

Masterchef, la “maledizione del pressure” continua per Edoardo

Pubblicato: Venerdì 3 Febbraio 2023



L'avventura del varesino Edoardo continua, tra complimenti e la “maledizione del pressure”: anche nelle puntate del 2 febbraio infatti, l'esterna per il concorrente di Varese si è conclusa con la squadra blu, sempre perdente, e Edoardo in pressure. La sua bravura però lo porta sempre alla puntata seguente, e già qualcuno si sbilancia considerandolo tra i papabili per la vittoria. A farlo è stato Ollivier, detto Olli, uno dei due “bocciati eccellenti” della serata.

La puntata ha visto infatti la proclamazione dei “top ten” ma anche l'uscita di due inaspettati concorrenti, che per la loro bravura sembravano destinati ad andare molto avanti, Nicola e Ollivier: per il primo i dolci si sono confermati vero e proprio tallone d'Achille, e per il secondo, traditrice è stata la pasta risottata, tecnica da lui non conosciuta.

LA PUNTATA

A inizio serata, la classe si è dovuta confrontare con cinque piatti – in gran parte vegetariani – della tradizione regionale italiana, pietanze che gli aspiranti chef hanno trovato nascoste sotto la Golden Mystery Box. Per la Liguria sotto la cloche si è nascosta la “Mesciua spezzina”, piatto povero della tradizione di La Spezia; per il Lazio la “Vignarola”, tipico contorno romano; per il Trentino Alto Adige c'è stato il “Tortel di patate”; a seguire, la cosiddetta “Incapriata” tradizionale pugliese (piatto a base di fave e cicoria); per la Campania, “O sicchio d'a munnezza”, un piatto invernale creato con la frutta

secca avanzata dalle feste di Natale.

A partire da queste proposte, i concorrenti in gara hanno dovuto raccontare le loro radici preparando un piatto vegetariano della tradizione, ma in chiave moderna. Gli chef, secondo il meccanismo della Golden Mystery Box, hanno deciso di assaggiare solo i piatti migliori, consentendo a chi si è distinto in questa prova di accedere direttamente in balconata, e **i migliori sono stati Hue** con il suo piatto “Il Miracolo” (cubetti di riso con gomasio, riso venere saltato, tofu marinato al rabarbaro e salsa di fagiolini), **Sara** con “Marocco Holidays” (nidi di pasta kataifi con fagiolata piccante, crema di fave, patate e menta e hummus alla curcuma), **Edoardo** con “Babushka” (patata frita su maionese al limone con salsa di carote, acqua di piselli e cipolla sottaceto), e **Mattia** con la sua “Cipolla al quadrato” (cipolla cotta in aceto e spezie, ripiena di crema di cipolla e cipollotto croccante con salsa di vin brulé). Per tutti loro la balconata, e una fatica in meno, quella dell’invention test.

L’Invention Test era caratterizzato da una delle prove più temute ogni anno, la pasticceria: protagonista è stato il dolce per eccellenza della tradizione casalinga, la **crostata**, dessert tanto antico quanto perfetto. Ospite in Masterclass lo Chef Maître pâtissier **Gianluca Fusto**, uno dei più più importanti pasticceri d’Italia, che si è distinto anche a livello internazionale per le sue numerose collaborazioni. Lo Chef ha presentato quattro creazioni legate alle quattro stagioni dalle quali i cuochi in gara hanno dovuto trarre ispirazione per creare le loro preparazioni, che dovevano consistere in crostate capaci di unire la tradizione e un loro tocco personale: unici requisiti richiesti, la presenza di frolla, crema e frutta.

Come da tradizione, quella di pasticceria si è rivelata una prova insidiosa e carica di pressione per tutti, risultando fatale per uno degli aspiranti cuochi: gli assaggi dello Chef Gianluca Fusto e dei tre giudici, infatti, hanno fatto togliere il grembiule di MasterChef Italia a **Nicola**, 20enne studente di scienze gastronomiche di Ravenna e ora a Parma, per il quale ancora una volta, come già successo in un paio di prove in esterna precedenti, il dolce è stato fatale. I piatti migliori, invece, sono risultati quelli di Ollivier e Lavinia, a cui è toccato il compito di formare e guidare la propria brigata nella nuova e ardua sfida in esterna, che ha avuto luogo alle pendici della maestosa vetta del Monte Cervino, in Valle D’Aosta.

