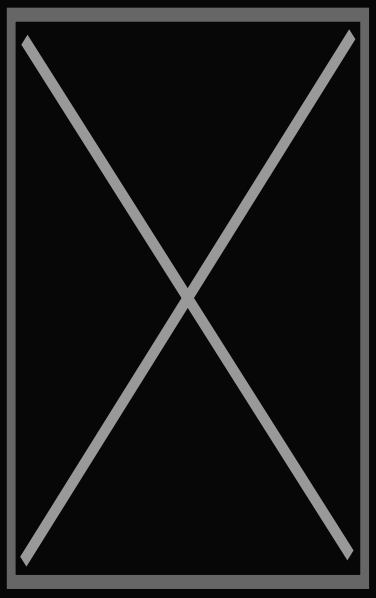
Hell’s Kitchen Italia: protagoniste le collezioni Ballarini

evidenza-77a490c4



[caption id="attachment_24943" align="alignleft" width="188"] Carlo Cracco[/caption]

Ha preso il via su Sky Uno Hd la versione italiana di Hell’s Kitchen, il capostipite dei talent show culinari del mondo. Protagonisti in cucina i prodotti Granitium di Ballarini - antiaderenti rinforzati con particelle minerali che garantiscono una cottura più asciutta simile a quella effettuata direttamente su pietra - che verranno sottoposti a dura prova nel gioco a squadre destinato a coinvolgere otto donne e otto uomini.

La prima edizione di Hell’s Kitchen Italia, fedelissima al format, è un programma in 16 episodi suddivisi in 8 serate in onda il giovedì alle 21, e in cui a decidere le sorti dei 16 concorrenti non ci sarà alcun televoto o giuria, ma solo Carlo Cracco, super chef alla guida della brigata di Hell’s Kitchen. A Cracco è stato dunque affidato il ruolo che nella versione americana è stato interpretato dallo stellatissimo e irriverente Gordon Ramsay, fuoriclasse della cucina mondiale con 12 stelle Michelin e 21 ristoranti in giro per il mondo, tra cui uno anche in Italia.

I 16 concorrenti divisi in due squadre, una rossa e una blu, saranno subito sottoposti a prove di cucina e di servizio: nel primo episodio affronteranno due sfide, che porteranno ad una prima doppia eliminazione. Nel secondo episodio, si aprono le porte del ristorante Hell's Kitchen e i 14 concorrenti rimasti in gioco dovranno organizzare alla perfezione il servizio per i circa 70 ospiti in sala. Come nell'edizione americana, il ristorante è adiacente alla cucina e gli ospiti sono spettatori di ciò che accade al di là del pass, nell'infuocato regno di Cracco.

Nel corso delle puntate, oltre ai commensali del ristorante, siederanno al tavolo dello Chef Cracco, alcune special guest internazionali tra cui lo Chef thailandese Chumpol, critici gastronomici e volti del mondo dello spettacolo e dello sport. Non sarà quindi solo l'abilità culinaria a definire l'esito delle sfide, ma anche la conoscenza delle regole della ristorazione e l'abilità nell'applicarle, spesso sotto l'occhio di professionisti del mestiere. Le prove si svolgeranno con ritmi serratissimi, tra le grida e gli input dello Chef Cracco, e ogni errore può costare caro: chi perderà la prova settimanale, oltre a ricevere i coloriti rimproveri dello chef , dovrà abbandonare Hell's Kitchen.

Nei momenti non di gara, i concorrenti vivono nel loft situato sopra il ristorante, dove, lontano dai fornelli e sotto l'occhio delle telecamere, le tensioni nate in cucina saranno destinate a intrecciarsi con le dinamiche della convivenza. Il vincitore di Hell's Kitchen si aggiudicherà un contratto come Executive Chef del primo ristorante al mondo di Hell's Kitchen, che sarà aperto dopo la finale presso il Forte Village in Sardegna.

In cucina spazio a Granitum

I concorrenti saranno quindi chiamati a una dura prova. Come detto, potranno però contare su ottimi "ferri del mestiere" come quelli forniti dai prodotti Granitum che, pur mantenendo la praticità d'uso dei classici rivestimenti antiaderenti, consentono anche una rosolatura perfetta a bassa temperatura, condizione ideale per conservare i valori nutritivi degli alimenti in assenza di liquidi; per cuocere bene la carne all'esterno, mantenendo all'interno i succhi che la rendono morbida, si ricorre abitualmente alla brace o alla padella di ferro, con temperature che arrivano a 400°C; grazie al rivestimento Granitium, invece, si può ottenere lo stesso risultato lavorando a 200°C, quindi con una modalità di cottura più salutare. Che, peraltro, richiede tempi minori e non produce fumi. Granitium è il risultato delle nanotecnologie sviluppate dal reparto Ricerca e Sviluppo della Ballarini che da sempre controlla la qualità 7 giorni su 7, 24 ore su 24, 365 giorni all'anno come dichiarato dal simbolo riportato sul packaging del prodotto.

Lo Chef: Carlo Cracco

E' uno dei cuochi più famosi d'Italia. Nasce a Vicenza nel 1965, inizia la sua esperienza formativa al fianco di Gualtiero Marche si a Milano per passare alla Francia nei templi della gastronomia d'oltralpe. Nel 2000 torna a Milano e abbina il suo cognome a quello di una storica gastronomia meneghina dando vita al ristorante Cracco-Peck, due stelle Michelin, tre forchette del Gambero Rosso e che dal 2007 è completamente suo. Dal 2007 al 2010 Cracco è stato tra i 50 migliori Ristoranti al mondo. Al fianco di Bruno Barbieri e Joe Bastianich, ha guidato le prime 3 edizioni di MasterChef Italia. La cucina di Cracco offre rivisitazioni delle specialità classiche milanesi e non solo, proponendo i piatti in una chiave innovativa, giocando sui contrasti di sapori; è una cucina tecnica, essenziale, meticolosa, delicata, originale; l'uovo marinato ne è diventato simbolo ed esempio.

I concorrenti

Nella versione italiana di Hell's Kitchen si sfideranno 16 professionisti dell'arte culinaria, 8 uomini e 8 donne che, divisi in due squadre, la rossa e la blu, dovranno contendersi il super premio finale:

- Amelia Mazzola: ristoratrice, 30 anni, da Sorrento
- Andrea Tiradossi: 24, cuoco, da Ripa (PG)
- Barbara Marie Borasio: 26, cuoca, da Roma
- Carmelo Calabrese: 29, Chef, da Catania
- Francesca Fogliata: 19, Studentessa, da Chiari (BS)
- Gene Bertino: 37, cuciniere, da Torino
- Gianluca Panigada: 35, cuoco, da Milano
- Laura De Luca: 30, cuoca, da Roma
- Lorena Mabel Palumbo: 32, cuoca, da Vigevano
- Lorenza Alcantara: 26, cuoca, da Parma
- Matteo Grandi: 23, cuoco, da Soave (VR)
- Pasquale Mantova: 36, cuoco, da Gressan (AO)
- Rosario Stumpo: 30, aiuto cuoco, da Milano