

ANTEPRIMA

MASTERCHEF I giudici Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich Brindiamo al Natale

Il 18 dicembre ricomincia la caccia al miglior cuoco amatoriale d'Italia. «**Quest'anno il livello è altissimo**» anticipano i tre arbitri. Che per Sorrisi si sono divertiti a posare in versione Santa Claus

di Solange Savagnone

foto di Stefano G. Pavesi / Contrasto

Il primo ad arrivare, quando negli studi Sky di Milano il sole è ancora solo una promessa, è Carlo Cracco: T-shirt bianca, giacca da Babbo Natale slacciata sul petto, sguardo ammaliatore, è già pronto a scattare le foto per il servizio. Subito dopo giunge, direttamente da Bologna, Bruno Barbieri, allegro e abbronzato dopo un breve viaggio in Australia. Infine è il turno di Joe Bastianich, il più trafelato dei tre,

visto che in questi giorni sta promuovendo la sua autobiografia («Giuseppino», Utet) in cui, tra le altre cose, svela alcuni retroscena di «MasterChef». Già, perché l'allegro terzetto, che solo per noi si è mostrato in un'inedita versione Santa Claus, dal 18 dicembre tornerà alla guida della quarta edizione di «MasterChef», 24 puntate divise in 12 prime serate, in onda alle 21.10 su Sky Uno HD.

Tanto per scaldare l'atmosfera, e tentare di svegliarci tra un caffè e una brioche, partiamo dalla questione in apparenza più semplice. Se e quali saranno

le novità del talent culinario più amato della tv. Gelo. «Non posso anticipare niente, dovete guardare il programma» risponde secco Joe. Per fortuna Carlo si sbilancia un po': «Andremo a fare delle esterne particolari, una in Irlanda, l'altra a Trapani, in Sicilia. Possiamo dirlo, vero Bruno?». Barbieri lo guarda torvo, ma conferma. Poi inizia un balletto di battute in cui alla fine, tra prese in giro, scherzi e grandi risate, non si capisce più chi è serio, chi prende in giro chi, e chi dice la verità. Per esempio, già

UN TRIO PERFETTO

Per il quarto anno Bruno Barbieri (52 anni, da sinistra), Carlo Cracco (49) e Joe Bastianich (46) sono i giudici di «MasterChef».

20 

Joe Bastianich ci svelano i retroscena del programma culinario di Sky (e al nostro talent)

stabilire chi era il primo ad arrivare sul set scatena una discussione accalorata. Joe, nel suo libro, ha scritto infatti di essere lui il più mattiniero. Ma Bruno e Carlo sostengono l'esatto contrario. E non risparmiano una frecciatina al collega: «Bastianich è sempre l'ultimo ad arrivare! Io faccio le due di notte perché lavoro nel mio ristorante, Joe perché va in giro...» scherza Carlo, scatenando le risate generali.

Prima di addentrarci nei segreti del programma, per scoprire quello che le telecamere non possono raccontare, partiamo dalle poche certezze di questa nuova

edizione. Le prime due puntate saranno dedicate ai provini. Alle selezioni hanno partecipato più di 18 mila cuochi amatoriali, ma soltanto 20 di loro guadagneranno l'ambitissimo grembiule bianco. «Quest'anno il livello è molto più alto rispetto al passato. Ci sono meno "personaggi", ma i concorrenti sono molto più bravi e appassionati. Gastronomicamente parlando credo sia l'edizione più bella. Per questo sarò ancora più severo e intransigente» spiega Barbieri. Anche Joe ci assicura che avrà un ruolo differente rispetto a prima: «Conoscerete un altro lato di me, bisogna evolversi anche per dare un'immagine diversa al pubblico, che altrimenti si stufa». Insomma, Bruno diventa il giudice cattivo, Joe il buono mentre Carlo resta più o meno sempre lo stesso. Anche se poi parlare di ruoli nel loro caso non è corretto, essendo nella realtà - giurano - così come li vediamo in tv. «Non

esiste un copione. Non recitiamo. La mattina ci consegnano il piano della giornata, ma le prove ai fornelli, i trasferimenti per le esterne e quello che vedete montato è esattamente ciò che accade» spiega Bastianich. «Anche i confessionali dei concorrenti sono registrati pochi istanti dopo le prove per trasmettere l'emozione vera che provano in quel momento. Non siamo attori che fingono a comando» conclude Joe.

