



IL CASTING È SERVITO

Giovani a caccia di fortuna. Disoccupati in cerca di lavoro. Madri con la voglia di riscatto. In fila con un piatto in mano. I provini MasterChef dietro le quinte

DI SABINA MINARDI - FOTO DI STEPHANIE GENGOTTI PER L'ESPRESSO

Somigliano a viaggiatori di inizio secolo (l'altro), nella sala d'attesa di una stazione. Zaini, giacconi e passeggeri parcheggiati alla rinfusa. Corpi rintanati in un angolo a evitare chiacchiere o committive vocianti che si immortalano con



DA SINISTRA: ALICE, 36 ANNI; RENATO, 29 ANNI; ALBERTO, 47. SOTTO: ASPIRANTI PARTECIPANTI A MASTERCHEF 2, CHE ANDRÀ IN ONDA IN AUTUNNO SU SKY UNO HD, IN ATTESA DEL LORO PROVINO

l'autoscatto. Sguardi immobili su un libro; occhiaie a spasso con un sovraccarico di trucco. Un bivacco di gente di ogni età con un numero sul petto e un frigorifero sotto i piedi. E carote e sedani che spuntano dai sacchetti, foglie d'alloro e ciuffi di basilico da accarezzare tra le dita. Nell'aria i profumi più vari: di pesce e di cannella, di mele e di cipolle. Del resto, sono arrivati qui all'alba, con le cozze ripiene di mozzarella e le noci di cocco svuotate alla meglio; con le friselle e coi cannoli, le costolette d'agnello e le seppie in umido. Pietanze pronte da tirar fuori, rianimare al microonde et voilà, servire fumanti al punto giusto.

Somiglia davvero a una stazione affollata da grandi ritardi lo spazio allestito in un hotel di Roma Sud. Incluso il treno da prendere al volo: quello di MasterChef, il format gastronomico inglese, che fa furore da oltre un decennio nei palinsesti anglosassoni e di altri 18 Paesi al mondo, declinato in svariate versioni, dalla Junior alla Celebrity.

Andata in onda in Italia a partire da

settembre 2011, la sfida culinaria prodotta da Magnolia ha fatto leva sulla passione degli italiani per il cibo e macinato da subito ottimi ascolti, conquistando fan insospettabili, fino a diventare un vero fenomeno televisivo. Con una giuria, tra rigore e sex appeal, da tifoserie: i due chef stellati Carlo Cracco e Bruno Barbieri, e un manager della ristorazione, giudice anche dell'edizione Usa del programma, Joe Bastianich.

All'annuncio di un nuovo via, 8 mila domande sono arrivate alla redazione. Le selezioni, tra Napoli, Roma e Milano, consentiranno di individuare un centinaio di potenziali concorrenti. Dopo un live cooking, previsto tra qualche settimana, la rosa dei candidati scenderà anco-



ra, fino a 40. Tra questi saranno scelti i 18 concorrenti protagonisti della seconda edizione. Il talent show, trasmesso l'anno scorso dal canale Cielo, trasloccherà su Sky Uno Hd in prime time.

Ecco perché ora mezza Italia si accalca qui, pronta a dimostrare di avere le doti giuste: l'Italia dei single e delle coppie gay, dei nuclei ricostituiti e ►

dei clan di amici che surrogano famiglie fragili. L'Italia che cerca un lavoro, che ne ha uno che detesta, che l'ha appena perso, che insegue la svolta. Ventenni e cinquantenni che si tengono d'occhio, ognuno tenendo stretta la sua motivazione.

«Sono qui perché nella vita ho solo fatto quello che gli altri si aspettavano da me, ora vorrei seguire la mia passione»; «Sono venuto perché sono stato appena licenziato e ho bisogno di inventarmi un altro mestiere»; «Se vince lei, vinciamo tutti», racconta un amico di Alice, 36 anni: «Apriamo un ristorante a Prato e lavoriamo insieme». «Faccio pratica legale. Mi angoscia l'idea di stare in mezzo alle carte tutta la vita», chiarisce Marta, sarda. E anche Salvo da Viterbo, 24 anni, cerca qui la buona sorte: «Per l'ansia, stanotte non riuscivo a dormire. Alle 4 mi sono messo a preparare il piatto: paccheri ripieni con la ricotta»; «Ho una laurea in economia. Scrivo di finanza quando capita. Cerco un lavoro da non so più quanto tempo, tanto vale ricominciare da qualcosa di nuovo». «Perché sono qui? Mio marito mi ha lasciato l'anno scorso, voglio dimostrare quanto valgo: a mia figlia, soprattutto». Istantanea in carne e ossa di un Paese alla frutta: che vede nei casting l'unica via per una svolta, e nella tv l'occasione per un nuovo inizio: tra quiz e comparsate, ogni anno sono oltre 110 mila gli italiani che si met-

tono in coda per un provino.

