

Chef Giorgio Locatelli da Masterchef: la delusione per il no alla carne coltivata e il “genio italiano” nel cibo

Pubblicato: Lunedì 11 Dicembre 2023



Tra i mille argomenti trattati nella conferenza stampa che ha annunciato la tredicesima edizione italiana di Masterchef, hanno spiccato le opinioni dello chef stellato – e varesino nell’anima, più precisamente di Corgeno, malgrado viva da molti anni a Londra – Giorgio Locatelli.

“DELUSO DAL GOVERNO ITALIANO PER LE SCELTE SULLA CARNE COLTIVATA”

Appartengono a lui le opinioni più dirompenti della conversazione che ha visto l’aula magna dell’università Cattolica piena di giornalisti in presenza, a cui si sono aggiunti anche una cinquantina di giornalisti collegati in remoto. Rispondendo a una domanda dei giornalisti, che ha chiesto ai tre giudici e chef stellati un’opinione sull’argomento, **Giorgio Locatelli** si è dichiarato «**Deluso dal Governo italiano, che non ha approvato la sperimentazione in vitro in Italia sulla carne** – ha spiegato lo chef – Quello che questa scelta provocherà sarà semplicemente il fatto che noi non potremo sperimentare in proprio questo prodotto, che sicuramente si evolverà, con o senza di noi. Se in Italia si fosse potuto studiarla e realizzarla, **noi forse avremmo potuto creare, con il genio italiano, una produzione qualitativamente superiore.** Invece così finiremo per acquistarla da altri paesi, con la qualità che gli altri ci imporranno».

“PER CULTURA DEL CIBO SIAMO PIÙ AVANTI DI MOLTI ALTRI PAESI”

Stimolato invece da una domanda sul confronto qualitativo tra i partecipanti a Masterchef nelle varie edizioni internazionali, dove gli italiani spiccano per competenza, soprattutto nel confronto con edizioni come quella USA, per esempio, Giorgio Locatelli ha invece risposto «Noi, come paese, abbiamo una cultura che è più avanti che negli altri paesi. Gli ultimi 20 concorrenti che abbiamo davanti, quelli che ci portiamo alla masterclass, hanno sempre qualcosa di interessante da esprimere. perchè, come italiani, comunichiamo tanto con il nostro mangiare più di tanti altri. Se gli inglesi non sono particolarmente noti per la loro cultura gastronomica, ed è facile superarli in questo senso, va notato che ormai abbiamo superato anche i blasonati francesi da un pezzo. E' importante il valore intrinseco del mangiare che gli italiani hanno, e si riflette nella qualità del prodotto finale di chi vince Masterchef in Italia. Anzi, in realtà dei primi 4 o 5 in classifica. Per questo in molti, dalle altre edizioni, vengono a vedere come lo facciamo».

Una opinione sottolineata anche dal suo collega giudice **Bruno Barbieri**: «In Italia abbiamo una grande storia gastronomica alle spalle, per noi è più facile. Se penso ai piatti che fanno, c'è poco di tradizionale. Noi sappiamo tirare fuori dalla tradizione piatti contemporanei, approfittando anche di una importante materia prima. Credo che i nostri piatti siano senza dubbio più interessanti».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it