La giornata, appunto. Durante i tre mesi di riprese, che sono andate avanti per tutta l'estate scorsa, i tre giudici hanno lavorato dalle 12 alle 15 ore al giorno. Un vero massacro. «Abbiamo soprannominato il programma LagerChef!» ride Carlo. Nell'imbarazzo generale i colleghi sorridono e glissano. «Però abbiamo tre brandine come all'asilo dove facciamo un riposino nel pomeriggio tutti assieme» scherza Joe. Carlo e Bruno gli rinfacciano che è soltanto lui ad averla. E giù altre risate. →

NOVITÀ, VINCITORI E VINTI

Il talent culinario arbitrato da Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich (foto a destra) si concluderà il 5 marzo 2015 quando scopriremo chi sarà il quarto MasterChef italiano, che si porterà a casa 100 mila euro in gettoni d'oro e la possibilità di pubblicare un libro di ricette. Dal 26 dicembre, da lunedì a venerdì alle 20, torna anche «Masterchef Magazine», per approfondire i piatti e gli ingredienti protagonisti delle puntate in prima serata. Inoltre rivedremo una versione rinnovata della rubrica fissa di Bruno Barbieri «Chef in viaggio». Mentre ci sarà un nuovo spazio settimanale, chiamato «In cucina con l'ex», in cui ritroveremo alcuni concorrenti protagonisti delle precedenti edizioni.



MASTERCHEF
SKY UNO HD
da giovedì 18
ore 21.10

MASTERCHEF

← Anche sui momenti di svago i tre giudici si punzecchiano a vicenda: «Cerchiamo di divertirci, ogni giorno facciamo un aperitivo. A volte Cracco, se non è nervoso, cucina gli spaghetti. E il sabato Barbieri fa i tortellini. Dipende da come va la giornata» racconta Bastianich. Si guardano perplessi Bruno e Carlo. «Una volta facevamo l'aperitivo, ma adesso Joe non porta più il suo vino, quin-



di...» ironizza Cracco. «Già, e poi ogni weekend Joe vola a New York per comprare il burro di arachidi» scherza a sua volta Bruno.

Cerchiamo di tornare seri parlando dei concorrenti, costretti a vivere segregati per tutta la durata delle riprese lontano da amici, parenti e mezzi per comunicare con l'esterno. Con loro i giudici hanno il divieto

tassativo di interagire: «Non possiamo avere alcun rapporto con gli aspiranti chef per non essere influenzati nei giudizi. Li vediamo soltanto davanti alle telecamere» spiega Barbieri. A questo proposito, sempre Joe ha scritto che: «La parte più penosa delle fasi iniziali del programma sono gli assaggi dell'invention test».



ED ECCO, SPIEGATE PASSO PER PASSO, LE RICETTE NATALIZIE DEI TRE

Polenta e schie

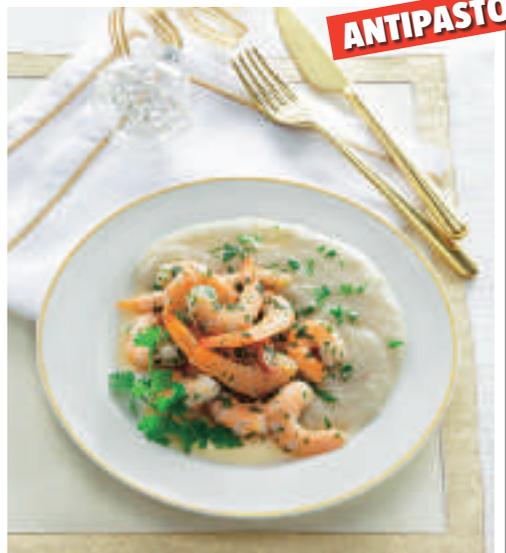
di Joe Bastianich

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per la polentina • 1,2 litri di acqua • 80 grammi di farina di mais bianco • un pizzico di sale.

Per le schie • 500 grammi di schie (o gamberetti, come abbiamo fatto noi!) • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE: Mettete l'acqua in una casseruola con il sale e portate a ebollizione. Aggiungete la farina a pioggia **1** mescolando con una frusta affinché non si formino grumi. Dopo aver aggiunto tutta la farina, continuate a mescolare per 3-4 minuti fino a ottenere un composto cremoso. Coprite con un coperchio e cuocete a fuoco bassissimo per altri 45 minuti circa. Schiacciate l'aglio e mettetelo in infusione nell'olio. Lavate le schie (gamberetti grigi tipici della laguna di Venezia) e lessatele in acqua salata per due minuti. Scolatele, fatele raffreddare e sgusciatele tenendo solo le code **2**. In una terrina condite le code con l'olio aromatizzato filtrato, poco prezzemolo tritato, sale e pepe. Servite su un velo di polenta.



ANTIPASTO



PRIMO



Garganelli con i gamberoni

di Bruno Barbieri

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: • 280 grammi di garganelli • 8 gamberoni • 16 pomodorini • 2 patate • basilico e aglio.

Per il fondente di fagioli alle erbe aromatiche: • 200 grammi di fagioli bianchi • cipolla e aglio • olio extravergine di oliva • 50 grammi di pancetta arrotolata • rosmarino, salvia, timo • 1 litro di brodo di pollo • sale e pepe.