Ma qui è diverso, assicurano gli autori: «La cucina è sì un'ancora di salvezza, una forma di transizione meno traumatica di altre, perché riguarda una sfera quotidiana che bene o male ci coinvolge tutti. Ma conta ciò che sai fare veramente», dice Paola Costa, autrice. Se non conosci la differenza tra una mantecatura e una marinatura, meglio lasciar perdere. Se a julienne ti riduci un dito anziché le carote, sei fuori. «Quest'anno era forte il rischio che arrivassero candidati più condizionati dalla visione della prima edizione, e quindi meno spontanei. Invece, c'è ancora di tutto: chi sogna lo spettacolo, e chi è qui davvero perché ha un grande amore per la cucina», continua Costa: «Noi cerchiamo persone appassionate, capaci di trasmettere emozioni. Se la trasmissione ha avuto così tanto successo è stato merito del format, della squadra dei giudici, ma anche dei personaggi individuati, che incarnavano esattamente quella passione che ora cerchiamo».

Tra tanti emuli di Spyros, il vincitore della prima edizione, svettano per sicurezza le quarantenni, ben rappresentate: Barbara da Prato, tre figli pazzi per i suoi spaghetti alla Lilli e il Vagabondo (con le polpette), ereditate a sua volta dalla nonna croata: «Lavoro con la gente, ho una vita molto piena, cucino in continuazione: affrontare il giudizio della giuria è la

cosa che francamente mi preoccupa meno»; Tristana da Riccione, aria giocosa a partire dal nome («Era il titolo di un film di Buñuel con Catherine Deneuve: sfigatissima») e nonchalance nel parlare di raffinate ricette elaborate in famiglia; Blagovesta nata a Sofia e residente a Martinsicuro: usa i pennelli per decorare uno sformato di tagliolini, che scambieresti per un delizioso dessert.

Più il tempo passa, più l'atmosfera si scongela: le signore ingioiellate rompono il ghiaccio con le ventenni piercing&tattoo; i bambini esasperati giocano a rincorrersi, oppure col Nintendo; gli accompagnatori con l'aria da ostaggi solidarizzano con altri incolpevoli; i bagni per signore diventano circoli di conversazione stile centro estetico. E quando arriva il turno, via sul banco ad impiattare con fantasia. Poi verso una delle tre stanze dove finalmente guardare in faccia gli esaminatori: uno chef, un autore.

«Ho 24 anni, il cuoco che amo di più è Alessandro Borghese, farei follie per lui. La tv? Vabbè, certo, la sogno da sempre: a sei anni ho partecipato a un programma per bambini». «Mi chiamo Bartolomeo, ma per tutti sono Junior. Un lavoro che mi piace ce l'ho; certo se riuscissi a trasformare in un mestiere questa passione qui...», sul piatto un cannolo di seppia, omaggio alla Sicilia. «Ho 64 anni, mi chiamo Eliana, vengo dalla ▶

“Cucino da sempre. Ora voglio dimostrare a tutti quanto valgo”



DA SINISTRA: MATTEO, 32 ANNI; SASÀ, 36 ANNI; TRISTANA, 40



Toscana, mi accompagna mio figlio che mi ha iscritto di nascosto. Cosa porto? Lo sformato di carciofi con carne che faccio ogni domenica. Eppure oggi sono più emozionata di quand'ero a scuola: per colpa di quel microonde, maledetto, non l'avevo mai usato in vita mia».

