizio. Mi piace e lo farei a prescindere dalla fama. Io volevo proprio fare quello che faccio, poi è arrivato tutto il corollario certo, ma senza che io lo abbia mai cercato o chiesto, senza bramosia. Ho semplicemente trovato la mia passione e ne ho fatto il mio mestiere. Quando cucino, mi diverto e per come vivo ogni giorno il mio lavoro, ho sempre la sensazione di aver iniziato ieri. Poi però mi volto indietro, leggo i miei 44 anni e penso a quanto tempo sia già passato». E confeziona la frase con un mannaggia, sornione e sorridente.

Nel tuo gastronomico peregrinare in giro per le cucine di tutto il mondo, qual è la cosa che hai imparato e che ancora ti porti dietro come insegnamento? «Sicuramente, l'importanza di un bel bagno di umiltà da fare sempre e del riconoscimento del merito collettivo. I miei obiettivi io non li ho raggiunti da solo. Sono sempre stato con mia moglie Wilma, con i miei secondi di cucina, con la squadra di Alessandro Borghese 4 Ristoranti (programma in onda su Sky), con il mio manager che sta con me da 12 anni. C'è sempre qualcun altro nella mia crescita. Ed è una cosa che mi piace».

Dici di vivere la tua cucina senza ansie di codifica. Pensi che la stessa cosa possa valere anche per uno chef di bordo che si deve rapportare ad un armatore? «Se parliamo di un giovane cuoco che non abbia ancora trovato la sua personale chiave di lettura gastronomica, che gli permetta di partire da un foglio bianco e creare, la cosa può risultare parecchio difficile. Scendere a terra, andare al mercato del pesce e fare la spesa per preparare la cena per gli ospiti di bordo, dovendo improvvisare con i prodotti locali non è cosa da poco. Per restare lontani da una qualsivoglia codifica,

serve un bagaglio infinito di tecnica che consenta di muoversi mentalmente e tradurre, nel migliore dei modi e in tempi rapidissimi, il pensiero in un piatto eccellente».

Spesso, gli armatori stranieri scelgono cuochi italiani. «Be', siamo un popolo di navigatori e cuochi», mi dice Alessandro con una bella risata che, mi rendo conto, sottolinea l'ovvietà di ciò che ho appena detto, ma voglio sapere: per essere rappresentato all'estero, il nostro cibo ha bisogno di personaggi forti. Come dovrebbe essere, a tuo parere, la personalità di uno chef che lavora nella cucina di un grande yacht? «Io ho lavorato da giovanissimo su un transatlantico e lì stare in cucina non è paragonabile al lavoro dello chef di un panfilo da 80 metri. Immagino che in quelle cucine non sia tutto rose e fiori. Per riuscire a rispondere alle esigenze degli armatori, è necessario che a bordo salga qualcuno di grande esperienza. Non credo che un cuoco alle prime armi possa essere pronto. Tuttavia, un altro aspetto non trascurabile è l'età: il cuoco che entra nella cucina di uno yacht, con tutta la sua maturità gastronomica deve, per forza di cose, poter anche reggere ritmi particolarmente intensi, quelli che non contemplano orari di apertura e chiusura della cucina».

Il lusso della semplicità si può trovare anche in barca? «Il lusso della semplicità in barca significa scendere, andare sul molo, farsi un giro tra i pescatori per cercare un pesce sciabola, una rana pescatrice o quattro triglie, comprare qualche verdura al mercato, ritornare a bordo e improvvisare uno spaghetti o un'insalata di mare. Ecco, questo è il massimo dell'espressione della creatività, che è la filosofia alla base del concetto di lusso della semplicità. La cosa divertente di cucinare in barca è la diversificazione che il viaggio ti consente di fare nel piatto, in base all'itinerario che ti porta in tanti posti diversi anche in pochi giorni. Questo, ovviamente, solo se l'armatore garantisce allo chef una certa libertà che gli consenta di divertirsi in questo modo».

