



Alessandro Borghese

LO CHEF ROCK & SOCIAL SI RACCONTA IN QUESTA INTERVISTA

È uno degli chef più amati dagli italiani, protagonista indiscusso
del successo della cucina in televisione

Di Valeria Zingale

“

Il sorriso di mio padre nel descrivermi una ricetta, i suoi consigli come un regalo speciale, hanno sviluppato oggi il mio essere chef

L'arte del cibo per Alessandro Borghese è un'avventura della mente attraverso cui trasmettere un'emozione. Nato a San Francisco 45 anni fa dall'attrice tedesca Barbara Bouchet e dall'imprenditore napoletano Luigi Borghese, lo chef più "Rock & Social" della tv ha conquistato tutti con il suo sorriso travolgente e l'indiscutibile fascino. Eclettico e creativo, si definisce un curioso che ama conoscere e scoprire nuove evoluzioni e non dà limiti alla creatività mentre sforna programmi di successo che appassionano il pubblico televisivo. Premiato più volte per la sua cucina legata alla qualità dove tradizione e innovazione diventano metodo, stile, arte e gusto, con il suo ristorante milanese ha portato il lusso della semplicità nel cuore della citylife.

Quando e come nasce la tua passione per la cucina?

Avevo cinque anni quando, ogni domenica mattina, mi svegliavo col profumo del ragù in casa. Mi alzavo molto presto e andavo in cucina per osservare le mani di mio padre muoversi in assoluta sicurezza tra fornelli, piatti e coltelli. Quei momenti hanno il sapore incancellabile del ragù che inonda la fetta di pane per la colazione domenicale. Sono atmosfere segnate dal calore e da un'emozione indimenticabile. **Il sorriso di mio padre nel descrivermi una ricetta, i suoi consigli come un regalo speciale, hanno sviluppato oggi il mio essere chef** e il desiderio di rifare quel piatto con la stessa emozione della prima volta. E c'era sempre la musica: dalla radio al mio

walkman, con cui ascoltavo le mie prime playlist create sul nastro delle musicassette. Dopo il diploma mi sono imbarcato sulle navi da crociera dove ho fatto gavetta per tre anni, tra fornelli e piatti da lavare. La sveglia suonava alle 5.30 del mattino e fin dall'inizio ho capito che gli ordini del capo chef dovevano essere eseguiti senza sgarrare. Mi sono beccato tante padellate in testa per un errore commesso! Solo oggi mi rendo conto di quanto fosse giustificata la disciplina che pretendeva. La nave è stata la mia casa e la mia scuola in movimento. Un mondo fatto di tante storie. Di amori di una sera. Di ricette sbagliate. Di successi prelibati. Di incontri inaspettati. Di luoghi incredibili. Di sorrisi sinceri. Di racconti tra amici. Di sguardi con cui dividere la birra e la musica. Di notti sdraiato a letto con le mani dietro alla nuca, immaginando un giorno la lettura del menu di: chef Alessandro Borghese. Ricordo bene il discorso di benvenuto del capo chef basato sull'umiltà, il talento accompagnato dallo studio, dalla passione e dal rispetto per le materie prime; sono parole che ancora oggi accompagnano il mio percorso lavorativo nella società nata dopo l'incontro con mia moglie. Quando ci siamo incontrati, Wilma lavorava per una multinazionale: insieme abbiamo deciso di dare una svolta al mio lavoro, che è diventato il nostro. La nostra società, **AB Normal – Eatertainment Company**, ha sede a Milano e si occupa di ristorazione, catering, food consulting e produzioni televisive.



Parlaci di Wilma, la donna della tua vita con cui condividi anche il lavoro. Come riuscite a scindere vita privata e vita lavorativa?

