

Masterchef, parla Ivan

Pubblicato: Martedì 2 Aprile 2013



La seconda edizione di Masterchef, il programma culinario più apprezzato della tivù, è finita su **Sky Uno** da quasi un mese, ma è appena approdata sul digitale terrestre: **il martedì su Cielo**, infatti, è appena cominciata la replica dell'intera edizione.

Tra i protagonisti, uno di quelli che si mette più in luce per modestia, umanità e fantasia in cucina è **Ivan Iurato**: con il suo **forte accento siciliano**, la sua **tendenza alla poesia** e il suo **gran desiderio di far virare la sua vita verso la cucina**, senza però fare colpi bassi contro gli amici (*per chi sta vedendo il talent per la prima volta: sappiate che non ne mancheranno..*) è il concorrente che più ha riscosso le simpatie del pubblico su satellite, e si candida a bissare il successo anche sul digitale. Intanto, il 28 marzo è stato il suo ultimo giorno di lavoro nella sua "vecchia vita": «Ero commesso, lavoravo per la

grande distribuzione dell'elettronica. Sono laureato in scienze politiche, ma ho sempre avuto una passione per le cose elettroniche. Così avevo accettato quel lavoro».

D'ora in poi la sua vita potrebbe cambiare: «E' un po' un salto nel vuoto. Non ho davanti a me una strada già segnata, mi sto buttando a pesce in tutte le occasioni che posso trovare: a maggio per esempio sarò in Puglia, ad un evento che festeggia l'eccellenza dei suoi vini».

Ivan è uno dei personaggi più amati della seconda edizione di Masterchef: e se rimanessi in televisione?

«Se mi arrivassero delle proposte televisive sarebbe davvero bello. Anche perchè noto molto calore da parte delle persone: una cosa che mi stupisce un po', faccio fatica ad immaginarmi personaggio. Ricevo anche in questi giorni dalle dieci alle quindici email di affetto che mi chiedono "quando ti possiamo rivedere?". Cerco di fare il possibile per rispondere, anche se faccio tutto da solo, ma mi metto nei panni del telespettatore e una risposta la vorrei ricevere... Un programma televisivo o una rubrica sarebbe senza dubbio un modo per portare più in là nel tempo questo calore»

Come è nata la tua candidatura a Masterchef?

«Innanzitutto la cucina nasce, come tutte le passioni, da piccolo: io abito in una casa in campagna isolata, i miei erano fuori per lavoro e mi lasciavano da solo, così ho fatto di necessità virtù e ho cominciato a inventarmi ricette. Negli anni di università, che ho fatto a Catania, ero quello che cucinava per tutti i coinquilini. L'anno scorso ho visto la prima edizione, mi sono appassionato e mi sono detto "beh, perché non provarci?", gli amici mi hanno incitato e così mi sono iscritto. Francamente, non pensavo di arrivare a questi risultati».



Sei arrivato molto avanti, ad un passo dal podio. Sei stato anche molto amato, e bonariamente preso in giro per il tuo accento, tanto che su twitter c'è un "personaggio specchio" di nome "Ivan Masdergieff". Quanto ha contato la simpatia del "personaggio io" e quanto le papille gustative dei giudici mentre assaggiavano i tuoi piatti?

«Innanzitutto, io non mi sono ancora reso conto di essere "un personaggio"...Però in effetti bisogna ammettere che le due componenti contano per il 50 per cento ognuna».

Il personaggio, nato anche grazie a un sapiente montaggio televisivo, al telefono si rivela molto diverso

da come viene dipinto in tivù: **quello che ascoltiamo non è un “buon villico” dal forte accento siciliano, ma un ragazzo colto, appassionato e con un accento nemmeno troppo invadente.**

«Molte cose non si sono viste in quella trasmissione, il montaggio è molto rapido e quello che vedete voi è veramente poco. Certo, cucinare cucinavamo, e in quei momenti molto contava la fortuna: se conosci le materie prime e se riesci fare qualcosa di buono e bello, passi, sennò ti fermi. **I tempi per cucinare, comunque, erano quelli che vedete** e che ci erano assegnati, anche se questo a volte può stupire. **L’unica vera differenza è che tra la preparazione e l’assaggio “televisivo” passava un’ora,** e quel che mangiavano per giudicare era già freddo. In realtà, per poter giudicare correttamente, facevano un primo assaggio della ricetta non ancora impiattata, poi procedevano con l’assaggio “ufficiale”».

