MasterChef Italia, ecco i fantastici 4

MasterChef Italia è pronto a scrivere l'ultimo capitolo di questa edizione e negli episodi di ieri ha proclamato i "fantastici 4" che accedono all'attesissima sfida finale, in programma tra una settimana, giovedì 4 marzo alle 21.15 su Sky e NOW TV (e sempre disponibile on demand). Saranno **Antonio**, **Francesco "Aquila"**, **Irene** e **Monir** a sfidarsi davanti ai giudici **Bruno Barbieri**, **Antonino Cannavacciuolo**, **Giorgio Locatelli** per conquistare il titolo più ambito, quello di decimo MasterChef italiano. Ieri, invece, si è interrotto il percorso di **Federica** e **Azzurra**, che hanno abbandonato il cooking show prodotto da Endemol Shine Italy per Sky a un passo dal traguardo.



L'appuntamento di ieri, su Sky Uno/+1 e on demand, ha conquistato **1.014.954** spettatori medi e il **3,8%** di share, un dato in crescita del **+8%** rispetto agli omologhi episodi

dello scorso anno; nel dettaglio, il primo episodio ha raggiunto **1.076.571** spettatori medi e il **3,4%** di share, con il **69%** di permanenza e **1.559.543** contatti (**+6%** sulla stagione precedente); il secondo, ha totalizzato **953.337** spettatori medi e il **4,3%** di share, con il **77%** di permanenza e **1.240.088** contatti (**+10%** sulla stagione precedente). Durante la messa in onda, anche questa settimana Sky Uno è stato il canale più visto dagli abbonati Sky.

E sui sette giorni, i risultati sono sempre altissimi: gli episodi della scorsa settimana hanno infatti conquistato una media serata di **2.113.176** spettatori, stabile sui livelli dei due episodi precedenti ma in aumento del **+15%** rispetto alla scorsa stagione.

Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, insieme a Endemol Shine Italy ha portato a bordo dei nuovi episodi di "MasterChef Italia" Hotpoint, Voiello, Regina Asciugoni, Cirio, Acqua Minerale San Benedetto, Amadori, KitchenAid, Olio Filippo Berio, Molino Spadoni, Siggi, Zwilling Ballarini Italia, Ubena Spezie, NH Hotel Group, Hopla', Mazzetti l'Originale, Eurovo, So Wine So Food, Tagliabene, Riserva San Massimo.

Una sfida accesissima, ieri sera, senza esclusione di colpi, per i 6 aspiranti chef che erano ancora in gara, ma partita con un'enorme emozione: la possibilità di avere al proprio fianco, nella **Mystery Box**, un familiare, come aiuto per ottenere un piatto capace di dimostrare quanto **l'amore** sia importante anche in cucina. Lacrime e grandi sorrisi per tutti, per sei creazioni che hanno restituito ai 3 chef giudici tutto l'amore delle famiglie dei cuochi in gara. I tre piatti migliori sono stati quelli di **Irene**, che con suo padre accanto ha preparato "**Irene e papà**", un petto di piccione su salsa allo yogurt, con crema di ceci piccante, ananas e ceci croccanti al forno con farina di cocco; **Azzurra**, che accompagnata dalla madre ha proposto "**A voi**", un trancio di

ricciola con vongole, gamberi e acqua di pomodoro, accompagnato da verdurine saltate; e **Monir**, che aveva accanto a sé sua madre mentre preparava "**Venerdì**", una pasta fresca ripiena di fagioli e pollo alle spezie e lemongrass su riduzione di Marka marocchino. Tra i tre, è stata la portata di **Irene** a trionfare, una vittoria preziosa che le ha permesso di conquistare un bonus nel successivo Invention Test.