Noi siamo insieme! **Mia moglie Wilma è la mia persona, la mamma di Arizona e Alexandra, la mia canzone, la mia amica, la mia amante, la mia CEO preferita, la vera fortuna della mia vita, è cambiato tutto con lei.** Abbiamo molte cose in comune, ci piace la stessa musica, guardare sul divano la stessa serie televisiva. Anche se non ridiamo per le stesse battute e non ha un profilo social, tuttavia ama mangiare come e quanto me... però lei fa danza! Wilma mi rende felice, l'ho capito subito, come l'ho vista, che era con lei che volevo viaggiare a lungo insieme. Mi rende audace, le piccole cose diventano speciali, mi fa ridere, incazzare e dopo la bacio appassionatamente, ancora dopo tredici

anni, mi gira la testa. Lavorare fianco a fianco, vuol dire confronto, ruolo, empatia; ti rimbotchi le maniche per mantenere tutto questo in armonia, dalla famiglia fino alla **AB Normal S.r.l.** Wilma è una professionista incredibile, molto logica, preparata e con un entusiasmo stimolante e incoraggiante, in questo siamo uguali. Ci vogliono amore e rispetto per poter entrare in camera da letto, dopo una giornata elettrica e pesante in ufficio. Parlare e confrontarsi e chiudere la porta a chiave per poi amarsi, vuol dire proteggere e rispettare colui che ci fa star bene ogni giorno. E quando trovi quel qualcuno che ti completa, che non finisce una frase perché l'hai appena fatto tu, oppure dormirci accanto e riposare bene, quando ti sembra sia sempre la prima volta e ti chiedi, possibile che non ci siamo già visti? Ecco, è così che ci riusciamo.



Cosa vuol dire oggi essere imprenditori di sé stessi?

Vuol dire essere una persona semplice che fa del lavoro un atto di devozione. E se hai un buon istinto e credi in te stesso, allora vuol dire che hai coraggio. Non è retorica, è come se tu fossi il capitano in mezzo al mare, sai che per mantenere la barra dritta, ci vogliono preparazione ed esperienza, ma ci vuole responsabilità e se ce l'hai, allora hai coraggio. Il coraggio di aver portato il mondo della ristorazione dove gli altri non sono arrivati. A farla diventare dibattito, incontro, dialogo, show e crescita. Dieci anni fa era impensabile essere fan di uno Chef di cucina! I programmi televisivi in questi anni, hanno portato nuove figure professionali presenti nel settore, un altissimo incremento da chi scrive solo di cibo a chi ci mette la faccia per promuovere brand, prima era inusuale essere presenti nelle tesi universitarie come benchmark, era anche il periodo dove la scuola alberghiera non era tra le preferite. Quel prima, che ti ha permesso di seguire il tuo intuito fino a oggi. Ci vuole coraggio se ti considerano un vero e proprio parametro di riferimento. Nel corso di questi anni, con la mia squadra siamo sempre stati dei pionieri, dai programmi TV, agli spot, alle consulenze, fino ai gift voucher dedicati alle degustazioni, al ricevere il premio *Moige*, riguardo uno dei miei programmi (*Alessandro Borghese - Kitchen Sound*) dedicato al menu per i più piccoli. Questo vuol dire responsabilità e ci vuole coraggio nel possederla, questo è il vero valore aggiunto, sia che tu voglia cucinare per te stesso sia nel lavorare per un obiettivo comune, e puoi raggiungerlo anche se difficile e a volte lontano, solo grazie all'impegno coordinato di tutti i partecipanti. Questo per me e la mia squadra è motivo di orgoglio, vuol dire che stiamo navigando verso la giusta direzione.

Raccontaci l'esordio televisivo. Avresti mai immaginato allora tutto questo successo?

Il successo rende la vita più facile, ma non rende il vivere più facile, il segreto è essere grati, felici, solo così riesci

a trasmettere agli altri una spirale di energia positiva. Volevo far conoscere la cucina regionale, tradizionale, la nostra identità gastronomica. Comunicare tutto questo, è fondamentale per la crescita del nostro Paese. Sono molto contento di essere stato un anticipatore di questa nuova tendenza; avevo un'idea del successo della cucina in televisione fin da quando era singolare diventare testimonial di un prodotto gastronomico. Grazie al progresso e alla comunicazione, oggi la cucina (e il mondo che gira intorno) genera sviluppo e professioni nuove ed originali. Sono sempre stato un sostenitore del progresso: accorcia le distanze e migliora la cultura. Il periodo storico che stiamo vivendo, dove la competenza di molti e l'immatùrità lavorativa, per fortuna di pochi, sono al servizio di un pubblico esigente e preparato. È un periodo in cui finalmente l'Italia è al passo con il resto del mondo, riguardo la storia, la tradizione e il riconoscimento della sua importante arte gastronomica. Era ora che nella nostra televisione 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 del suo chef preferito. **In Italia abbiamo creato un linguaggio universale sul cibo: pasta, cappuccino, spaghetti, parmigiano, espresso, pizza, mozzarella.** Puoi trovarti in un qualsiasi posto all'estero, parlare in una lingua non tua, che la parola "pasta" resta per tutti il sinonimo per eccellenza del Bel Paese. Con tanti programmi televisivi, si è dato vita a nuove realtà sia sul web sia sulla stampa, prima sarebbe stato impensabile.

