

N°48 programmi dal 30/11 al 6/12/2013



**INTERVISTA
E FOTO
ESCLUSIVE**

**LA PARODI
CONDUCE
SU REAL TIME
IL TALENT
PER PASTICCIERI
BAKE OFF ITALIA**

DOLCE BENEDETTA



**VITTORIA
PUCCINI**

«Che emozione
interpretare
Anna Karenina»



**UNA GRANDE
FAMIGLIA**

Siamo andati
nei veri luoghi
della fiction

www.ecostampa.it

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DDB Verona

€1,50



MONDADORI

BENEDETTA PARODI presenta **Bake Off Italia**, il talent di **Real Time** per
**NEL GIOCO DELLE TORTE
LA PIÙ DOLCE SONO IO!**

«Non puoi essere crudele di fronte a crostate e babà» dice la conduttrice. «Stavolta non cucino, ma tranquilli: tornerò presto ai fornelli»

di **Barbara Mosconi** foto di Pigi Cipelli

Benedetta Parodi siede in poltrona fasciata in un paio di attillati pantaloni di pelle nera. È di ottimo umore, sorride e racconta il suo prossimo ritorno in tv sugli schermi di Real Time (canale 31 del digitale terrestre) con un programma tutto nuovo, «Bake Off Italia - Dolci in forno», un talent show sul bakery (l'originale arriva dall'inglese Bbc): sei puntate in cui nove concorrenti si sfidano informando e sformando dolci davanti a due severi giudici (Ernst Knam e Clelia d'Onofrio).

Signora Parodi, cos'è il bakery?

«È tutto ciò che viene fuori dal forno. Qui in particolare sono le preparazioni

dolci. E io adoro il forno».

Il forno?

«Il forno è il centro della cucina, da lì escono tutti i profumi e si guarda come il televisore in attesa che la torta lieviti. Io ne ho addirittura due».

In questo talent lei non si mette ai fornelli, ma...

«...ma sono la conduttrice, tengo le fila del programma, sono la padrona di casa. Sto dalla parte dei concorrenti, non so mai prima chi viene eliminato».

Quando le hanno detto che non doveva cucinare ha tirato un sospiro di sollievo?

«A me cucinare piace sempre tantissimo, ma un'altra mia passione sono i ➔

TUTTO IN FORNO

Benedetta Parodi (41 anni) in posa per Sorrisi con due sue creazioni: i «muffettoni», delizioso incrocio tra muffin e panettone (lo zucchero a velo che le piove addosso è vero!).



**BAKE OFF
ITALIA**

REAL TIME

da venerdì 29
ore 21.10

ECCO A VOI I CONCORRENTI

Da sinistra: Roberto (26 anni, allenatore di calcio), Emanuele (38, Healthcare Risk Manager), Lucia (25, decoratrice e restauratrice), Elisa (18, studentessa), Giorgio (36, disoccupato), Elena (57, casalinga), Andrea (23, studente), Marilena (30, casalinga) e Madalina (26, promoter).

BAKE OFF ITALIA

dolci in forno

IL PROGRAMMA FUNZIONA COSÌ

Il talent per pasticceri amatoriali si svolge in 6 puntate durante le quali i 9 concorrenti gareggiano cucinando solo prodotti da forno. In ogni puntata vanno in onda due sfide, una più creativa e una più tecnica. Le torte vengono assaggiate e giudicate da 2 giudici. In palio la pubblicazione di un libro di ricette. Il format originale inglese «The Great British Bake Off» è andato in onda per tre edizioni sulla Bbc Two. La prossima è stata promossa sulla Bbc One. Il sito ufficiale del programma è: bakeoffitalia.realtimetv.it.



aspiranti pasticceri

**VOLETE PROVARE
I «MUFFETTONI»?**
 La mia ricetta*
 è semplice e veloce



**Tempo di preparazione
e cottura:** 45 minuti circa

**Ingredienti per 15/20
muffettoni:**

1 uovo
 100 grammi di zucchero
 50 grammi di burro fuso
 250 grammi di farina
 1/2 bustina di lievito per dolci
 100 ml di latte
 1 bicchierino di marsala secco
 scorza di mezza arancia
 50 grammi di pinoli
 50 grammi di uvetta
 50 grammi di canditi
 zucchero a velo qb

Procedimento:

Sbattere l'uovo con lo zucchero, poi unire il burro fuso sempre mescolando. Aggiungere la farina con il lievito e cominciare a impastare versando anche il latte nel composto. Unire il marsala e, continuando a mescolare, unire anche scorza d'arancia, pinoli, uvetta e canditi. Trasferire il composto nei pirottini e cuocere in forno a 180 gradi per circa mezz'ora.

* Ricetta tratta dall'ultimo libro di Benedetta: «È pronto» (Rizzoli, 17,90 euro).

