

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Da dilettanti a chef: il percorso di Masterchef continua, con due eliminazioni

Stefania Radman · Friday, February 10th, 2023

Il percorso verso la finale di MasterChef Italia prosegue con nuovi colpi di scena, e nella serata di ieri la Top 10 si è trasformata in una top 8.

La serata si è aperta con ben due sorprese: la Mystery Box era vuota e tra i giudici, accanto a **Bruno Barbieri** e **Antonino Cannavacciuolo** (Giorgio Locatelli era ancora malato, come nella puntata precedente), è arrivato lo chef pluristellato **Giancarlo Perbellini**, simbolo della cucina italiana nel mondo.

Perbellini ha presentato ai concorrenti **dieci ingredienti** (controfiletto di wagyu, granchio reale, polvere di plancton, starna, guance di rana pescatrice, wasabi in radice, foglia d'ostrica, salsa di Vert Jus, zuccina pâtisson bianca e formaggio veneto Morlacco) coi quali dovevano dimostrare di essere diventati dei veri e propri chef.

Promossi **Hue** con *Non ci ho pensato* (guance di rana pescatrice saltate, olio di menta e coriandolo, zuccina abbrustolita e cialda alla curcuma), **Francesco** con *Wagyu al Cucchiaino* (wagyu scottato su zuccina, brodo alle spezie e fonduta di Morlacco) e **Lavinia** con *Il mio prossimo viaggio* (gyoza di wagyu marinato e crema di zuccina alla salvia con salsa di Vert Jus alla cannella), ma **a vincere è stato Mattia** con *Oltre* (zuppetta con guance di rana pescatrice, zuccina e cracker al pancton e wasabi).

La sua vittoria gli ha dato un importante vantaggio nell'**Invention Test**: Mattia ha infatti potuto scegliere a chi assegnare i due piatti presentati da chef Perbellini, da replicare fedelmente nella prova: così la **Zuppa di Pesce "Chef Européen du poisson"** è stata cucinata da Mattia, Hue, Lavinia, Sara e Francesco, mentre l'**Aragosta Thermidor Rivisitata** è stata preparata da Laura, Bubu, Roberto, Edoardo e Leonardo. **Hue** è stata la migliore della prova, diventando così **capitana di brigata nella Prova in esterna**, mentre **Bubu è stato mandato** direttamente **al Pressure Test** e **Laura** è stata la prima eliminata della sera.

Nella seconda puntata della serata gli otto cuochi amatoriali rimasti si sono trasferiti all'NH Collection CityLife di Milano, per una sfida all'insegna dell'internazionalità. Al tavolo dei commensali, infatti, c'erano **dieci chef provenienti da tutto il mondo** e al lavoro in Italia, ciascuno dei quali con un ingrediente iconico della propria tradizione: Vinod Sookar da Mauritius e la vaniglia; Mauricio Zillo dal Brasile e la carne tropicale; Nabil Hadj Hassen dalla Tunisia e la salsa Harissa; Xin Ge Liu dalla Cina e la radice di taro; Roy Caceres e il lulo poi Juan Camilo

Quintero e le foglie di banana dalla Colombia; Entiana Osmenzeza dall'Albania e il formaggio Mishavin; Vasiliki Pierrakea dalla Grecia e la bottarga di muggine ricoperta di c'era d'api; Diana Beltran dal Messico e i peperoncini; infine Fumiko Sakai dal Giappone e la ventresca di tonno.

Hue, vincitrice dell'Invention Test, ha scelto il **menù blu** e **Sara, Edoardo e Mattia** per il suo team che era chiamato a preparare antipasto e dolce. Poi ha indicato **Francesco come capitano della squadra rossa**, composta da **Lavinia, Leonardo e Roberto**: per loro, ai fornelli, c'era invece tutto l'occorrente per primo e dolce.

Obiettivo per tutti, mescolare con tecnica e creatività ingredienti italiani ai dieci prodotti stranieri portati dagli ospiti: l'antipasto blu era quindi un piatto composto da taro, mishavin e bottarga di muggine; il primo piatto rosso era un fritto con paccheri, crema di zucchine, fonduta di Mishavin e ventresca di tonno; il secondo blu è stato un tonno marinato in lampone, lime, lulo e basilico, con tre diversi tipi di peperoncino; infine, il dolce rosso era composto da crema pasticcera alla vaniglia e peperoncino, frolla aromatizzata, marmellata al lulo e ciliegia caramellata.

Alla fine, per soli tre voti, è stata la **brigata Blu** a vincere: sfatando la maledizione della brigata blu, che fino ad oggi ha sempre perso, e anche la maledizione di Edoardo, che fino a questa puntata si era sempre ritrovato ai pressure.

All'ultima sfida si sono perciò ritrovati **Lavinia, Roberto, Leonardo e Francesco**, a cui si è aggiunto **Bubu**, che questa settimana consisteva in una vera e propria sfida contro il tempo: con un timer a pochi passi dalle postazioni, in soli 30 minuti i concorrenti dovevano cucinare due piatti con tutti e dieci gli ingredienti a disposizione (ciliegie, filetto di carne, formaggio roquefort, patate, polpa di pomodoro, caviale, animelle, borragine, uova di quaglia e vongole).

Una volta chiuso il primo piatto con alcuni dei 10 ingredienti a loro scelta, i concorrenti potevano fermare il tempo per portarlo all'assaggio dei giudici: in caso di promozione guadagnavano la balconata, altrimenti dovevano cucinare anche il secondo piatto nel tempo rimasto e con tutti gli ingredienti lasciati sul banco.

Roberto e Bubu hanno guadagnato subito la salvezza in balconata, mentre tra **Lavinia, Francesco e Leonardo** è stato proprio **quest'ultimo a creare il piatto peggiore**, cosa che lo ha portato ad abbandonare la cucina di MasterChef Italia.

Settimana prossima, giovedì 16 febbraio sempre alle 21.15 su Sky e in streaming su NOW, gli 8 cuochi amatoriali ancora in gara proseguiranno il loro viaggio verso la vittoria.

This entry was posted on Friday, February 10th, 2023 at 5:40 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.