Ti sei definito un pastasciuttaro. Qual è la pasta-sciumma più buona da mangiare in mezzo al mare? «Sì, sono un pastasciuttaro, ma non mangio mai carboidrati dopo le cinque di pomeriggio. Il problema è che non riesco a regolarmi: per me è impensabile sedermi a tavola e avere davanti un piatto con 80 grammi di spaghetti. Sono un tradizionalista: a parte lo spaghetti al pomodoro che in barca, come dappertutto, regala sempre enorme felicità, io sicuramente preparerei uno spaghetti "a vongole" (rigorosamente al singolare, come si dice a Napoli). Quando sento che il filo d'olio d'oliva, con un aglio schiacciato in camicia, inizia a sfrigolare, verso subito nella padella rovente una bella manciata di italianissime vongole veraci, magari quelle della Sacca di Scardovari, e le faccio aprire, lasciando che mantengano i loro umori. Le tolgo dal fuoco e senza mai sfumare con il vino, retaggio ormai superato degli anni '70/'80 che ammazza il sapore della vongola, le lascio riposare. Nel frattempo, cuocio gli spaghetti in acqua salata, li scolo tre o quattro minuti in anticipo rispetto al tempo di cottura previsto e li unisco alle vongole, insieme a un po' della loro acqua. Faccio mantecare, perché il segreto del vero spaghetti "a vongole" è che sia scivoloso; aggiungo un filo d'olio, una leggera spolverata di prezzemolo e porto in tavola. I piatti semplici sono quelli più insidiosi perché



sono codificati da anni e anni di tradizione. E se non sai la tradizione non puoi innovare».

Dal salotto del bistrot del tuo ristorante si possono ammirare opere d'arte di artisti famosi o artisti emergenti che hai deciso di esporre periodicamente. Negli ultimi anni, sono tanti i cantieri navali che dedicano un grande spazio all'arte ed impreziosiscono le imbarcazioni con capolavori di pittura o scultura. Quanto conta essere circondati dal bello, anche se spesso è soggettivo, per apprezzare di più la buona cucina? Al ristorante e su uno yacht. «Io e mia moglie abbiamo la passione e siamo collezionisti di arte moderna. Credo di poter dire che siamo fautori del bello, amiamo l'estetica perché circondarsi del bello fa star bene l'anima. Mi piace guardare un quadro, una scultura, un'opera d'arte, ma per me è arte anche un meraviglioso piatto abbinato ad un bicchiere di vino. Ecco il bello della vita. È vero, è vero quello che dici, il bello è soggettivo, ma esiste anche una bellezza oggettiva, secondo me. Mangiare in un ambiente bello aggrada ancora di più l'esperienza gastronomica. Ad esempio, se mi siedo in una trattoria con le volte in pietra e arriva un piatto fumante di pappardelle

delle al ragù di cinghiale, ecco, in quel momento io so di essere davanti al bello assoluto».

In uno dei tuoi programmi più popolari, *Cucina con Ale*, sei riuscito a portare la musica tra i banconi da lavoro e i fornelli. E ci stava benissimo. Come se fosse l'ingrediente in più, quello che faceva la differenza. La musica in cucina è senza dubbio il tratto distintivo solo di Alessandro Borghese: quale sarebbe la tua playlist da barca? «Caspita! In genere, non costruisco mai playlist mirate. Ora che me lo dici, però, sarò costretto a mettermi al lavoro perché una playlist da barca proprio non ce l'ho e adesso mi tocca farla. Devo ragionare, è davvero un lavoro meticoloso: ci sono la partenza e la navigazione, c'è la rada e poi c'è il momento del rientro in porto, al tramonto. Quindi facciamo così: a questa domanda risponderò nella prossima intervista».

Dici che avresti bisogno di una vita in più per fare le cose che non potrai mai fare in questa e che sono tante. Me ne sveli una? «Mi piacerebbe fare il pilota di macchine da corsa. Vorrei costruire i miei orologi che oggi, solo per hobby, colleziono, smonto e rimonto. Vorrei dipingere. Sono tutte cose che

«Se mi siedo in una trattoria con le volte in pietra e arriva un piatto fumante di pappardelle al ragù di cinghiale, ecco, in quel momento io so di essere davanti al bello assoluto».

72 «If I'm sitting in a trattoria with stone ceilings and a steaming plate of pappardelle with a wild boar ragù arrives... well, you don't get any more beautiful than that».



cerco di fare anche adesso, ma per farle bene mi ci vorrebbero altre due o tre vite. Avrei voluto mettere su una rock band e suonare in giro per il mondo. Chissà, forse su alcuni fronti riuscirò ad organizzarmi anche in questa vita. Ma di sogni nel cassetto ce ne sono tanti, e poi sicuramente ci sono mia moglie e le mie figlie, la mia priorità su tutto». Be', non c'è che dire: un bellissimo sogno da fare da sveglio.