Per la prova creativa, i giudici hanno alzato ancor di più l'asticella di una stagione già di livello altissimo. Ospite in cucina **Riccardo Canella**, il sous chef del "**Noma**", a Copenaghen, nonché responsabile del reparto Ricerca e Sviluppo del Ristorante più famoso al mondo: un vero talent scout dei sapori. Chef Canella ha portato con sé alcuni ingredienti molto particolari che rappresentano il **futuro della cucina internazionale**: aghi e olio di abete e pigne candite, olio di legno di ribes nero e le sue gemme, un olio di coniglio, olio di rosa, formiche dal sapore molto simile all'aceto, koji d'orzo (una lamina di orzo cotta a vapore), sale d'alga kelp arrostito, tamari di peperone rosso (un'estrazione di una fermentazione del peperone), un garum di ostriche, uno di calamaro, un altro di manzo e un altro ancora di alette di pollo (il garum prende il nome dal garum romano, una salsa fermentata di pesce azzurro che veniva pressata nei barili con del sale e lasciata lì a maturare). Ingredienti, questi, molto difficili da abbinare tra loro: basta una piccola dose sbagliata di uno di questi alimenti e il piatto diventa immangiabile.

A Irene, vincitrice della Mystery, la possibilità di conoscere tre piatti preparati dallo Chef e di assegnare a ciascuno dei suoi avversari due di questi ingredienti da abbinare tra loro, ma senza i preziosissimi suggerimenti di Canella: le coppie da "mission impossible" (formiche e garum di manzo, garum di ostriche e tamari di peperone rosso, olio di coniglio e garum di calamaro) sono andate rispettivamente ad Antonio, Federica e Azzurra; gli abbinamenti "più facili" (garum di alette di

pollo e aghi e olio di abete e pigne candite, sale d'alga kelp arrostito e koji d'orzo) sono invece finiti sulle postazioni rispettivamente di Monir e "Aquila". Per sé, invece, Irene ha scelto una tra le coppie più agevoli, secondo Chef Canella, quella con olio di legno di ribes nero e le sue gemme e olio di rosa. Per tutti, 45 minuti a disposizione, al termine dei quali Barbieri, Cannavacciuolo, Locatelli e Chef Canella hanno premiato ancora **Irene**, il cui piatto è stato giudicato "eccellente"; tra i peggiori, invece, sono finiti **Federica** e **Antonio**, ed è stata la studentessa di ingegneria di 30 anni nata a Cosenza a dover togliere il grembiule.

I cinque aspiranti MasterChef italiani si sono poi trasferiti, per la **prova in esterna**, in una location eccezionale: il **Mudec** di Milano. Lì hanno potuto realizzare il sogno di una vita: lavorare in una delle cucine più esclusive del mondo, quella di **Enrico Bartolini**, **il cuoco più stellato d'Italia**, Chef che vanta ben **8 stelle Michelin** con i suoi 5 ristoranti e che è stato il primo a riuscire a riportare le 3 stelle a Milano dopo 25 anni, seguendo le orme del maestro Gualtiero Marchesi. Il motto della prova, per i cinque cuochi amatoriali, era lo stesso di Bartolini: **ossessione per la perfezione**, sia nel comportamento degli aspiranti chef in cucina – dove erano sorvegliati da vicino dallo stesso Chef – sia nel piatto presentato ai tre giudici.

Una location incredibile per una missione stellare: realizzare un intero menu del ristorante, da far assaggiare a Barbieri, Cannavacciuolo e Locatelli. In ordine di uscita: **Manzo crudo in aspic contemporaneo** (fette di manzo piemontese condite con una salsa di clementine con sopra delle erbe, gelato di senape, caviale, gelatina trasparente fatta con un brodo, il tutto circondato da una salsa di acetosella e completato con delle foglie di nasturzio), secondo Bartolini di difficoltà medio-facile; **Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola**, il piatto più facile dei 5; **Bottoni**, ravioli fatti con pasta

fresca sottilissima – con un ripieno che somiglia a una maionese con limone e lime come principali ingredienti – sopra i quali viene appoggiata una fetta di polpo cotto in casseruola senza liquidi e completati da una salsa caciucco, di difficoltà medio-alta; **Filetto di vacca podolica**, condita con salsa bernese con zucca mantovana, fondo di manzo degli elementi di stagione ed erbe aromatiche di stagione, un piatto difficile; e infine il dolce, il piatto più difficile, da preparare e anche da impiattare: lo **zabaione tradizionale con pistacchio di Bronte e l'albero di arance amare**, un vero e proprio albero "disegnato" manualmente con il tronco fatto di arance amare e zenzero e i rami di una ganache condita con una pasta di arance e di pistacchio con delle gocce di sambuca e delle foglie di cioccolato bianco, e ancora con praline di pistacchio che accompagnano delle madeleine all'arancia candita, il gelato di pistacchio, un'insalata di arance fresche e menta e si completa con lo zabaione.

