

A FIL DI RETE di Aldo Grasso



## «Top Chef» vince la sfida grazie a un ingrediente: il montaggio

I programmi sul cibo cominciano a stancare. Sono troppi, non tutti sono ben fatti e il virus della notorietà sembra aver coinvolto tutti, facendo dimenticare, a furia di connotazioni sempre più spinte, che ciò che mangiamo è coltivato in terra, manipolato nelle cucine e nelle botteghe, e pesa molto sull'economia: la star non è solo il cuoco. Lo scopo di «Top Chef Italia», giunto alla seconda edizione, è quello di elevare il livello di competenza (Nove, giovedì, ore 21,15).

I concorrenti, infatti, lavorano già nel settore e devono sottoporsi al giudizio di chef stellati: Annie Féolde, Chef-Owner di Enoteca Pinchiorri a Firenze, Mauro Colagreco, chef italo-argentino con due stelle Michelin per il suo Mirazur di Mentone e infine Giuliano Baldessari, una stella Michelin per Aqua Crua.

Il titolo generale della quarta puntata era «Verso il Sud» e prometteva un viaggio culinario nel nostro meridione, subito vidimato da un commento della cuoca Cinzia che opera in Lombardia: «Va' a ciapa' i rat». Per funzionare, i programmi sulla cucina hanno bisogno di tre elementi. Il primo è quello dell'alchimia degli ingredienti, della loro certosina preparazione, della fondamentale fase dell'impiattamento (e qui ci siamo). Il secondo: ogni piatto deve trasformarsi in una storia e raccontare i retroscena e la personalità dello chef. Meglio se i concorrenti si detestano fra di loro, se c'è voglia di riscatto o il senso di un'ultima occasione (e qui ci siamo).

Il terzo: è la giuria. L'unico che si salva è Colagreco (gli hanno fatto festa nel paese d'origine dei nonni) per quella sua comunicativa bergogliana. Annie Féolde è fredda come un cibo surgelato e Baldessari soffre vistosamente di cracchismo, la malattia infantile del gourmetismo. Veramente ci sarebbe un quarto elemento: il racconto della sfida. E qui Magnolia ha ormai raggiunto un livello di eccellenza. La televisione è cucina e il montaggio è l'ingrediente principale, da «Top Chef».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