“ALESSANDRO, WHATEVER YOU DO, MAKE SURE YOU ENJOY IT. BECAUSE YOU’LL BE DOING IT EVERY DAY”. This brief quote from ‘Cacio&Pepe, my life in 50 recipes’, Alessandro Borghese’s witty autobiography dotted with family-inspired recipes and culinary hints and tips, reveals a lot about his origins. The chef, a true force of nature in Italian cookery with thick, untamed hair, likes to go wild in the kitchen, fuelled by passion and with his love for food and music to keep the flame alive. It was Gigi, his father, who told him to enjoy himself: Naples through-and-through, a ‘doer’, according to his son, passionate about good food, and the reason for the chef’s links with the sea and with fishing. Beginning at the age of seventeen in the galley of a large ship, Alessandro charted an extremely long course to reach where he is today, one of the most influential chefs on the Italian circuit. The way he speaks in the kitchen is enthralling, entertaining, fascinating and convincing, without ever appearing artificial or over-the-top. As a chef he does not need anything superfluous, and his dishes, always exuberant, anarchic and revolutionary, yet inspired by the finest Italian tradition, tell you all you need to know about him. And describing yourself through food is an art, just as those we normally call artists to describe themselves with painting, sculpture, dance, music and theatre and who, despite belonging to distant worlds, have much more in common with a chef than you might think. Borghese says that a chef is someone who cooks to make other people happy, and it is easy to smile when presented with his cuisine, even a simple (although who said it was simple?) dish of spaghetti with tomato sauce. I chat to Alessandro while he watches from afar as one of his daughters has a horse-riding lesson – he has two from his marriage to Wilma Oliverio, his wife and right-hand woman who accompanies him everywhere. Because Borghese is not only a chef but also a highly skilled and theatrical performer, whose stage is the TV set, always furnished with work surfaces, cookware, plates and heaps of good food to cook, taste and evaluate. The undisputed star of various cooking programmes is impossible to categorise and leaves a stamp of authenticity wherever he goes. And he does all this with a cheekiness and brazenness absorbed genetically from his father’s Neapolitan verve – an attitude embedded in his soul, which convinced him to bring music into his work, creating a new, pioneering approach to cooking, to a soundtrack of Led Zeppelin, Pink Floyd and Foo Fighters. After the inevitable soundcheck, we immediately start talking about the sea.

Everyone knows you are inspired by your love for music, good food, the cinema and beautiful objects. But how passionate are you about the sea? «The thing that I find most striking about the sea is its enormity. I look at it and immediately start dreaming. Whenever I look at the horizon, a

feeling of relaxation immediately washes over me, calming me and reviving my spirits. As well as the romantic side, however, when discussing the sea my mind cannot help but think about it as an infinite supermarket – a vast pantry that provides us, chefs, with an incredible variety of products that never cease to amaze and surprise, whatever the season. Deep knowledge of the sea is vitally important for people in my profession».

When you're on a boat – definitely the fast lane to this supermarket – do you like to drop a line in the water and wait for a few tasty fish to bite? «Yes». Each of his yeses is delivered enthusiastically and impulsively. «I've been fishing since I was a child; I did it with my father, and I still fish today. I enjoy experimenting with lots of different types of fishing: deep-sea fishing, surfcasting, underwater

fishing, angling, longline fishing, and so on. And I love looking in shallow water for sea urchins and limpets, or scouring rocky areas to bring home (or onboard) octopus, sole and cuttlefish».

As well as inspiring your love for the sea and fishing, did your father teach you how to cook? «I certainly got my visceral love for cooking from Gigi. He was the chef of the house, the Sunday chef who enjoyed cooking and who delighted us with his specialities. So I would say that as a starting point, cooking at home with my dad inspired me and pushed me to take things further». I've read you often replicate his *pacchero alla pummarola schiamazzata* [a pasta and tomato dish]. «It's true. I make it all the time at home for my wife Wilma and my two girls Arizona and Alexandra, who are huge fans of it, and it is one of

those dishes from the past, one which, like meat and tomato sauce or a baked rice dish, is part of a long tradition that is vital for those who love cooking».