In quanto vincitrice dell'Invention Test, Irene ha potuto scegliere il piatto che avrebbe dovuto cucinare lei, il dolce, e anche un piatto per uno dei suoi avversari, il filetto consegnato ad "Aquila"; da lui è poi partito un effetto domino per l'assegnazione degli altri piatti: l'aspirante chef di Bellaria Igea Marina ha dato i Bottoni ad Azzurra, che ha assegnato il manzo a Monir, il quale ha affidato il risotto mancante ad Antonio. Una prova complessa, difficilissima, ma anche un enorme privilegio avendo tutta la cucina di un ristorante tristellato a disposizione. Alla fine, pur facendo complimenti a tutti per aver retto in una sfida di sicuro insidiosa e piena di grandi emozioni, Chef Bartolini ha assegnato la vittoria ancora una volta a **Irene**: il suo dolce era perfetto, e per la concorrente romana studentessa di design la soddisfazione e la gloria di aver conquistato la prima **tripletta** di questa stagione, una tripletta che le ha consentito di saltare il **Pressure Test** diventando la prima ad accedere alla sfida finale della prossima settimana.

Gli altri 4, invece, hanno dovuto dimostrare ancora una volta il proprio valore prima di poter scrivere il proprio nome tra i protagonisti delle ultime sfide di questa stagione di MasterChef Italia. Un Pressure da "all in", o dentro o fuori. Sotto le cloche, 12 ingredienti molto diversi tra loro: trenette, cervella di vitello, mosto di uva cotto, passata di pomodoro, lattuga romana, uova di quaglia, pane in cassetta, sella di lepre, patate di montagna, mirtilli, cavolo cappuccio e tartufi di mare. Il meccanismo della sfida era semplice: tre step con 4 di questi ingredienti per ognuno, a ogni livello salvezza garantita solo al cuoco col piatto migliore, per gli altri passaggio al livello successivo. Al primo, una sella di lepre con crema di lattuga e fondo di mosto d'uva e mirtilli ha regalato la salvezza ad **Antonio**; al secondo, **"Aquila"** ha conquistato l'accesso alla sfida finale con "Brain Burger", un hamburger di cervello con salsa di mosto d'uva e crema di cavolo cappuccio; al terzo e decisivo gradino della sfida, tra "Step by Step" di **Monir** (Trenette ai tartufi di mare con pane croccante e al mosto d'uva) e "Il Salto" di **Azzurra** (Sella di lepre impanata in farina di pasta e saltata nel mosto con cipolle in agrodolce ai mirtilli), i giudici hanno preferito il primo, mandando quindi a casa la 37enne croupier palermitana.

Antonio, **"Aquila"**, **Irene** e **Monir**: tra colpi di scena e grandi sorprese, **MasterChef Italia** ha trovato i 4 cuochi amatoriali migliori di questa stagione. Il dottorando in chimica alimentare 25enne di Novara Antonio, il 34enne maître di sala di Bellaria Igea Marina, vicino Rimini, ma di origini pugliesi "Aquila" (è il suo cognome ma ormai è diventato un nome d'arte), la 21enne studentessa di design di Roma Irene, il 29enne disoccupato di origini marocchine e residente a Bevagna (Perugia) Monir: saranno loro a giocarsi il tutto per tutto nella grande sfida finale, **giovedì prossimo, 4 marzo, alle 21.15 su Sky e NOW TV**. Tra loro e la realizzazione del loro sogno più grande c'è solo un piccolo passo, ma il più importante di tutti: chi sarà il decimo MasterChef italiano?

Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, insieme a Endemol Shine Italy ha portato a bordo dei nuovi episodi di “MasterChef Italia” Hotpoint, Voiello, Regina Asciugoni, Cirio, Acqua Minerale San Benedetto, Amadori, KitchenAid, Olio Filippo Berio, Molino Spadoni, Siggi, Zwilling Ballarini Italia, Ubena Spezie, NH Hotel Group, Hopla’, Mazzetti l’Originale, Eurovo, So Wine So Food, Tagliabene, Riserva San Massimo.

https://www.key4biz.it/masterchef-italia-ecco-i-fantastici-4/347509/