

Paola, masterchef "alla Milanese"

Pubblicato: Martedì 16 Aprile 2013



E' stata una dei personaggi più caratterizzati e simpatici della seconda edizione di **Masterchef**. **Paola Galloni**, la "milanese" alta, sofisticata, ma allo stesso tempo pratica e senza mezze parole, come solo un vero milanese doc sa fare, ha "riempito lo schermo" del talent show fino a pochi momenti dalla fine, con un costante crescendo di simpatia da parte degli spettatori di Sky Uno.

Ora, stanno vedendo le sue gesta anche i telespettatori di **Cielo**, sul canale 26 del digitale terrestre: dove il talent finito sul satellite un mese fa in questi giorni è in piena emissione, ogni **martedì sera**.

A lei, [come prima a Ivan](#), abbiamo fatto qualche domanda: partendo da un punto di vista "scomodo" ma innagabile, quello dei pregiudizi nei confronti delle milanesi che lavorano nella moda o nelle pubbliche relazioni.

Di certo le milanesi non sono viste nè come amanti del cibo ne come esperte in culinaria. Come si riesce ad uscirne fuori, specie da concorrenti di Masterchef?

«Ci si prova, da sempre. Ora sto lavorando a un libro di ricette (più di 200!!!) che rappresenta molto la mia filosofia in cucina: si può mangiare bene e non sbonfare, si può! Poi ogni tanto ci si lascia andare (ecceccavolo) Ma se è solo ogni tanto non ci sono troppi effetti collaterali. Mandare affareinc un pò tutti, poi, è un ottimo modo di affrontare qualsivoglia pregiudizio. Infine i valori che hai, son quelli a prescindere da dove vivi e che lavoro fai... Io sono orgogliosa della mia Milano perché è una città che si fa il mazzo e ama la vita. Mangiare è una parte di tutto questo, e se è gestito con praticità, si può fare».

Come si concilia il fisico da modella con il talento culinario alla Masterchef?

«Non ho mai fatto la modella, in casa mia non sarebbe stato ben visto. Ho studiato, mi sono laureata in Filosofia in Cattolica, ho vissuto a New York e a Londra, ho lavorato come pr in alcuni locali durante l'università, poi ho lavorato in un paio di uffici stampa. Poi ho lavorato come responsabile commerciale estero per una ditta che stampa tessuti. Bel lavoro, sempre in aereo. Quando è nato mio figlio ho preso una pausa che voleva essere di 6 mesi, ma è durata 5 anni... Ok, 4 e mezzo: da quando ho fatto Masterchef non sono più tanto in pausa...».

Masterchef è quindi la tua prima "attività" dopo la maternità? Come te l'immagini il futuro, alla luce di questa esperienza? insomma: cambia tutto o non cambia niente in quello che farai da grande, cioè da mamma e lavoratrice?

«Sì, Masterchef è stata la prima "attività" non relativa alla famiglia dopo mio figlio...Ma non è che mi sentissi proprio a riposo prima. Adesso stanno già succedendo un mucchio di cose, soprattutto proposte

di tipo giornalistico, e siccome scrivere mi piace più che cucinare, direi che sono contenta. Comunque è ancora tutto molto in divenire».

Te la senti di dare un tuo giudizio ai concorrenti, specialmente quelli in odor di finale?

«Maurizio e Andrea sono bravissimi, in modi molto diversi e quasi complementari. Tiziana mi è insopportabile da tutti i punti di vista, compreso quello culinario. Non avrei mangiato nulla di quello che ha cucinato. Mai».



Se non ricordo male però sei stata eliminata su "azione" di Andrea. Non hai mostrato risentimento nei suoi confronti, anzi... Di cosa si tratta, comprensione o savoir vivre?

«Andrea era ed è mio amico. Non è creativo come Maurizio, ma è più preparato. Chiunque tra i due avesse visto, sarei stata felice. Ma anche Ivan e Nicola avrebbero meritato».

Da donna di mondo: secondo te, Agnese ci è o ci fa?

«Tutte e due le cose. Purtroppo per lei».

Una curiosità: quando assaggiano le vostre opere, i giudici non finiscono per mangiare i piatti freddi, alla fine? Non diventa in questo modo "mappazzone" anche il piatto più prelibato?

«Sì, è proprio così... Non che la cosa non ci abbia fatto girare le scatole in più di un'occasione!»

Chi è il candidato ideale alla prossima selezione di masterchef? E' sufficiente saper cucinare in maniera dignitosa o ci vogliono proprio i "fenomeni"?

«Non credo sia così fondamentale conoscere la terminologia culinaria, o studiare. Se ne hai voglia, prova. Non c'è un esame da sostenere e le scelte le fanno degli autori di un programma televisivo, non dimentichiamolo».

Dici che la selezione dei concorrenti viene fatta più dagli autori che dai tre giudici?

«Tutti continuano a dire (a noi per primi tutto il tempo) che decidono i giudici e solo sulla cucina. La mia idea è che decidano SOLO gli autori. Mia opinione».

Dirigeresti mai una cucina di un ristorante tutto tuo?

«NO grazie. La cucina di un ristorante non fa per me. Non lo sapevo prima, ma adesso che ci ho provato lo so».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it