Do you think these dishes from the past could make it onboard a boat, onto a boat owner's dining table? «The *pacchero* definitely could! Because on any boat, pasta – either spaghetti or *paccheri* – served with tomato and basil is an absolute classic. The culinary landscape provides us with a vast array of dishes that are perfect for preparing on a boat. I began my career on ships when I was just seventeen years old, and sailed all over the world. I even sank once: I was on board the *Achille Lauro* when it went down just off the coast of Somalia in 1994. I was one of the on-board chefs, and in three years I travelled the world on those ships».

You must have come home with a wealth of experience, which allowed you to think outside the box, and provided the basis for the cuisine you make now: full of life, fun and communicative, describing you and also quintessentially you, making you stand out from other chefs. «My cooking expresses all my past experiences. I only cook the things I like eating or the things I've tasted over the years. I wouldn't have managed to do any of this if I hadn't studied hard to hone my technique. My philosophy is to always cook with the luxury of simplicity [Alessandro Borghese - *il lusso della semplicità* is also the name of his restaurant, which opened in Milan in 2017], and by 'simple' I don't mean easy. The simplicity I'm referring to, which I'm always looking out for and which I've managed to find, is the key for the contemporary Italian cuisine I create».

Your cooking describes you, and your story is one of cooking and passion. Here's a philosophical question for you: is it cooking that led to your passion, or was it your passion for cooking that made you what you are today? «It's my passion for cooking that made me what I am today. I believe that if you do something without thinking about the potential financial rewards, things will happen of their own accord. I like this profession. I spend most of my time in the kitchen: even after an entire day recording on set, in the evening I go to the restaurant and get to work. I like it, and I would do it even if I weren't famous. I've always wanted to be a chef, and while all this other stuff came with it, it was without me ever seeking it, asking for it or longing for it. I simply found my passion and made it my job. I have fun when I cook, and since I work day in, day out, it always feels like I began yesterday. Then I look back over my 44 years and think about how much time has already passed». He ends the sentence with a sly 'goddamnit', said with a smile.

What have you learnt from your culinary travels to kitchens all over the world, and what lessons do you still bring back with you? «Definitely the importance of a good dose of humility, which is required at all times, and of giving credit to everyone involved. I didn't achieve my goals on my own. I have always had my wife Wilma, my sous-chefs, the team from Alessandro Borghese 4 Ristoranti [a programme broadcast on Sky], and my manager, who has been with me for twelve years. There's always someone else helping me to develop. And I like that».

«I'd like to form a rock band and tour the world».

«Avrei voluto mettere su una rock band e suonare in giro per il mondo».



You say that you cook without worrying about clichés. Do you think the same would apply to an on-board chef who has to build a relationship with the boat's owner? «If you mean young chefs who haven't yet found their approach to food, one that allows them to create something starting with a blank sheet of paper, that could be rather difficult. Getting off the boat, going to the fish market and going shopping to prepare dinner for all the guests on board, and making do with local products, is no easy matter. To stay clear of clichés, you need to be able to draw on an infinite wealth of techniques so you can think quickly and translate your thoughts into creating an excellent dish in the best way possible and in a very short space of time».

Foreign owners often choose Italian chefs. «Well, we're a nation of seafarers and cooks», Alessandro says, with a hearty laugh that, I realise, highlights the banality of my question. But I press on: to be represented abroad, Italian food needs strong personalities. In your opinion, what personality does a chef need to work in the kitchen of a large yacht? «I worked on an ocean liner from a very young age, and being in the kitchen there is nothing like being a chef on an 80-metre yacht. I can imagine it is not all sunshine and rainbows in those kitchens. You need someone highly experienced on board to keep the owner happy. I don't think a chef who is just starting would be ready. That said, the chef's age is another crucial aspect: experience is all well and good, but someone entering a yacht's galley

must of necessity be able to cope with extremely intense work, with no set kitchen opening and closing time».

Can you also achieve the luxury of simplicity on a boat? «On a boat, the luxury of simplicity means getting off, walking along the jetty, going around the fishermen to find a silver scabbardfish, an angler fish or four red mullets, buying a few vegetables at the market, hopping back on board and improvising a spaghetti dish or a seafood salad. This is the epitome of creativity, which is the philosophy behind the concept of the luxury of simplicity. The fun thing about cooking on a boat is the diversity that the journey allows you to create in your dishes, based on the route, which can take you to several different places over just a few days. Only, of course, if boat owners give chefs enough freedom to enjoy themselves in this way».