Quanti programmi tv hai condotto da allora?

E quanti ancora da idearne! Dico solo, ho iniziato nel 2004, non li ho mai contati!

“

Alessandro Borghese 4 Ristoranti è un programma a cui tengo molto e con il mio team abbiamo cercato di dare ai telespettatori un'ampia finestra sincera sul variegato mondo della ristorazione italiana e di viaggiare in giro per il nostro bellissimo Paese

C'è un programma a cui sei più legato?

Alessandro Borghese 4 Ristoranti è un programma a cui tengo molto e con il mio team abbiamo cercato di dare ai telespettatori un'ampia finestra sincera sul variegato mondo della ristorazione italiana e di viaggiare in giro per il nostro bellissimo Paese. Un messaggio chiaro e lontano dai soliti circuiti e lobby della ristorazione, che arriva nelle case di tutti gli italiani e che il pubblico apprezza per la generosità e la sincerità delle immagini. Se un concorrente non è abituato ad essere organizzato e preparato nella sua quotidianità lavorativa, puoi star certo che non lo sarà in nessuna delle mie ispezioni in cucina. Ai telespettatori questo arriva, apprezzano molto la veridicità del programma. Il bollino esposto fuori dal ristorante, del logo del programma, dopo ogni puntata, ha rafforzato la comunicazione e aiutato tanti ristoranti a rilanciarsi. Nella nuova stagione che andrà in onda sulla piattaforma Sky ci sono molte novità, una nuova grafica e nuove tappe per un gustoso tour in giro per l'Italia. Alla scoperta e riscoperta di tante identità territoriali e i sapori del luogo. Storie di persone che si raccontano attraverso i loro ristoranti.

Alessandro Borghese - Piatto Ricco è il tuo nuovo programma in cui la strategia la fa da padrone. Non solo cucina quindi ma grande show. Cosa cercano oggi i telespettatori in un programma tv?

I programmi, dai reality ai grandi show, si evolvono nel tempo. Le risposte le danno i famosi numeri di share, le persone vogliono mettersi in gioco e vogliono divertirsi. Sono molto soddisfatto. Il pubblico sta apprezzando tantissimo il programma e i dati di ascolto ci dicono che abbiamo lavorato nella giusta direzione. Ricevo moltissimo affetto da chi mi segue e non mancano le richieste di venire ospite in TV! Il progetto è stato sviluppato in un anno. Volevo un format innovativo che andasse a spezzare

i tradizionali programmi di cucina con una chiave di lettura diversa: la strategia in cucina in un gioco di cucina! Sono contento della risposta del pubblico per mettersi in gioco e rendersi conto, se giocare o meno con il proprio piatto.

Il 20 settembre è ripartita la nuova stagione di ABKS. Qual è secondo te il segreto di un format così longevo che continua ad appassionare il pubblico?

Alessandro Borghese - Kitchen Sound è l'unica vera video enciclopedia di ricette per tutti i gusti, per grandi e piccoli, per veg e appassionati. C'è il mio amore per la cucina e per l'Italia. Volevo soddisfare le innumerevoli richieste che ricevo quotidianamente: dalla mamma timorosa su come far mangiare le verdure ai figli, fino ai professionisti del settore che cercano nuove idee. Dal 20 settembre la nuova stagione, prodotta da Food Media Factory, è in onda su Sky Uno tutti i giorni all'ora di pranzo. Dal mio laboratorio ti porterò nel mio mondo, in sette tappe, che corrispondono ad altrettanti filoni tematici. Kids: dedicato ai più piccoli con il pediatra in studio, Amici Miei, dove verranno a trovarmi tanti colleghi, i meravigliosi Grandi Classici e le ricette veloci, quelle comode da passeggio ma anche da divano... On The Road! E poi, la golosissima Pasticceria e Bakery. E per la prima volta presento alcuni piatti del mio ristorante *Il lusso della semplicità*. Un viaggio unico con professionisti del settore, colleghi e amici. Un'esperienza sensoriale attraverso il potere evocativo della musica che, come per il cibo, ha il dono di regalare viaggi, percorsi, sogni e emozioni. Ingredienti e preparazioni facili e da rifare a casa, materie prime d'eccellenza, le mie playlist musicali, i miei abbinamenti, i miei segreti e gli accessori fondamentali per la tua cucina. Alla ricerca del gusto per allenarlo verso le sorprese al palato. Non c'è vita senza "ritmo" e senza cibo, questo è *Alessandro Borghese Kitchen Sound*.