Per entrambi la formazione della propria brigata si è basata sul principio di fiducia della “cordata”, tipica degli alpinisti, che scalano legati insieme dalla stessa corda: con Ollivier, nella Brigata blu, c’erano Francescone, Bubu, Edoardo, Laura e Hue; Lavinia invece aveva con sé Leonardo, Roberto, Mattia e Sara. Il menù per entrambe prendeva spunto dalla tradizione culinaria valdostana: per i blu “Seupa à la vapelenentse”, una tipica zuppa locale, e il Cordon bleu alla valdostana con insalata di mele Renette Canada, daikon e maionese; per i rossi sformatino di pasta brisè con porri e lardo di Arnald IGP con salsa ai frutti rossi e un capriolo alle erbe di montagna, con polenta concia valdostana. **A scegliere i piatti migliori 25 guide alpine e sciatori**, 21 dei quali hanno votato a favore dei rossi di Lavinia, proclamati quindi vincitori della prova.

La Brigata blu ha dovuto invece indossare il grembiule nero del **Pressure Test, che era incentrato sulla cottura della pasta**. Una volta illustrate sei tecniche di cottura del piatto per eccellenza della nostra tradizione culinaria – il “Forno combinato a vapore”, il “Microonde”, la “Risottata”, la tecnica cosiddetta “Passiva”, quella “Bruciata” e quella “Bollita” – e assegnate, con una “staffetta”, ognuna di queste a un concorrente, in 45 minuti ciascuno di loro ha dovuto proporre il proprio piatto di fatta cotta alla perfezione: la pasta risottata di Ollivier è risultata la peggiore, con grande consapevolezza da parte dell’aspirante chef di origini franco/croate e ora a Parma, che ha quindi dovuto abbandonare per sempre la gara.

Tra una settimana, giovedì 9 febbraio sempre alle 21.15 su Sky e in streaming su NOW, i cuochi amatoriali proseguiranno il proprio viaggio tra i fornelli di MasterChef Italia continuando a lavorare alla ricerca di nuovi sapori e con nuove idee, grazie all’arrivo di altri ospiti sorprendenti e di grande livello: quando mancano sempre meno prove alla conclusione di questa avventura, per tutti è vietato distrarsi.

MASTERCHEF: GLI ASCOLTI

Per l'appuntamento di ieri con il cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy, su Sky Uno/+1 e on demand, media serata di 840mila spettatori medi, con il 3,6% di share e il 71% di permanenza. Nel dettaglio, il primo episodio ha raggiunto 951mila spettatori medi e il 3,4% di share, con 1.346.591 contatti; a seguire, il secondo episodio di serata ha raggiunto 730mila spettatori medi, con il 3,9% di share e 1.026.278 contatti.

Gli ascolti degli episodi della scorsa settimana, nei sette giorni, hanno raggiunto 2 milioni 120 mila spettatori con quasi 2,7 milioni di contatti unici e una permanenza sempre altissima, al 76%, in crescita del +4% rispetto alla scorsa stagione e un +10% rispetto ai due episodi precedenti.

Sempre benissimo anche i feedback dai social, dove con oltre 164mila interazioni social nella giornata di ieri e oltre 208mila interazioni totali, rispettivamente +49% e +48% rispetto all'anno scorso, MasterChef Italia è stato ancora una volta il contenuto più commentato del prime-time (eventi sportivi esclusi). L'hashtag ufficiale #MasterChefIt è entrato, durante la messa in onda, nella classifica dei Trending Topic italiani, sempre nelle prime posizioni fino alla mattina di oggi. Altri nomi entrati in classifica, quelli di Lavinia, Nicola, Barbieri e Locatelli (fonti: Talkwalker SCR; Trends24.in)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it