Del suo “alter ego” in twitter, **Ivan Masdergieff**, il “vero Ivan” parla con simpatia: «L’ho anche conosciuto, e abbiamo un progetto assieme: un libro ironico di ricette, scritto a quattro mani. C’è stato l’interesse di un editore, spero proprio che vada in porto».

La trasmissione, comunque, ha tratteggiato Iurato così come è: **uno tra i più umani e appassionati concorrenti di questa seconda edizione, dove invece cattiverie e colpi bassi non sono mancati.** «Per molti concorrenti però il montaggio è stato impietoso: **Marika** non è affatto la “gatta morta” che è stata dipinta: è una brava ragazza e mi spiace che sia “venuta fuori” così. Anche **Maurizio**: lo odiavano tutti perchè sudava, ma era molto meglio di così...»

Maurizio però, non è stato una mammoletta: «E’ vero che nel corso di Masterchef non ha evitato i “colpi bassi”. Ma è stato quasi leale: sapevi quando e come aspettarteli, e si sapeva anche che l’avrebbe fatto per rimanere in gara».

Tiziana però, pare non sia stata “vittima del montaggio televisivo”: «No, lei era proprio così. Non solo davanti alle telecamere, ma anche fuori: non le piaceva il residence, faceva pesare la sua posizione sociale – una volta ci ha dato dei “barboni” perchè mangiavamo dei panini sulle scale – e questo non la rendeva certamente simpatica. Lei è proprio così come la vedete». **Paola**, invece «Sembra “snob” all’inizio, ma in realtà è la persona più buona del mondo. E’ una delle poche ricche e generose umanamente che conosca. E ironia e sarcasmo non le mancano». Per **Andrea** il problema invece «E’ stato stare nell’ombra di Maurizio per troppo tempo. Non è riuscito a staccarsi da lui fino alla fine: se avesse dimostrato più personalità sarebbe andato oltre...»

Andrea però è andato avanti un bel po’: superando anche Ivan, e agguantando il podio: «Il punto è però che **Andrea doveva vincere**: è veramente bravo, aveva tutte le potenzialità del mondo, ma non ha avuto coraggio. Nella sfida finale con Tiziana ha fatto degli errori che ci hanno sconcertato. Lui era, per bravura e motivazione, quello che dei tre se lo meritava di più: Maurizio fa il copy e a quanto ne so non ha nessuna intenzione di lasciare il lavoro. Tiziana non credo proprio porti avanti più di tanto la vittoria, non lascerà un buon ricordo del pubblico e dubito farà venire voglia di comprare il suo libro di ricette. Infine, difficilmente la vedo mollare il suo avviato studio di avvocato per mettersi ad aprire un ristorante. I centomila euro ad Andrea sarebbero potuti servire invece per cominciare ad avviare una attività. Senza contare che io un libro di Andrea lo comprerei, quello della vincitrice no. **Tiziana non ha molta creatività in cucina: ha molta tecnica e molta cultura culinaria, conosce tutte le ricette dei più grandi chef. Ma tutto qui.**»



Richiesto di raccontare un episodio, un ricordo che noi spettatori non avremmo visto mai, Ivan racconta di quello che succedeva alla fine delle registrazioni: «**Dopo la registrazione della puntata ci si vedeva in zona Mecenate**, fuori dagli studi: si andava da **Max il cinese**, un bar di quart'ordine di quella zona periferica milanese. Sembra un controsenso per degli aspiranti masterchef, ma era bello e liberatorio: tra gli altri c'ero **io, Nicola, Margherita, e anche Paola**. Che dimostrava, con queste scelte, di non essere per niente snob. Da Max il cinese, per intenderci, Tiziana non ci è mai venuta...»

Ora Ivan devo solo decidere come sarà il suo futuro: «Il problema è trovare il tempo e razionalizzare. **Sono un po' confuso, se devo essere sincero**. Da qua a giugno sono occupato in eventi in giro per l'Italia, e ci vivrò di questo. Poi però non so: non c'è niente di stabile o valido, ora sono a un bivio». Ivan, come Andrea infatti, ha deciso di mollare il suo passato e provarci, e chi lo ha preso in simpatia può solo sostenerlo.

Noi ci proviamo, a fare una sommessa richiesta ai canali specializzati di cucina: ci piacerebbe vederlo insegnare a cucinare tutto quel patrimonio di **pesce italiano** che nessuno di noi sa più trattare. Magari insieme allo “stagnaro” **Guido** che ci racconta la pasta e fagioli con le cotiche, e **Paola** che ci insegna a mangiare come “i nuovi milanesi”.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it