Ricette elaborate e arditissime sfilano davanti agli occhi dei concentratissimi chef Daniele Maltempo, Lorenzo Boni, Samuele Luè, «ma se mi dai da fare un uovo al tegamino è una tragedia», dice Maria. Piatti spesso frutto di una conoscenza antica: «Non ricordo che mia madre abbia mai cucinato per me», ammette Luisa, figlia di quella generazione che del rifiuto dei fornelli ha fatto una battaglia per l'emancipazione: «Devo tutto a mia nonna». E avanti con piatti che abbondano di strutto, frittiture e interiora. Ricette che, disposte in fila sopra una tavola, ricompongono 20 riconoscibili regioni. Il puzzle di un'Italia che non solo col cibo ha un rapporto ancestrale, speciale. Ma che cucina ogni giorno, e tramanda la sua tradizione.

I dialetti impazzano da queste parti, come le approssimazioni: nel linguaggio («Bisogna mescolare in fretta», si raccomanda un ragazzo: «Sennò si rappalla»). Scusi? «Si conguaglia, come posso dire?». E nei piatti serviti. Come i peperoni «cruschi» di Angelo, che vorrebbe scappare via da Latronico, Potenza. Le «stighiole» palermitane. Le sarde in sa-

or. I giudici ascoltano e tacciono senza tradire reazioni: sia che il candidato non sappia preparare una besciamella, sia che li stupisca precisando il punto di fumo di tutti i grassi. «Gniente, io sono un'esteta, per questo amo i dolci. Gniente, ho fatto sciogliere il tutto a bagnomaria. Poi, gniente, ho mescolato il mascarpone. E gniente...». «Volevo dire che sono vegetariana. Come faccio coi piatti di carne? È molto semplice: non li assaggio mai...». E sulla differenza tra spigola e branzino il tempo scorre in genere impietosamente in silenzio.

«Sappiamo bene che in molti si presentano per la sola voglia di provare un'esperienza televisiva, ma ce ne accorgiamo subito», nota Paola Papa, un'altra delle autrici: «Ci ha colpito la carrellata di professionisti col desiderio di cambiare: architetti, commercialisti, avvocati. Tutti in cerca di una seconda chance».

«E poi di colpo ti imbatti nel talento della semplicità. Oppure resti affascinato dalla semplicità con cui alcuni ti presentano piatti complicati e rischiosissimi», aggiunge Nicola Lorenzi, l'altro autore-esaminatore: «Cerco la passione. La riconosco d'istinto». È già passata diverse volte - assicurano - da queste parti. Giovani diversi dagli altri che l'occhio smalzato dell'uno, e la perizia dell'altro, colgono al volo. E premiano, con un segno di riconoscimento, sui taccuini.

Non si sa se per l'emozione o per golosità, a molti viene la salivazione nel descrivere le loro ricette: «La verità è che sono qua perché adoro mangiare», ammette qualcuno. «Se ti dicessi che questo piatto fa schifo?», chiede l'autore ogni tanto, per studiare le reazioni (e forte è il sospetto che lo pensi per davvero). I più restano muti, disorientati, accennano appena a una mossa difensiva. Qualcuno fa il gradasso: «Provi a dirmelo in faccia quel Bastianich», ritenuto il giudice più cattivo di MasterChef.

Si chiude con la mystery box: tre prodotti, «dimmi cosa ci faresti». E nell'aria si libera un solfeggio di ingredienti: i candidati aggiungono, tolgono, dimenticano, si scusano, ripartono, frulano tutto nel loro mixer virtuale. Ricette appetitose o disgustose, plausibili o non sensi assoluti volteggiano come farfalle, poi si fissano, sospese, dentro nuvole di fumetti. Tutte potenzialmente idonee a regalare un sogno. Perché la libertà è un attimo, qui e adesso, in questa stanza a porte chiuse: libertà di inventare un piatto, di ipotizzare un lavoro diverso, di immaginarsi in una città più grande, di costruirsi una nuova identità. Con la pubblicazione garantita di un libro di ricette. La popolarità di un programma di successo. E un gruzzolo in mano per dare il via al sogno: 100 mila euro. Per fare restart. ■

ALTRI TRE PARTECIPANTI AL CASTING ROMANO. DA SINISTRA: MARCO, 31 ANNI; BARBARA, 36 ANNI; MIRIAM, 31 ANNI



Molti i professionisti col desiderio di cambiare: architetti, avvocati, docenti