

BENEDETTA PARODI

CAMBIO CANALE E SARÒ DOLCISSIMA

La regina dei fornelli lascia La7 per **Real Time**, dove in autunno condurrà una sorta di «MasterChef» dedicato ai pasticceri

di Solange Savagnone

Sorpresa! Benedetta Parodi lascia La7 e trasloca su **Real Time**. «Già da tempo ero in contatto con loro, ma ho aspettato il momento giusto per annunciarlo» racconta. Così, dopo due anni di onorato servizio, la conduttrice di «I menù di Benedetta» trasloca in una rete che sente più nelle sue corde. «La7 ormai punta tutto su politica e satira politica e l'anno prossimo lo farà ancora di più. Ho lavorato benissimo con loro, però, tra tagli di budget e palinsesti, non mi sentivo più a mio agio. Così, quando c'è stata la possibilità di andare a **Real Time**, l'ho colta al volo».

L'hanno chiamata loro?

«Diciamo che ci siamo trovati. Ed è stato subito amore! Inoltre mi piace che la dirigenza sia fatta da donne: riunioni più veloci, pratiche, mirate... stiamo già lavorando a un format straniero che si chiama "Bake Off" e andrà in onda in autunno, quando inizieremo a registrare nei dintorni di Milano».

Di che si tratta?

«È un talent divertente, incentrato sui dolci. Una specie di "MasterChef" in cui i concorrenti, appassionati di pasticceria, si cimentano nella preparazione di torte via via sempre più complesse, e vengono giudicati da una giuria».

Lei che ruolo avrà?

«Sarò la conduttrice, ma non sarò cattiva come i giudici di "MasterChef"».

L'ambientazione, poi, avrà un impatto visivo molto bello e originale. Vedrete!».

Mi scusi, ma visto che suo marito Fabio Caressa lavora a Sky, perché non ci è andata anche lei?

«La mia carriera è iniziata a Telepiù, dove ho fatto il mio primo stage televisivo e ho conosciuto Fabio. Diciamo che non si è creata la possibilità di andare lì. E poi diversifichiamo. Lavorare insieme non aiuta il matrimonio».

Cos'altro bolle in pentola?

«Dopo Natale, sempre su **Real Time**,

avrò una striscia quotidiana di mezz'ora simile a "I menù di Benedetta". Ci saranno novità e ospiti in studio, ma non sarà molto diverso da quello che ho sempre fatto: raccontare le ricette in modo semplice. E poi ci sono i libri. A ottobre pubblicherò un nuovo testo di cucina e a breve inizierò a scrivere il secondo capitolo della trilogia fantasy per bambini iniziata con "Le fate a metà e il segreto di Arla"».

In tv ormai c'è un'inflazione di programmi di cucina. Come si riesce a non stufare il pubblico?

«Bisogna essere credibili, ma mi sembra che invece ci sia molta improvvisazione. Non basta essere un bravo chef per fare il conduttore e viceversa...».

E per non annoiarsi, invece, a fare sempre gli stessi show?

«Ci vuole un'enorme passione. Io quando torno a casa dopo aver cucinato in tv mi metto ai fornelli e sono felice perché è quello che amo fare».

Ora però si prenderà una vacanza.

«In questo momento sono a Formentera con mia sorella Cristina, poi andrò nella mia casa di Riccione e in agosto partirò per la Sardegna, dove mi ritroverò ancora una volta con mia sorella».

Un'ultima domanda. Cristina come ha preso il suo passaggio di rete?

«Mi ha detto: "Ottima scelta, io **Real Time** lo guardo sempre"».

PICCOLA DELIZIA D'ESTATE (FACILE E VELOCE):

Pere caramellate al cioccolato

Abbiamo chiesto a Benedetta Parodi una ricetta portafortuna da cucinare per i nuovi colleghi.

Ingredienti per 4 persone

- due pere • una noce di burro
- 100 grammi di zucchero • muesli
- crema al spalmabile cioccolato

Preparazione

Prendete le pere, tagliatele a cubetti e fatele caramellare in padella con il burro e lo zucchero. Una volta pronte, mettete i cubetti in un bicchierino e guarnite con una spolverata di muesli e un cucchiaino di crema al cioccolato che avrete fatto sciogliere in un padellino per renderla più fluida. Accompagnate il dolce con un moscato del Monferrato.





NELLA SUA CUCINA

Benedetta Parodi (40) ha annunciato il suo passaggio a **RealTime**, dove condurrà un nuovo talent per golosi doc. Nella foto sopra, Benedetta nello studio di «I menù di Benedetta» in onda per due anni su La7.

www.ecostampa.it

078744