

# È in cucina il vero talent show

Cracco, la superstar di "Master Chef": «Ai fornelli vince la passione»

## SPETTACOLO E RIGORE

«Diamo ai concorrenti le basi per orientarsi nel settore»  
Oani mercoledì su Cielo

Annalisa Siani

**NELLA MAREA** di trasmissioni di cucina che invade la televisione, spicca un vero talent show, "Master Chef" alla prima edizione italiana in onda su Cielo il mercoledì in prima serata. Una cosa seria, dove chi partecipa vuole fare della ristorazione la sua professione e chi ne esce segue comunque una via di successo e golosità. Tre giudici, tre superchef che insegnano, osservano, assaggiano ed emettono verdetti severissimi. Carlo Cracco è uno di loro e condivide la scena con altre due star dell'Alta cucina, Bruno Barbieri e Joe Bastianich. Quarantasei anni, di Vicenza, due stelle Michelin sul bavero, un ristorante a Milano considerato fra i 50 migliori del mondo. E - cosa che, soprattutto in tv, non guasta - un fascino da sex symbol, con o senza grembiule.

### Lo sa di piacere, Cracco?

«Ma figuriamoci, sex symbol io? Sono perfino schivo...».

### Cracco, con gli aspiranti chef usa spesso l'espressione «Dovete stupirci». Cerca l'originalità?

«No. Mi spiego. Il sapore, il profumo di un piatto deve stupire, e questo non vuol dire fare cose strane o sballate, ma far riaffiorare alla men-

te un gusto perduto, un sapore familiare, un profumo che si credeva dimenticato».

### Ci dice come mai tante donne cucinano bene, ma poi i grandi chef sono sempre uomini?

«L'uomo scopre la cucina per caso, nessuno glielo impone, allora lo prende come un hobby, si appassiona, ci si dedica, sperimenta. E capita che diventi un gran cuoco».

### In casa sua chi cucina?

«Assolutamente io e guai chi si avvicina ai fornelli...».

### Dopo una giornata di lavoro non è stanco di spignattare?

«Anzi, in casa è rilassante».

### A "MC" lei è molto severo, e a volte s'arrabbia di brutto...

Il  
a a Gor on Ramsey?

«Noo, io non sono il tipo, non sono così aggressivo, non è nella mia indole e non mi interessa. Se sono severo e, come i miei colleghi, inflessibile, è che voglio far capire ai concorrenti che fare questo lavoro è un grosso impegno, non basta nemmeno un talent, è ovvio, ma intanto noi tutor cerchiamo di far fare ai concorrenti un primo passo, dar loro gli strumenti per orientarsi in questo settore. Il 70% non sa nemmeno fare la spesa e guardi che è un'arte anche quella».

### L'ingrediente indispensabile per un grande chef?

«Passione. Che si porta dietro tutto il resto, fantasia, creatività, disciplina, sperimentazione, curiosità ver-

so sapori e cucine di tutto il mondo. Io faccio almeno venti viaggi all'anno per lavoro».

### E dai viaggi che cosa riporta?

«La consapevolezza dell'esistenza di culture culinarie diversissime. Non metto in valigia ingredienti strani, se alludeva a questo. Sono appena tornato dal Brasile dove ho "conosciuto" il limone arancione: profumatissimo e bellissimo, ma è giusto che resti lì, sui piatti brasiliani».

### Tre prodotti di cui non farebbe mai a meno?

«Il sale: conserva, mantiene, valorizza. I vegetali: dalle erbe alle spezie ai prodotti dell'orto, un universo governato dal re pomodoro. Il pesce: varietà infinita, sano, sofisticato».

### Lei è anche un esegeta dell'uovo?

«Non esageriamo, ma l'uovo è povero, costa 10-12 cent, è completo dal punto di vista nutrizionale ed è molto bistrattato e basta poco per trasformarlo e dargli il posto che gli spetta nell'alta cucina».

### Fra Buona cucina e Alta cucina che differenza passa?

«L'una è quella comune, sana, basta non strafare e non rovinare gli alimenti. Quella "alta" è l'espressione della personalità dello chef, solo questo».

### Cracco, chi vincerà "MC"?

«Il migliore, ovvero colui che avrà l'umiltà di capire la grande possibilità che gli è stata data».





I giudici di "Master Chef": Carlo Cracco (al centro e accanto), Bruno Barbieri (a sinistra), Joe Bastianich

## LE SIGNORE DELLE PADELLE

### "La prova del cuoco"

Da un format Bbc, dal 2000 lo show dell'ora di pranzo di Raiuno è condotto con gran successo da Antonella Clerici.



### "I menù di Benedetta"

Benedetta Parodi ha esordito con le sue ricette su Italia 1 con "Cotto e mangiato". Da quest'anno è passata su La7.