IN ALTO E IN BASSO, L'INTERNO DEL RISTORANTE AB - IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ

“

La filosofia del mio ristorante è nel suo nome: Alessandro Borghese – il lusso della semplicità. I miei ospiti una volta superata la soglia di ingresso, si rendono conto di essere entrati nel mio mondo

Tra i tanti impegni, c'è il tuo ristorante. Qual è la filosofia di cucina che lo anima?

La filosofia del mio ristorante è nel suo nome: *Alessandro Borghese – il lusso della semplicità*. I miei ospiti una volta superata la soglia di ingresso del mio ristorante milanese si rendono conto di essere entrati nel mio mondo. Restano affascinati dai materiali, dalle rifiniture e dalle storie che raccontano le foto all'interno dell'ascensore mentre salgono al primo piano. Attraversato il portale lo stile ricorda gli sfarzi degli anni '30, le sontuose navi da crociera che solcavano gli oceani e i lussuosi alberghi nei grattacieli di New York. È un ambiente che fa sentire coccolati e a proprio agio. Un'atmosfera che stimola la mente alla scoperta degli infiniti dettagli e prepara lo stomaco al viaggio enogastronomico della mia cucina. C'è molto della mia vita incastonato tra le giunture di ogni rifinitura: i miei viaggi, le mie esperienze lavorative e tutti i miei ricordi, che ho incastonato sotto forma di immagini nella tromba dell'ascensore. Ogni oggetto, arredo e persino i colori del mio ristorante sono realizzati su misura. Il ristorante, più che seguire una filosofia è un'emozione, voglio compiacere chi viene a trovarmi, voglio far felici i miei ospiti. Un ambiente con un carattere estetico molto ricercato, personale, che ha la presunzione di rivoluzionare i ristoranti di domani, facendogli perdere l'etichetta di luoghi addetti alla somministrazione di cibo, rendendo gli ambienti esclusivi dove poter ritrovare il piacere della convivialità. Un ambiente aperto a tutti e a qualsiasi ora, dove poter passare del tempo assaporando

il piacere di essere circondati da un ambiente curato, ricco di cultura, arte e cibo.

Come nasce l'idea di rendere il tuo ristorante una sorta di galleria d'arte con mostre a rotazione?

La musica, l'arte, i miei viaggi, le mie esperienze sono fonte di ispirazione per i miei piatti. La musica mi fa stare bene. Mi ispira. 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. Successivamente passai ad ascoltare il jazz e a cantare in una band con gli amici brani dei Jamiroquai. Nel mio ristorante milanese si ascolta la musica con un DJ Set e alcuni vinili provengono dalla mia collezione privata. Se l'arte non ti toglie dalla tua zona di confort che senso ha? Deve piacere, deve provocarti, deve farti interrogare. Altrimenti è solo decorazione. Al contrario la creatività, lo stile, da sempre presente nel mio lavoro, hanno ispirato le mise en place dei nostri eventi firmati *"AB – il lusso della semplicità"*. Volevo assolutamente, far conoscere a chi viene a trovarci, il connubio arte-cucina in prima persona all'interno del mio ristorante, ospitando sia artisti affermati nel mercato nazionale ed internazionale, sia talenti emergenti. Il mio ristorante-galleria ospita, a Milano nel cuore di Citylife, esposizioni personali e collettive in diverse espressioni creative che fanno da sfondo ai menu del locale, per "gustare" la bellezza a tutto tondo.

“

Quando entro in cucina mi sento come Pollock davanti ad una tela bianca. La mente prende il sopravvento sulla ragione e si lascia ispirare dalle passioni. Gli occhi non riescono a seguire le veloci mani guidate dalla musa dell'arte. Dalla voglia di creare un'emozione in chi, da lì a poco, sazierà il proprio spirito con qualcosa di buono, di bello

Come nascono i menu del tuo ristorante?