 15

OCCHIO AI GIUDICI Uno fa paura, l'altra no. Ma chi dei due sarà il vero cattivo?

ERNST KNAM

IL RE DEL CIOCCOLATO

Classe 1963, tedesco di nascita e milanese d'adozione, dopo aver lavorato nei più famosi ristoranti del mondo approda in Italia nella cucina stellata di Gualtiero Marchesi. Nel '92 apre a Milano una delle pasticcerie più rinomate e golose, dove espone le sue meravigliose torte e sculture di cioccolato. Ha vinto ogni sorta di premi, dalla pasticceria ai panini, al finger food. Dal 2012 conduce su **Real Time** la serie «Il re del cioccolato». **Dicono di lui:** è un burbero dal cuore di... cacao.



CLELIA D'ONOFRIO

GIUDICE AL... CUCCHIAIO

Nata 75 anni fa da padre gourmet e madre gastronomo, giovanissima decide di fare la giornalista: come esperta di automobili gira il mondo per «Quattroruote», poi si dedica al turismo per «Tuttoturismo» e per «Meridiani». Dal 1997 al 2011 è autrice e curatrice del «Cucchiaio d'argento», la Bibbia italiana della cucina. Oggi collabora al sito **MangiareBene.com** e scrive racconti. **Dicono di lei:** come una meringa, sembra morbida, ma è una dura!

← talent show, quelli legati alla cucina o alla musica, come «Masterchef» o «X Factor».

Perciò il suo compito è scandire il tempo che scorre inesorabile.

«Ma anche consigliare i ragazzi e seguirli durante le preparazioni: nella seconda prova «al buio» i giudici non sono presenti, ci sono solo io con loro».

Il difetto più comune tra i concorrenti?

«Il problema principale è il tempo. Se non si sa leggere bene la ricetta non si organizza la catena di montaggio dei vari elementi e si rischia di non arrivare alla fine».

La sfida più difficile assegnata?

«Diciamo che quella natalizia è molto impegnativa».

Qualcuno di questi concorrenti le somiglia?

«Sono tutti più determinati di me. Io non so se avrei avuto il coraggio di mettermi alla prova in un talent, se avrei sopportato la tensione».

Lo slogan è «Bake Off: la sfida più zuccherata della tv». La tv italiana è troppo pepata?

«Si tratta di una sfida, ma con la tensione che ci vuole, ma non è come altri talent sulla cucina che giocano molto sulla crudeltà».

Niente a che fare con «Masterchef», quindi.

«La differenza con «Masterchef» è la levità, la dolcezza, il filo dell'ironia. Qui è più facile che ci sia un commento scherzoso che uno cattivo. Non puoi essere crudele se fai delle torte!».

Nessuno si è messo a piangere?

«Beh, sì... Allora sono stata un po' mamma, c'erano concorrenti alle prime armi, mi è capitato di spronarli».

In un talent le lacrime aiutano gli ascoltati?

«Non credo. Questa è la prima edizione e i concorrenti non avevano la percezione di andare in tv, si sono messi alla prova come dovessero andare a scuola, più attenti a sfornare che alla telecamera».

Lei non si sentiva in grado di fare il giudice?

«No. Non è una questione di competenza, ho cucinato talmente tanto che molte cose le ho imparate. Ma non avrei saputo nemmeno fare la professoressa anche se sono laureata in Lettere. Non mi piace dare giudizi».

Il suo giudice più severo?

«Mia mamma, anche in cucina. La mamma è l'u-

nica veramente sincera, non è cattiva perché ti vuole bene, ma non finge per farti piacere».

Il pubblico non rimarrà deluso dal non vederla cucinare?

«Cucinerò presto. Appena finito «Bake Off» mi rimetterò ai fornelli con una striscia quotidiana su **Real Time**. Ora mi piaceva siglare il passaggio da una rete all'altra con qualcosa di diverso».

Da Mediaset a La7, a **Real Time: i traslochi le piacciono.**

«Cerco sempre il posto dove mi sento più a mio agio. A Mediaset stavo bene, ma mi sentivo un po' stretta. A La7 mi hanno dato fin troppo spazio, forse non era il canale a me più congeniale. Ora sono su una rete giovane focalizzata sui programmi «tutor». Mi è sembrata perfetta».

A **Real Time stanno già pensando al prossimo «Bake Off».**

«L'ho sentito anch'io, dicono che sarà itinerante, io invece sono più stanziale».

Tutti attendono un programma con sua sorella Cristina, tipo «Le Parodi».

«Io avrei amato tantissimo fare un programma con mia sorella, avremmo funzionato benissimo, tra noi c'è un amore e un'alchimia vera. Abbiamo anche proposto dei format, chi lo sa...».

