

## VareseNews

# Continua l'avventura di Edoardo a Masterchef, tra suppli e pressure al minestrone

**Pubblicato:** Venerdì 20 Gennaio 2023



L'avventura degli aspiranti chef a **MasterChef Italia** settimana dopo settimana diventa sempre più impegnativa: e l'unico varesino rimasto, Edoardo, ha vita sempre più difficile.

Le aspettative dei tre giudici **Bruno Barbieri**, **Antonino Cannavacciuolo** e **Giorgio Locatelli** sono sempre più alte e anche il livello delle prove da loro organizzate per i cuochi amatoriali in gara continua a salire. A cominciare dalla **Mystery Box** che nascondeva delle “**conserve speciali**”, nate durante gli anni della pandemia dalla rivisitazione dei menù di grandi chef, come la “Barbabietola marinata al miele” della chef Viviana Varese, la “Pasta di arance arrosto”, la “Salsa Neurone” di Ciccio Sultano, la “Giardiniera di verdure”, la “amatriciana di pesce” creata da Moreno Cedroni, la “Composta di pesca e citronella”, la “Muddica Atturrata”, la “Mostarda”, la “Strawberry Spread” della chef Ana Ros e il “Savor”, una composta di mosto d'uva, mele e pere cotogne. I componenti della Masterclass dovevano ricreare dei piatti utilizzando le conserve che preferivano, scegliendo anche alcuni ingredienti, per un massimo di tre, dalla dispensa.

I piatti migliori sono stati quelli di **Lavinia** con “Sfida in comfort zone” (cappellacci ripieni con ricotta, melanzane, polpa di arance arrosto con chips di melanzane e cialda alla salsa Neurone), di **Laura** con “Triglia from Sicily” (triglia impanata su crema di cipolla, salsa Neurone e barbabietola al miele con schiuma di pinoli e mosto d'uva) e di **Ollivier**, il cui piatto “Sapori del sud” (polpette di melanzana e amatriciana di pesce con tartare di spada marinata su composta di pesche e citronella) è stato giudicato perfetto e quindi migliore della prova.

Protagonista dell'**Invention Test** è stato il supplì al telefono. In cucina è arrivato lo chef **Jacopo Mercuro** che ha recentemente vinto il premio per la miglior proposta di fritti nella “50 Top Pizza”, la prima guida italiana e internazionale sulle migliori pizzerie del mondo. Lo chef ha mostrato alla Masterclass le sue speciali rivisitazioni del supplì al telefono: la “Coda alla vaccinara”, la “Sfera bruciata” con la panatura di cipolla bruciata e un ripieno di tonnarello, crema di piselli, guanciale e parmigiano reggiano, e il cosiddetto “Sampietrino” – dalla forma che ricorda proprio la caratteristica pavimentazione romana – ripieno di noodles, zucchine, carote, funghi shiitake, zenzero e sesamo nero.

Tutta la classe, che ha dovuto realizzare le proprie personali versioni del supplì al telefono, si è confrontata con una prova molto tecnica volta a far emergere la loro creatività ed originalità. I tre giudici, dopo aver assaggiato le creazioni di tutti i concorrenti, hanno scelto i tre aspiranti cuochi che si sono distinti per tecnica e originalità: **Hue**, **Laura** e **Bubu**, quest'ultimo vincitore ufficiale della prova. Dall'altra parte, **Sara**, **Ivana** e **Roberto** hanno realizzato i supplì peggiori e quindi sono rimasti sotto la balconata in attesa del **Pressure Test**, saltando la prova in esterna.

Il resto della Masterclass si è spostato alla **Cascata delle Marmore**, nella parte umbra della Valnerina, un territorio dove a dominare è proprio quella che è la più alta cascata artificiale d'Europa. Divisi come sempre in due brigate e **giudicati da 35 commensali ternani DOC**, massimi esperti del gusto locale, hanno dovuto preparare i piatti della tradizione locale: la prima portata, uguale per entrambe le squadre, ha visto protagonista le “Ciriole alla ternana”, il vero e proprio “piatto della domenica” per i ternani, da servire con un sugo a base di pomodorini, aglio, prezzemolo e peperoncino; la seconda portata per i blu

era un piatto creativo a base di pesce di Lago di Piediluco, che loro hanno scelto di servire con patatine e salsa alla cipolla, mentre per i rossi era una ricetta a base di selvaggina, quindi polpette di cinghiale alla cacciatora con funghi fritti; come terza portata, invece, entrambi dovevano cimentarsi sul pampepato di Terni, senza dubbio il dolce più identitario del territorio umbro.

**La brigata blu, capitanata da Bubu**, era formata anche da **Nicola, Hue, Leonardo, Edoardo e Francescone**: un vero “clan” di amici. **La brigata rossa invece era guidata da Silvia** e vedeva come componenti **Giuseppe, Mattia, Ollivier, Laura, Lavinia**: ed è stata quest’ultima brigata a vincere per 21 voti a 14, con i 6 cuochi blu – varesino compreso – costretti a raggiungere i 3 fermi nel limbo per il **Pressure Test** guidato stavolta da Chef Barbieri, che ha illustrato la sua idea di “**minestrone creativo**”, una versione golosa e accogliente del piatto in assoluto simbolo del “comfort food”.

I concorrenti hanno avuto a disposizione 30 minuti per realizzare un minestrone originale: per Edoardo la prestazione è stata abbastanza buona per proseguire nella sua avventura, mentre a fare il peggio è stata **Ivana** che aveva, secondo i giudici, ingredienti rimasti crudi e quindi è stata lei a togliere il grembiule lasciando per sempre la cucina di MasterChef Italia.

La puntata di Masterchef di ieri, 19 gennaio 2023, ha totalizzato 794mila spettatori medi, in linea con la precedente stagione, con il 3.4% di share e il 72% di permanenza. Gli ascolti degli episodi della scorsa settimana, nei sette giorni, sono invece volati a 2 milioni 151 mila spettatori con quasi 2,8 milioni di contatti unici e una permanenza altissima, al 78%, in crescita del +11% rispetto alla scorsa stagione e in linea rispetto alla settimana precedente.

La sfida continua: settimana prossima, giovedì 26 gennaio, sempre alle 21.15 su Sky e in streaming su NOW.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it