Picasso ha detto: "Per mio tormento e forse per mia gioia, io dispongo le cose secondo le mie passioni...". L'ispirazione arriva anche uscendo dalla propria cucina e andando per strada, nei mercati, in giro. 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. L'ispirazione è importante, e nasce da un'idea, da una canzone, oppure da un quadro. **Quando entro in cucina mi sento come Pollock davanti ad una tela bianca.** La mente prende il sopravvento sulla ragione e si lascia ispirare dalle passioni. Gli occhi non riescono a seguire le veloci mani guidate dalla musa dell'arte. Dalla voglia di creare un'emozione in chi, da lì a poco, sazierà il proprio spirito con qualcosa di buono, di bello. Spesso arrivo al mattino e dico ai miei ragazzi: «Stanotte ho avuto l'ispirazione per un nuovo piatto!». Insieme impostiamo le linee generali e poi testiamo i piatti. Ricordo che il mio panino di pesce e il mio Savarin sono nati dopo quella passeggiata al Louvre con del buon rock nelle orecchie. Il cibo provoca e ci comunica: attraverso i colori, le sensazioni, gli elementi, la luce... dipende solo da cosa riesci a vedere e sentire.

C'è un insegnamento che più di tutti ti è stato utile in carriera?

Fa ciò che piace davvero! Non è retorica, ma vera e propria logica, quella di riuscire ad appassionarti a qualcosa vuole dire metterci davvero testa e cuore. Senza quella spinta, della passione, della voglia di proseguire, non vai da nessuna parte. Quando si matura professionalmente si procede per sottrazione più che per addizione: negli anni ho sperimentato le mode e alla fine ho compreso che i

prodotti migliori sono quelli schietti e sinceri che ti andrebbe di mangiare tutta la settimana. Bisogna essere sognatori, avanguardisti, folli e con i piedi ben piantati a terra. Bisogna prevedere le mode, interpretare i cambiamenti e riuscire a comunicare sempre con nuove tecniche.

Quest'anno sei volato alle Maldive al Constance Halaveli e al Constance Moofushi, portando la cucina Made in Italy nell'Oceano Indiano, ci racconti che tipo di esperienza è stata? Hai scoperto qualche ingrediente locale che ti ha colpito?

Ho voluto eseguire un blend di ricette sia di taglio italiano sia maldiviano, anche perché ogni volta che vado lì, mi diverto a giocare con i cuochi del luogo e con i loro prodotti. Per chi fa il mio mestiere è prassi andare all'estero e portare qualcosa con sé, consuetudine che rientra nel proprio bagaglio gastronomico. E nelle valigie per il ritorno ho messo del buon tamarindo e ottime spezie. Spero di utilizzarli al più presto e sono certo che salterà fuori qualche piatto interessante, rivisto in chiave italiana. La cucina italiana è un volano per la ripartenza mondiale! Un patrimonio inestimabile che ogni giorno produce gusto, stile e bellezza; ne ho avuto ulteriore conferma alle Maldive, quando gli ospiti internazionali del *Constance Halaveli* e del *Constance Moofushi*, abituati a scegliere e riconoscere il meglio, hanno dimostrato grande entusiasmo per la mia cucina durante i live cooking e sincero apprezzamento per i piatti firmati "il lusso della semplicità" dedicati alle cene di gala. Abbiamo impostato un menu di pesce, ho scelto il jack fish (*Dhigali Haa*), un pesce simile alla nostra spigola, lavorata con le tecniche italiane ma aggiungendo la materia prima locale e sviluppando insieme una preparazione insolita; per garantire agli ospiti la qualità da gustare immersi nel paradisiaco atollo.



AL CONSTANCE HALAVELI MALDIVE



Si avvicinano le feste natalizie. Quali sono i piatti che non possono mancare sulla tua tavola?

A differenza della Vigilia, che per tradizione familiare è la cena a base di pesce, il menu del pranzo di Natale in famiglia è un tripudio di ricette tradizionali.