You call yourself a pasta addict. What is the best pasta dish to eat at sea? «Yes, I'm mad about pasta, but I never eat carbs after 5 PM. My problem is my lack of self-control: I can't sit at the table with a plate of 80 grammes of spaghetti in front of me. I'm a traditionalist: apart from spaghetti with a tomato sauce, which is sure to make people happy wherever you are, I would make spaghetti and clams. I fry a crushed, unpeeled clove of garlic in some olive oil, and when I hear it beginning to sizzle, I immediately pour in a good handful of genuine Italian clams, perhaps harvested at Sacca di Scardovari, into the red-hot frying pan, and allow them to open without losing their character. I take them off the heat and, without ever adding wine – that's a legacy of the 1970s and 1980s that ruins the clams' flavour – I leave them to rest. Meanwhile, I cook the spaghetti in salted water, drain it three or four minutes before the recommended cooking time ends and mix it with the clams, as well as a bit of the pasta water. I allow the sauce to reach creamy consistency because the secret of true spaghetti and clams is that the pasta is slippery: then I add a splash of olive oil, a light dusting of parsley and serve. Simple dishes are the trickiest because they have years and years of tradition embedded in them. And if you don't know the tradition, you can't innovate».

You periodically exhibit artworks by both famous and emerging artists in the bistro at your restaurant. In recent years, many shipyards have started to dedicate a lot of space to art, embellishing their boats with wonderful paintings and sculptures. To what extent does being surrounded by beautiful things – either at a restaurant or on a yacht – increase one's enjoyment of good food, even if beauty is often subjective? «My wife and I are passionate about it, and we love to collect modern art. I think it's fair to say that we are advocates of beauty; we love surrounding ourselves with beauty – it's good for the soul. I like admiring a painting, sculpture or other artwork, but equally, I think an incredible plate of food paired with a glass of wine can be art too. That's the beauty of life. It's true what you say about beauty is subjective, but I also think objective beauty exists. Eating in beautiful surroundings further enhances the culinary experience. For example, if I'm sitting in a trattoria with stone ceilings and a steaming plate of pappardelle with a wild boar ragù arrives... well, you don't get any more beautiful than that».

«Per cucinare bene in barca serve un bagaglio infinito di tecnica che consenta di muoversi mentalmente e tradurre, nel migliore dei modi e in tempi rapidissimi, il pensiero in un piatto eccellente».

«To cook well on a boat, you need to be able to draw on an infinite wealth of techniques that allow you to be mentally agile and translate your thoughts into an excellent dish, in the best way possible and in a very short space of time».





In one of your most popular programmes, *Cucina con Ale* ['Cooking with Ale'], you brought music into the kitchen, amidst the worktops and cookers, and it worked brilliantly, almost as if it were the extra ingredient that made all the difference. Having music in the kitchen is a trait unique to Alessandro Borghese: what would your on-board playlist be? «Crikey! I don't tend to put together specific playlists, but now you've asked, I'll have to start coming up with one – I don't have any sort of boat playlist, and I feel like I need one. It would take some thought, and it would be a meticulous process: there's the setting off, the journey, the time spent in the harbour, and the time when you return to the marina at sunset. How about this: I'll answer this question the next time you interview me».

You say you'd need another life to do all the many things you would like to do in this one but will never manage to fit in. Could you tell us one of them? «I'd like to be a racing car driver. I'd like to build my watches – I currently collect them, dismantle them and put them back together as a hobby. I'd like to paint. These are all things I'm trying to do now, but doing them well would require another two or three lifetimes. I'd like to form a rock band and tour the world. Who knows, perhaps I'll manage to achieve some of these in this lifetime. But I've got lots of dreams, plus I have my wife and my daughters, who are my number one priority». There are no two ways about it: Borghese certainly isn't short of ambition. ▀



«Il lusso della semplicità in barca significa scendere, andare sul molo, farsi un giro tra i pescatori per cercare un pesce sciabola, una rana pescatrice o quattro triglie, comprare qualche verdura al mercato, ritornare a bordo e improvvisare uno spaghetti o un'insalata di mare».

«On a boat, the luxury of simplicity means getting off, walking along the jetty, going around the fishermen to find a silver scabbardfish, an angler fish or four red mullets, buying a few vegetables at the market, going back on board and improvising a spaghetti dish or a seafood salad».