

Masterchef: come da spoiler, vince Stefano

Pubblicato: Venerdì 6 Marzo 2015



E' **Stefano** il quarto **MasterChef** italiano.

L'agente immobiliare veneto di 43 anni, la cui vittoria era stata anticipata due giorni fa da Striscia la Notizia, ha davvero sbaragliato tutti, con una finale straordinariamente godibile anche per chi conosceva il finale.

Leggi anche

- **Televisione** – Masterchef: come da spoiler, vince Stefano

Nel corso della prima parte della finalissima trasmessa nella serata del 5 marzo su Sky Uno, **Amelia** si è classificata al terzo posto, fermata all'Invention Test da una sfida particolarmente impegnativa: sottoporre al giudizio dello chef **Rosanna Marziale** – a capo del ristorante tre stelle Le Colonne e casertana come lei – uno dei piatti firmati dalla stessa chef a base di mozzarella (cavallo di battaglia della giovane concorrente, con cui aveva superato la prima prova nella trasmissione), tra cui Amelia ha scelto la palla di mozzarella con tagliolini al basilico.

Nella seconda e decisiva sfida del talent record di ascolti si invece sono fronteggiati Nicolò, il ventunenne di Milano, e Stefano, 43 anni di Adria provincia di Rovigo.

Tema dell'ultima sfida: preparare un menu degustazione come nei ristoranti stellati. Ed è proprio in

questa ultima prova che Stefano ha dimostrato di essere il miglior aspirante chef di questa edizione. Stefano ha convinto i giudici Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Carlo Cracco con un menu da vero chef che gli è valsa la vittoria su Nicolò, ma da un punto di valutazione molto alto: per i tre giudici infatti è stata la sfida giocata sui migliori piatti che abbiano mai mangiato nel talente e, in certi casi, come ha commentato Bastianich “Migliore pure di certi ristoranti”.

Stefano si è conquistato il titolo di 4° MasterChef d’Italia, aggiudicandosi 100.000 euro in gettoni d’oro e l’opportunità di pubblicare un libro di ricette originali edito da RCS Rizzoli.

Per Nicolò invece, un regalo adatto alla sua giovane età che il servizio di Striscia ha già confermato: l’abbraccio di Carlo Cracco e la frase “Quando vuoi venire da me, la cucina è sempre aperta”.

IL MENU’ DI STEFANO

battuta di filetto con spuma di bagnacauda e pane croccante al prezzemolo

insalata di astice blu con mela verde, mango e gel di gin tonic

cernia in saor con cipolla e pinoli

risotto alle seppie nere con gelato alle fave

anguilla in due cotture.

Crema dolce di pere caramellate, mousse di pecorino salato e crumble di pane croccante

(Quest’ultimo spiritosamente chiamato “quello che i contadini fanno da sempre”)

IL MENU’ DI NICOLO’

caffè macchiato ai funghi porcini con spuma di pecorino e menta

filetto di storione cotto in infusione di vaniglia, anice stellato e scorza di limone

Animelle d’agnello con ostriche fritte e brodo di agnello aromatizzato al finocchietto

sorbetto al sedano con formaggio di capra agli agrumi

terrina di pesci di lago con luccio e riduzione di gutturnio

tortino di cipolle di Bilegno con uovo di gallina ornamentale

ghiaccio di melone con alchermes, gocce di cioccolato bianco e panna

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it