

A Masterchef vince Edoardo: è il primo varesino

Pubblicato: Venerdì 3 Marzo 2023



E' stato un trionfo, un'apoteosi di varesinità la finale di Masterchef 12: il grande tifo che la simpatia di Edoardo ha suscitato nei suoi concittadini ma anche in tanti italiani è stato ampiamente ripagato. La puntata finale, quello che l'ha visto tra i quattro finalisti (Gli altri erano Mattia, Hue e Bubu) è andata liscia come l'olio fin da subito e ha portato il ventiseienne barman, rider, emigrante, disoccupato varesino fino all'olimpico degli aspiranti chef italiani.

Edoardo è stato infatti il primo dei quattro a salire nella balconata della finale fin dalla prima prova della Mystery Box, convincendo la chef tristellata **Clare Smyth**, allieva di Gordon Ramsey e icona della cucina di origine irlandese che ha ribaltato le regole del "Fine dining". Con la sua polpetta di mais e pollo, da lui ridefinita "Il mais si è mangiato il pollo", dove protagonista era il cereale e non la proteina, Edoardo è salito direttamente in balconata, saltando lo sforzo dell'invention test a cui si sono dovuti invece sottoporre gli altri tre. Per **Mattia** la seconda prova si è rivelata fatale: il 37enne di Bolzano, gestore di una enoteca, ha dovuto togliere il grembiule prima della presentazione del suo menù, salutato però dal fraterno abbraccio degli altri tre finalisti.

UN MENU "MONDIALE" E UNO SBAGLIO NEL DOLCE CHE L'HA RESO PIÙ BUONO: I SEGRETI DEL MENU VINCENTE DI EDOARDO

La seconda puntata ha visto quindi la preparazione dei menu dei tre finalisti rimasti Edoardo, Bubu e Hue, che hanno cucinato davanti ai parenti e ai colleghi eliminati nelle precedenti puntate. Per Edoardo,

il sostegno è arrivato da mamma Stefania, papà Enrico e soprattutto nonna Antonietta, che ha trasmesso al nipote la passione per la buona cucina.



Il suo menù si intitolava **“Tutto mondo”**, come lo splendido murale realizzato da Keith Haring a Pisa: «Per me il cibo deve unire e non dividere, il mio intento è quindi quello di mettere d’accordo tutti con un menù di sapori pensati per gli abitanti di tutto il mondo – Ha spiegato Edoardo nel presentarlo – I miei piatti sono il frutto delle mie esperienze e dei miei incontri, dal nord Europa al Mediterraneo ai sapori orientali».

L’antipasto si chiamava **Medievale ma non troppo**: una barbabietola ripiena di paté di fegatini di piccione, latticello e porro fritto, apprezzatissimo dai giudici, accompagnato da infuso alla barbabietola e aneto giudicato un po’ troppo salato. Il primo invece, **Ravioli kebab**, ha convinto tutti: una reinterpretazione del kebab creando una polpetta di agnello speziato dentro un fagottino di pasta all’uovo servito con salsa all’albicocca e foglie di carota: una ricetta adorata da tutti e tre i giudici soprattutto per il contrasto tra il gusto intenso del ripieno e la dolcezza della crema all’albicocca secca, e la sfoglia da lui realizzata, un po’ più grossolana del normale, è stata promossa persino dall’esigentissimo chef Barbieri. La seconda portata è stata più contestata: le sue **Capesante al curry** con l’aggiunta di maionese al corallo e coriandolo fritto sono state giudicate troppo cotte nella preparazione, ma accompagnata da una salsa giudicata “di altissimo livello” da tutti e tre i giudici.



Il dessert, per tutta la trasmissione il suo tallone d'achille, anche questa volta l'ha messo a dura prova: partito con un'idea completamente diversa e messa in menu, si è dovuto scontrare con preparazioni che non sono riuscite, con il risultato di essere costretto a cambiare “in corsa” il piatto da presentare. Il risultato è stato **“Matrimonio in bianco”** (“Come il mio rapporto con i dessert, chef: praticamente nullo” ha spiegato Edo), una finta mousse di cocco con cremoso di liquirizia e arancia e inserto di maracuja: un dolce non bello da vedere ma apprezzatissimo per il gusto dai giudici, che si sono contesi l'ultima cucchiata. Risultato: una meritata vittoria sui pur bravissimi “collegi di cucinata” e l'ultimo, passionato “dajeeeeee” della trasmissione, di cui si è rivelato allo stesso tempo mattatore, coach e buon amico di tutti, dando lezioni di serenità in ogni frangente.



IL PRIMO VARESINO SULL'OLIMPO DI MASTERCHEF

Edoardo Franco è il primo varesino ad avere vinto Masterchef: prima di lui, le migliori prestazioni erano state di **Davide Aviano** e **Davide Tonetti** , entrambi finiti al quarto posto. A Masterchef 12 però c'era anche un'altra varesina: **Francesca Filippone, da Rancio Valcuvia** .

Oltre a tutti loro, altre tre varesine sono state protagoniste del più famoso cooking show d'Italia, due nell'edizione 2015: **Sylvie Rondeau** , da Casciago, e **Alice Pasquato** , nata a Cittiglio. **Giada Serra** fu invece la nostra portabandiera nella prima storica edizione italiana del 2011. Mai nessuno però ha raggiunto la vetta di Edoardo, con la sua vittoria alla dodicesima edizione.

E ORA LO ASPETTANO LE FORBICI DI BRUNO BARBIERI

Con la vittoria, Edoardo si aggiudica **100.000 euro in gettoni d'oro** ("In sei anni di lavoro in tutta Europa ne ho fatturato al massimo la metà"ha confessato ai giudici prendendo il simbolico assegno), la possibilità di pubblicare il proprio primo libro di ricette grazie alla casa editrice **Baldini+Castoldi** , l'accesso a un corso di alta formazione presso **Alma** , la Scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi, e la partecipazione al **Workshop di Masterchef Academy** creato in collaborazione con Destination Gusto.



Ma Edoardo si è guadagnato anche un impegno con **Bruno Barbieri**, con cui aveva fatto una scommessa: se avesse vinto la finale, **Barbieri in persona gli avrebbe tagliato i capelli a zero**. Impegno non onorato in trasmissione e rimandato a fra qualche giorno in piazza Duomo a Milano. Su instagram l'appuntamento fissato è per sabato: lo faranno davvero?

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it