Chef italiano vince finale di Masterchef a Tel Aviv

massimiliano-de-matteo-991927e9

È notizia di oggi. Lo riporta il sito di 'Repubblica'. Il cuoco italiano Massimiliano De Matteo ha vinto la finale di una delle trasmissioni più seguite in Israele. Viene da Pescara, ha 39 anni ed è il nuovo re dei fornelli dell'edizione israeliana di Masterchef. L' abruzzese, che da pochi mesi vive a Tel Aviv dopo un lungo soggiorno a New York, ha prevalso su altri due concorrenti israeliani. Ad applaudire De Matteo, tra il pubblico, anche la madre arrivata dall'Italia.

De Matteo è stato proclamato vincitore proponendo una zuppa di cipolle con bottoni di formaggio e zafferano, spiega il sito realityshow.blogosfere.it. Un piatto, ha detto, "servito in un ristorante di Romito, grande chef abruzzese. Io non l'ho mai mangiato prima, l'ho rifatto, e il mio è voluto essere un omaggio di un abruzzese come me ad un altro abruzzese".

Prima della partecipazione nel talent show aveva rilasciato un'intervista via WhatsApp al sito Abruzzoindependent.it: "Mi iscrissi ad architettura a Pescara, allo stesso tempo lavoravo come cameriere per pagarmi le spese, ma dopo due anni mi resi conto che non sarebbe stato poi così facile trovare lavoro, conobbi molti ragazzi sottopagati pur di poter esercitare la professione e la maggior parte degli altri studenti erano figli di imprenditori e professionisti ed erano ormai al quarto o quinto fuori corso senza grandi pressioni esercitate dalla famiglia o dalla vita, entrambe non facevano per me... Così decisi di partire per gli Stati Uniti piu precisamente Miami beach dove, viste le mie lacune in inglese, lavorai come aiutante in un locale di un parente, dopo circa sei mesi mi traferii a Citta del Messico. Poi feci ritorno in Italia visto che l'ultimo rinvio militare era ormai scaduto. Appena ricevetti il congedo militare dopo circa 18 mesi ripartii questa volta per NYC dove vissi fino all'anno scorso ovvero 17 bellissimi magici anni. All'inizio mi iscrissi ad un corso di Inglese for undergraduate alla New York university e di sera lavoravo sempre come aiutante in un ristorante dove lo stesso parente era socio, col passare del tempo l'inglese migliorò, ero in grado di interloquire con la gente e ciò mi permise finalmente di poter conoscere meglio molte persone.

Nel 2001 conobbi la ragazza che poi divenne mia moglie, lavorava nel ristorante accanto, diventammo amici ma per me visti i suoi tratti cosi esotici era la donna più bella che avessi mai conosciuto. Nel 2002 aprimmo un Cafè nell 'East Village, io ovviamente ero il socio minore ma erano tutti i miei risparmi frutto di 16-18 ore lavorative, sette giorni a settimana tra locali a volte lontani centinaia di isolati l'uno dall'altro, ma dopo un anno, anche se il locale iniziò ad avere successo, decisi di uscirne fuori a causa dell'avidità imparagonabile di questo mio parente. Io e Yonit (questo è il nome di mia moglie) mettemmo tutti i nostri averi inclusa la lambretta che feci arrivare da Pescara in un magazzino, vendemmo l auto e con uno zaino ciascuno partimmo per il Sud America per un viaggio di svariati mesi per poi ritornare e cominciare una nuova vita senza padri padroni.

Nel 2005 mi approcciò una persona per cui lavorai alcuni anni prima, voleva darmi in gestione un cafè che lui aveva da 30 anni a Washington Square Che lavorava principalmente con studenti, lui voleva rinnovarlo e mi chiese di pensare ad una formula nuova per farlo funzionare. Feci venire mia madre ed iniziammo a servire piatti abruzzesi come timballo, mugnaia, pecorara, crespelle in brodo etc. in giorno un tipo era lì di passaggio e mentre beveva un caffe notò il nostro menu che veniva presentato a fianco di quello già esistente, si rese conto che erano piatti che non facevano parte della cucina italiana conosciuta a New York e mi telefonò! Era l'editore di New York Magazine, scrisse un'intera pagina sulla nostra storia, poco più in là il Food Chanel dedicò una puntata a mia madre nel Rachel Ray show, Bloomingdales. Il grande magazzino sulla Lexington Avenue ci invitò per fare una dimostrazione sulla cucina abruzzese, l'Italian culinary institute ci invitò a fare lo stesso, ovviamente partecipammo a tutti gli inviti e fu un successone!

Non posso dire che fu lo stesso con con chi mi chiese di gestire il suo cafè, in men che non si dica quel parente con cui non volli più avere a che fare riuscì a rovinare questo progetto intimando il titolare del cafè che la loro amicizia ormai ventennale sarebbe terminata se avesse continuato a collaborare con me, i lavori di restauro furono abbandonati e si respirava un'aria di ammutinamento tra i dipendenti della cucina, non potevo lasciare mia madre in balia di questa gente e così, dopo soli 4 mesi, abbandonammo tutto, mia madre tornò a Montesilvano ed io cercai un lavoro".

Con la moglie si è poi trasferito in Israele e ha partecipato alla trasmissione. Fino alla vittoria.