Un convivio di sapori e ricette provenienti dai racconti e dalle storie familiari con un occhio alla tradizione italiana. Quest'anno ho voluto mixare le ricette tradizionali della mia famiglia con quelle tipiche del Bel Paese, come la preparazione della "Gallina Padovana" che darà il via alle danze, segue la "minestra ammaritata", una ricetta antica che si tramanda di generazione in generazione. Il ragù della tradizione partenopea che colora e ingolosisce il fusillo al ferretto fatto in casa della tipica tradizione calabrese. Non ci faremo mancare, verdure pastellate, insalata "di rinforzo" che porta bene, broccoli e melanzane sott'olio e diversi tipi di pane, tutto rigorosamente home made! Per brindare con le nostre bollicine "AB - il lusso della semplicità", panettone farcito e il mio immancabile tiramisù!

Quali altre passioni hai oltre alla cucina?

Vivo di passioni! Nelle mie vene scorre sangue e olio per motori! Mio nonno aveva l'autoricambi Borghese, alla Riviera di Chiaia. Era stato anche un pilota di macchine, correva ai Gran Premi e durante una gara perse la vita. Mio padre è cresciuto in un garage, correva in moto ed era un appassionato di belle macchine, aveva una Giulietta Spider sulla quale sfrecciava sul nero asfalto delle autostrade italiane. Sono sempre stato un amante delle marmitte aperte e dei motorini truccati. Ho iniziato a fare motocross con una KX125, poi sono passato alla KX250, alla CR250 Honda e poi sono passato a correre in pista con la Hornet 600 e 900. Ho avuto tante moto Honda VTR 1000, Yamaha RD350, Suzuki Gamma 250, Husqvarna da super motard e oggi sono passato alle Harley per avere la libertà del motociclista con la soddisfazione del bicilindrico. Con la nascita delle mie figlie mi sono dato una calmata, il mio assetto è passato da due a quattro ruote. Appena ho un sabato o una domenica libero mi sveglio alle sei e mezza del mattino e vado in pista con la mia GT3.



C'è un viaggio che ti piacerebbe fare e non hai ancora fatto?

Sono stato in tantissimi posti e non riesco a stilare una classifica dei viaggi più belli. Hong Kong, Bali, le Hawaii, gli Stati Uniti, dove sono nato, e l'Italia che regala sempre nuove emozioni. Ogni città a suo modo, vende, regala e insegna tante cose; sta a te, saper comprare, avere intuito e soprattutto talento. **Navigare per il mondo da un emisfero all'altro dona estro, ispirazione, il viaggio apre la mente.** 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. La cultura enogastronomica italiana è riconosciuta, ricercata, proposta e copiata in tutto il mondo e affonda le sue radici in profondità nella magnifica diversità

morfologica del Bel Paese. Oggi giovani talenti della ristorazione e dell'imprenditoria puntano sull'evoluzione e la distribuzione di materie prime di straordinaria qualità rielaborando la tradizione con gusto straordinario e tecniche moderne. Un'evoluzione che abbraccia anche il campo vitivinicolo con nuove produzioni artigianali e con un altissimo valore alle etichette verso la grande distribuzione. Tra vent'anni mangeremo ancora la cacio e pepe, questo lo posso garantire. La tradizione della cucina italiana nel corso degli anni si evolve seguendo i gusti, le mode e le tecniche della società moderna. Mi incuriosisce il Giappone, mi affascina il futurismo di Tokyo, le tradizioni di Kyoto, le luci di Osaka, la pace di Koya San, è un paese dove antico e moderno, passato e futuro convivono in maniera armoniosa. Per non parlare dell'Australia, le sue isole selvagge e paradisiache, le sue città cosmopolite e moderne. Sono due avventure che non vedo l'ora di vivere con la mia famiglia.

Hai in progetto l'apertura di un altro ristorante? Anticipazioni...
TOP SECRET!



Spaghetti alla chitarra cacio e pepe

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti alla chitarra
- 200 g di Parmigiano Reggiano
- 300 g di Pecorino Romano Coccia Bianca
- 3 g di Pepe di Tasmania da macinare
- 3 g di Pepe Nero
- Sale q.b.

Preparazione

- Metti a cuocere gli spaghetti alla chitarra in acqua bollente con poco sale.
- Grattugia parmigiano e pecorino, passali con un setaccio a maglie fini e mischiali in una bowl d'acciaio; aggiungi poca acqua di cottura della pasta e amalgama con una frusta da pasticceria fino ad avere una consistenza cremosa.
- Aggiungi il pepe macinato al mortaio.
- Scola bene la pasta, manteca nella bowl e servi subito.