

Colpi di scena nell'ottava puntata di Masterchef Italia

Prova in esterna nell'ex ospedale psichiatrico Paolo Pini di Milano



- Redazione ANSA -

07 febbraio 2018 15:20 - NEWS

Molti i colpi di scena della nuova puntata di Masterchef Italia, prodotta da Endemol Shine Italy, in onda giovedì 8 febbraio alle 21.15 su Sky Uno HD.

Per i 12 aspiranti chef rimasti in gara e per i giudici Antonia Klugmann, Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Antonino Cannavacciuolo sorprese e momenti inaspettati che richiederanno un parere super partes. E' così che per la prima volta, nella storia del cooking show, un notaio entrerà nella Masterclass per "regolare i conti". La gara continua: nella nuova Mystery Box al posto dei classici ingredienti i concorrenti troveranno un omaggio con cui i giudici sperano di ispirarli. Solo chi realizzerà il piatto migliore avrà il privilegio di entrare in dispensa e guadagnarsi il prezioso vantaggio per affrontare l'Invention Test, che prevede la temibile staffetta in coppia. La coppia migliore potrà affrontare la prova in esterna nel ruolo di capo squadra di ciascuna brigata.

La prova in esterna si svolge all'interno dell'ex Ospedale psichiatrico Paolo Pini, oggi trasformato in Città Olinda, luogo di aggregazione nella periferia di Milano. Le brigate dovranno cucinare per i lavoratori della comunità e solo chi saprà soddisfarli potrà evitare il Pressure Test. Una volta rientrati nella cucina di MasterChef i cuochi amatoriali perderanno anche le più salde certezze. Il Pressure Test più che mai metterà alla prova i contendenti in gara e decreterà chi dovrà abbandonare definitivamente la cucina di MasterChef.

Prosegue l'appuntamento con la striscia daily di MasterChef Magazine, in onda dal lunedì al venerdì alle ore 20.05, sempre su Sky Uno HD. Tra gli ospiti di questa settimana: il giovane maestro Andrea Tortora, pasticcere del ristorante tre stelle Michelin St. Hubertus, che presenta una delle sue creazioni più gustose e innovative e le giovani promesse della cucina italiana Floriano Pellegrino e Isabella Potì che, a Lecce, sono i protagonisti del ristorante Bros. Inoltre, come ogni settimana, Bruno Barbieri rivela tecniche, ingredienti, trucchi e segreti del mondo della cucina; Antonino Cannavacciuolo, in esclusiva dal suo ristorante stellato Villa Crespi, prepara un piatto sorprendente e facile da realizzare mentre, Antonia Klugmann apre le porte della cucina del suo ristorante stellato, L'Argine a Vercò.

E, infine, ritroveremo le storie e le ricette degli aspiranti chef protagonisti della settima edizione del cooking show. Come nelle scorse stagioni, la gran parte degli alimenti non impiegati per le prove, è stata riutilizzata o donata ad associazioni benefiche ed enti caritatevoli di Milano. Il programma si è avvalso della collaborazione di Last Minute Market, la società spin-off dell'Università di Bologna impegnata sul fronte della riduzione degli sprechi e della prevenzione dei rifiuti da oltre 10 anni.

