

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Altri due eliminati, a Masterchef restano in sei

Stefania Radman · Friday, February 17th, 2023

Ancora due eliminati a **MasterChef Italia** nella gara che tra una settimana decreterà i “fantastici 4” di questa edizione.

Quella di ieri è stata una serata imprevedibile fino all’ultimo secondo, in cui i cuochi hanno dovuto fare un salto di qualità ragionando, cucinando e impiattando come veri chef professionisti.

Il fil rouge della serata di ieri era infatti l’alta cucina e quei piatti che non vengono pensati nella quotidianità: dalla **Mystery Box** che ha visto protagonista l’”**amuse-bouche**”, il piccolo boccone servito a inizio pasto principalmente nei ristoranti stellati, all’**invention test** che affrontava i “**pre dessert**” fino allo **Skill Test**, davanti allo chef **Enrico Crippa**, 3 stelle Michelin con il ristorante Piazza Duomo ad Alba (a cui si è aggiunta la Stella Verde, il riconoscimento che premia i ristoranti all’avanguardia nel campo della sostenibilità), “maestro dei vegetali” famoso per la perfezione della sua cucina, autore di piatti che sono delle vere opere d’arte, nonché sesto Chef a livello mondiale secondo la Top 50th Best Chef Award del 2017.

### LA SERATA DALLA MISTERY ALLO SKILL TEST

La Mystery Box nascondeva non prodotti ma dei contenitori molto particolari usati, appunto, per l’”amuse-bouche” (letteralmente “divertimento per la bocca”), che ha uno scopo molto particolare: omaggiare gli ospiti a inizio pasto, divertendoli.

Gli aspiranti Chef hanno dovuto realizzare i loro personali “amuse-bouche” usando i contenitori a loro disposizione: non solo il sapore doveva essere degno di un ristorante stellato, ma anche l’impiattamento e il design del piatto dovevano corrispondere ad alti standard di qualità.

I giudici hanno deciso di assaggiare le preparazioni di **Francesco** “Nuvole romane” (nuvola di albume d’uovo con guanciaie, pecorino, pomodoro, cipolla e pepe), **Sara** con il suo “Marhaba” (“benvenuto” in arabo, fatto con polpette di alici alla frutta candita su crema di riso, panna acida e cannella con olio al peperoncino), e di **Roberto** con il “Piccione viaggiatore” (bon bon di piccione ripieno di riccio e fegatini in salsa teriyaki con aceto di lamponi, mirin e cola).

Vincitore della prova è stato designato proprio “**Francescone**”, che ha così conquistato un vantaggio per la prova successiva, l’**Invention Test** incentrato sulla preparazione del “**pre-dessert**”, ossia una piccola portata servita prima del dolce principale per preparare il palato a gustare al meglio il dessert: il 29enne romano ha potuto scegliere per la propria preparazione due ingredienti tra i sedici a disposizione (cioccolato bianco, dulce de leche, pasta di fagioli azuki,

Mela Delicious, barbabietola, patata dolce, castagne, mirtilli, piselli, “barattiere”, finocchio, melanzana, fava tonca, succo di yuzu, cardamomo nero e Tè matcha) e decidere a chi assegnare i restanti, rendendo la sfida ancora più difficile e imprevedibile per i suoi avversari. Una prova che per Francesco ha rappresentato una vera e propria beffa: tenuti per sé i piselli e il finocchio, due ingredienti assai complessi da abbinare, **il suo piatto è stato considerato il peggiore della prova;** tanto da portarlo all’eliminazione dalla cucina di Masterchef. La decisione però, è stata preceduta da un momento da brivido per gli spettatori varesini: al suo fianco nella coppia peggiore c’era infatti **Edoardo**, che con la sua porzione di melanzana troppo grande per essere un pre-dessert è stato messo a rischio eliminazione. Alla fine però i tre giudici hanno optato per far uscire Francesco. Migliore della prova, invece, **Bubu**.

I sette aspiranti MasterChef rimasti si sono quindi ritrovati nelle postazioni dello **Skill Test**, la sfida tecnica del cooking show, per dare il benvenuto al geniale chef **Enrico Crippa**, “commissario esterno” della prova che come sempre era organizzata a tre livelli, ognuno dei quali era basato su un suo piatto straordinario.

Per tutti, obiettivo di questo Skill Test nei primi due step è stata la realizzazione di una propria ricetta ispirata ad almeno una delle tecniche presenti in ciascuno dei piatti presentati dallo Chef; solamente nel terzo ed ultimo livello la Masterclass ha dovuto replicare il piatto presentato dal tre stelle Michelin.

Chef Crippa nel frattempo poteva passare tra le postazioni modificando ciò che gli aspiranti chef stavano facendo, aggiungendo o togliendo un ingrediente o uno strumento a suo piacimento. Il primo livello ha visto **Hue, Sara ed Edoardo** raggiungere subito la balconata grazie ai loro piatti promossi dai quattro chef stellati; nel secondo è stato promosso **Bubu**, che ha conquistato così l’accesso al prossimo episodio; nel terzo step, quello eliminatorio, **Mattia, Roberto e Lavinia** hanno dovuto replicare il piatto di difficoltà estrema di Crippa, e a farne le spese è stata proprio la 22enne piemontese.

**Bubu, Edoardo, Hue, Mattia, Roberto e Sara:** ecco il sestetto di aspiranti chef tra una settimana, giovedì 23 febbraio sempre alle 21.15 su Sky e in streaming su NOW, si giocherà l’accesso all’ultimo appuntamento di questa edizione di MasterChef Italia. Per loro il percorso da affrontare prima di arrivare in vetta è sempre più breve.

## MASTERCHEF: I DATI DELLA PUNTATA DEL 16 FEBBRAIO

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 743mila spettatori medi, con 1.029.821 contatti, il 3,2% di share e il 72% di permanenza: il dato è nuovamente in netta crescita rispetto agli omologhi episodi della scorsa stagione (+7%). Nel dettaglio, il primo episodio ha raggiunto 803mila spettatori medi e il 3% di share, con 1.130.810 contatti (in aumento del +3% anno su anno); a seguire, il secondo episodio di serata ha raggiunto 683mila spettatori medi, con il 3,4% di share e 928.831 contatti (con una crescita del +13% rispetto a un anno fa).

Gli ascolti degli episodi della scorsa settimana, nei sette giorni, hanno raggiunto 1 milione 777 mila spettatori con quasi 2,5 milioni di contatti unici e una permanenza sempre altissima, al 72%: il dato segna un +5% rispetto agli episodi trasmessi nella settimana del Festival di Sanremo dello scorso anno.

---

Sui social, con le 106mila interazioni social nella giornata di ieri e le 141mila interazioni totali, l'hashtag ufficiale #MasterChefIT è entrato ancora una volta in vetta alla classifica dei Trending Topic italiani, rimanendo poi nelle primissime posizioni fino alla mattina di oggi. Altri nomi entrati in classifica: Locatelli e Francescone

This entry was posted on Friday, February 17th, 2023 at 6:08 pm and is filed under [Life](#)  
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.