

IL PROGRAMMA DI **DISCOVERY**

Benedetta Parodi: «Con “Bake Off” ho imparato a rubare agli chef stellati»

La conduttrice alla quinta stagione del talent sui dolci: «Gli altri show di cucina? Sono lentissimi. Il nostro segreto è la velocità»

Salutista

Mi sono dedicata alle ricette vegetariane

Ferruccio Gattuso

■ La ricetta è giusta, gli ingredienti ben bilanciati, il sapore evidentemente piace. Quello di *Bake Off Italia - Dolci in forno*, giunto alla sua quinta edizione, è stato il miglior debutto di sempre: in simulcast sui canali del digitale terrestre del gruppo [Discovery Italia](#) ([Real Time](#), [Novè](#), [DMax](#), [Giallo](#), [Focus](#), [K2](#), [Frisbee](#)), la puntata è stata vista da 1.660.000 telespettatori, un 8,5% di share (+25% rispetto al primo episodio dell'anno scorso); e anche la seconda puntata, venerdì scorso, ha registrato il 5,3% (1.112.000 spettatori). Buoni risultati che già vivevano sul sorriso ottimista della conduttrice, Benedetta Parodi, il giorno della presentazione del *cooking show* nel suggestivo quartiere di Brera a Milano. Qui, nel cuore della città, *Bake Off* e i suoi chef fuoriclasse avevano aperto un temporary shop, proponendo ai clienti e ai fan dolci deliziosi griffati dai giudici di questa quinta edizione: il re del cioccolato Ernst Knam, la lady di ferro Clelia D'Onofrio e la new entry, il giovane pasticciere toscano Damiano Carrara divenuto a soli 31 anni una star a Los Angeles. Un'idea innovativa, quella del negozio, che fa pari con il successo social: *Bake Off*, nella prima puntata, è stato il programma più commentato della serata su Facebook e Twitter. Un successo, spiega Benedetta Parodi, «figlio del feeling immediato tra di noi, soprattutto tra i tre giudici: molte battute, tan-

ta ironia». Dal supercasting, affollato di 50 aspiranti pasticciere, sono emersi i 16 che si contenderanno il titolo di miglior pasticciere amatoriale d'Italia. «*Bake Off* è stata una lunga lezione innanzitutto per me - spiega la conduttrice - In queste cinque edizioni ho preso appunti, e il mio rapporto coi dolci è cambiato, in meglio, come assaggiatrice e come cuoca». Il cuore di Benedetta, però, resta fedele alla cucina più ruspante: «La mia resta una cucina casalinga. Quella stellata mi piace come esperienza, ma la sfida personale è rubare qualche idea di queste ricette stellate e farne qualcosa alla portata di tutti. Quando ci riesco ne sono orgogliosa».

La saturazione dei cooking show in tv non preoccupa la regina del «cotto e mangiato»: «La cura del montaggio, la velocità sono il segreto di *Bake Off*: altri show sono lentissimi». Del futuro della conduttrice, protagonista di un periodo decisamente felice, si vocifera anche in connessione con la sorella Cristina per *Domenica In*, fronte Rai, ma la risposta tranchant di Benedetta è una sola: «*Bake Off* è la mia casa, mi ci trovo benissimo e sul futuro posso dire solo: chissà». Intanto Cristina sarà ospite dell'ultima puntata di *Bake Off* e poi, per l'appunto, chissà.

A breve uscirà il nuovo libro di ricette di Benedetta (Rizzoli): «Questa volta strizzo l'occhio al cibo salutare, alle *Ricette della Felicità* come recita il titolo», spiega la conduttrice. Non necessariamente vegetariane: «Il segreto sta nell'equilibrio: io sono una vegetariana part-time. Giusto mangiare molta verdura ed evitare troppa carne e formaggi, ma non escludendoli dalle proprie abitudini».

