

TELEVISIONE. Lo chef del Miramonti L'Altro di Concesio fra i giudici del talent show culinario in onda a settembre su Food Network (canale 33 del digitale terrestre)

Léveillé con Tognazzi: nasce l'antiMasterChef

*L'attesa prima edizione italiana di «Chopped» ai nastri di partenza
«Eleganza, educazione e purezza: sarà un programma davvero unico»*

Raffica di domande brevi ma intense direttamente dal teaser ufficiale, dove viene garbatamente definito «maestro di eleganza e savoir faire». Pronti via, colpo di polso ben assestato alla padella per far saltare le meraviglie che ci sono all'interno, foulard fantasia, occhiale in tinta, sguardo irreprensibile. «L'ingrediente più strano che hai mai utilizzato in cucina?». Risposta: «I vermi». Sarcastico, subito tranchant. E ancora: «Nella tua cucina non deve mancare...?». «Rispetto del cliente». «Un bravo cuoco deve sempre essere...» «Gioioso di vivere». «Il tuo piatto forte?». «Io non ho un piatto forte. Io amo cucinare». «Quali sono i tuoi piatti italiani preferiti?». «La pajata, la pizza napoletana e la margherita. Sconvolgente!». Il junk food più amato e peccaminoso: «Un panino, da una festa popolare, unto e bisunto». Quindi, l'esca che svela il



Philippe Léveillé impegnato nella preparazione di un piatto in cucina



Philippe Léveillé e Gianmarco Tognazzi: giudice e conduttore della prima edizione italiana di «Chopped»

dna fieramente francese malgrado la lunghissima militanza bresciana ai fornelli del Miramonti l'altro, due stelle Michelin: «Di cosa sei terribilmente goloso?». «Di Champagne». Ovviamente ghiacciato e l'avventura può iniziare ormai: fra pochi giorni lo chef



Lo chef francese con la squadra del Miramonti l'Altro di Concesio

Philippe Léveillé irromperà in versione catodica su Food Network (canale 33 del digitale terrestre), dove a settembre debutterà la prima edizione italiana di «Chopped», talent show culinario che ha già riscosso uno straordinario successo in Usa, Canada, Sudafrica e Regno Unito, diventando un piccolo oggetto di culto capace di conquistare sia appassionati e addetti ai lavori, che il pubblico generalista alla ricerca di novità e sensazioni forti. PRODOTTO da 3zero2, il programma è già stato candidato ufficialmente al ruolo di «anti Masterchef»: a condurre l'edizione italiana sarà Gianmarco Tognazzi, mentre giudici al fianco dello chef bretone saranno Rosanna Marziale - del ristorante «Le Colonne» di Caserta, una stella Michelin - e l'italo-armeno Misha Sukya, globetrotter del gusto e alchimista delle contaminazioni. Abilità, talento, velocità, ingegno e creatività sono i presupposti su cui gli chef professionisti (quattro in ogni puntata, ne rimarrà solo uno: 5mila euro il premio in palio al termine di ogni episodio) dovranno puntare per piatti da mille e una notte che saranno poi valutati dai giudici in base a tre criteri: gusto, creatività e presentazione. Dandy innamorato del burro nonché opulento profeta del «crescendo d'agnello», magistrale interprete di una cucina che coniuga la tecnica e il rigore della grande scuola francese coi piatti della tradizione italiana, Léveillé non farà sconti allorché si tratterà di rispedire al mittente i manicaretti zoppicanti. Senza porsi problemi, ma contempo - c'è da scommettere - senza mai perdere il bon ton che lo contraddistingue. Lo chef del Miramonti l'Altro di Concesio ribadisce il concetto con stile: «Cos'è Chopped Italia? Soprattutto eleganza ed educazione. La sua purezza lo rende un programma unico: si apre la scatola e sono quattro ingredienti. Punto, è finito qui». Ancora prima di iniziare: chapeau.

Elia Zupelli