PREPARAZIONE: Per il fondente di fagioli preparate un fondo con aglio, cipolla e pancetta arrotolata. Fate soffriggere e unite i fagioli, le patate a pezzi, le erbe aromatiche e bagnate con il brodo. Una volta cotti, mixate il tutto **1** aggiungendo l'olio evo. A parte, in un fondente di olio, cipolla e aglio, aggiungete i pomodorini tagliati a metà, il basilico e fate appassire rapidamente **2**. A questo punto unite i gamberoni sbucciati e tagliati a pezzettini, salate e pepate. Cuocete i garganelli in acqua bollente salata e poi saltateli nella salsa di pomodorini e gamberoni. Stendete un velo di fondente di fagioli sul piatto, adagiatevi i garganelli e guarnite con una cima di basilico. Completate con un filo di olio extravergine a crudo.

Perché i piatti sono tanti e molto simili. Bruno ribatte: «Li proviamo tutti, ma è il nostro lavoro. Il problema, semmai, è che mangiando di continuo, per tutto il giorno, ingrassiamo. Io la scorsa edizione ho preso 8 chili! Quando è finita, per un mese ho mangiato solo insalata. Ma ora sono tornato un figurino» si compiace mostrandoci la pancia «piatta». E mentre Cracco cerca di ricordare quali esercizi faccia per mantenersi in forma, concludiamo la nostra chiacchierata parlando

del Natale. Joe lo passerà a New York a casa della madre (che cucina) e della nonna: «Alla Vigilia lavoro al ristorante, poi andiamo alla messa di mezzanotte e quando torniamo a casa, verso le due, mangiamo il baccalà mantecato. Il giorno dopo, appena svegli, si aprono i regali e poi c'è il pranzo, le canzoni, i bambini».



Bruno, invece, sarà a Bologna con i parenti: «Ma cucina soltanto mia madre e guai a farle un appunto!». Carlo, invece, non sa ancora dove lo trascorrerà, ma anche lui lo passerà in famiglia: «Cucinare? Certo. Porto il torrone e il panettone. Però lo taglio». Ma prima di salutarci, ci fanno un regalo: un menu di Natale ideato solo per i lettori di Sorrisi. E che noi abbiamo provato a fare per voi! ■

GIUDICI PER I LETTORI DI SORRISI

Faraona con sedano rapa e spinaci

di Carlo Cracco

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 pezzi di faraona (di solito si usano petto e coscia)
- 1 sedano rapa intero di 400-500 grammi (o 2 piccoli)
- 100 grammi di spinaci novelli
- 40 grammi di porro
- 5-6 grammi di zafferano in polvere
- 15 semi di coriandolo essiccati
- 3 cucchiaini di vino bianco
- 1 mestolo di brodo vegetale o di pollo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzo abbondante di rosmarino
- 10 foglie di coriandolo fresco
- olio extravergine di oliva
- burro
- sale
- pepe bianco.

PREPARAZIONE: Iniziate dalla marinatura a secco: se utilizzate le cosce ricordate che è meglio dissossare la parte del sottocoscia. Prendete i pezzi della faraona e massaggiateli con un po' di olio e cospargeteli con lo zafferano in polvere **1**, sale e pepe. Mettete in frigo e lasciate riposare per un paio d'ore. Trascorso il tempo della marinatura, in una padella scaldate un cucchiaio d'olio e fate rosolare la faraona, prima dalla parte della pelle finché non diventa bella croccante, poi dall'altra. Abbassate la fiamma,

togliete la carne ed eliminate il fondo che si sarà depositato sulla padella, mettete un cucchiaino di burro, lo spicchio d'aglio schiacciato, i semi di coriandolo e il porro tagliato a julienne. Fate rosolare e rimettete la faraona. Sfumate con il vino bianco e fatelo evaporare, poi bagnate con il brodo e cuocete per 15-20 minuti a fuoco moderato. Intanto lavate e pelate il sedano rapa e tagliatelo a cubi più o meno di 3 cm. Immergetelo per 2 minuti in acqua bollente salata, quindi scolatelo e raffreddatelo col ghiaccio. Rosolatelo in una padella con un po' di olio e burro, quindi conditelo con un pizzico di sale e un goccio d'olio. Per l'affumicatura prendete una pentola con il coperchio e metteteci dentro il rosmarino secco. Preparate un setaccio o una griglietta a maglie larghe che abbia la misura giusta per incastrarsi nella pentola e disponete sopra il sedano rapa. Con uno stecco o un cannello date fuoco al rosmarino e attendete fino a che non sia bruciato del tutto. A questo



SECONDO



punto chiudete il coperchio per spegnere la fiamma, riapritelo dopo un istante, incastrate la griglia con il sedano rapa sopra il rosmarino **2** e chiudete di nuovo, sigillando bene con la pellicola trasparente in modo da imprigionare all'interno il profumo dell'affumicatura. Lasciate raffreddare per almeno mezz'ora. Nel frattempo riprendete la faraona, ormai cotta, unite

il coriandolo fresco tagliato grossolanamente e fate ridurre il fondo di cottura. Regolate di sale. In un'altra padella saltate velocemente gli spinaci con un po' di burro e sale, versateli sul fondo di un vassoio, adagiate sopra il sedano rapa affumicato (dopo averlo scaldato in forno), la faraona a pezzettini e condite il tutto con un po' di sugo di cottura.