

sky original

Dall'11 dicembre **BRUNO BARBIERI**  
**ANTONINO CANNAVACCIUOLO** e **GIORGIO**  
**LOCATELLI** riaprono le cucine di



MasterChef  
ITALIA

NUOVA STAGIONE PER IL COOKING SHOW PIÙ AMBITO:  
QUEST'ANNO IL **MIGLIOR CHEF AMATORIALE D'ITALIA** DEVE  
CONOSCERE LA TRADIZIONE PER POTER CERCARE L'INNOVAZIONE

«Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma»

#### TRA LE NOVITÀ DI STAGIONE:

- ogni prova può nascondere una **sorpresa**... i cuochi amatoriali devono essere attentissimi
- per conquistare la Masterclass selezione serrata: con 2 sì su 3 si accede ai **Creative Test**; i cuochi possono giocarsi l'**all-in**; torna la "vedetta" **Chiara Pavan**, al lavoro a supporto dei giudici (e poi, durante la gara, protagonista delle nuovissime **Green Mystery Box**)
- **esterne spettacolari**: aspiranti chef in campo nello **Juventus Stadium**, in **Norvegia** per scoprire la cucina nordica, a **Cagliari** tra le tante tradizioni della Sardegna, nella patria della **salsiccia di Bra** e in quella del **Parmigiano Reggiano in Emilia-Romagna**
- **grandi ospiti**: l'atteso ritorno di **Jeremy Chan**, chef e co-fondatore di **Ikoyi** a Londra, **Ciccio Sultano**, 2 Stelle Michelin nel ristorante **Duomo** di Ragusa, la temutissima prova di pasticceria con **Iginio e Debora Massari**, **Jessica Rosval**, allieva di Bottura, con le donne del suo progetto **Roots**, **Ángel León**, 3 Stelle Michelin con il ristorante **Aponiente** a Cadice (Spagna)

DA GIOVEDÌ 11 DICEMBRE IN ESCLUSIVA SU SKY E IN STREAMING SOLO SU NOW  
E SEMPRE DISPONIBILE ON DEMAND

E DA VENERDÌ 19 DICEMBRE TORNA **MASTERCHEF MAGAZINE**:

## **tutti i giorni ospiti, approfondimenti e sorprese per seguire la Masterclass di quest'anno**

**Da giovedì 11 dicembre tornano ad accendersi i fornelli più ambiti e al contempo più temuti: MasterChef Italia** riapre le porte delle sue amatissime cucine pronte ad accogliere decine di aspiranti chef pronti a mettersi alla prova e a dimostrare il proprio valore. A fare gli onori di casa torna l'irresistibile trio in giuria composto da **Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli**: tre chef stellati che, amatissimi, tornano insieme per il settimo anno di fila nel cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy a valutare piatti, ad ascoltare storie e motivazioni, a scegliere chi è meritevole di entrare in Masterclass e chi no. Non contano età, provenienza, estrazione sociale, formazione culturale: l'unico bagaglio necessario è il sogno di diventare il nuovo MasterChef italiano, il trionfatore della nuova stagione che arriva **in esclusiva su Sky e in streaming solo su NOW**.

Chef Bruno, Chef Antonino e Chef Giorgio valuteranno tecniche e comportamenti, abilità e creatività, destrezza tra i fornelli e fantasia con gli ingredienti, ma soprattutto aiuteranno i cuochi e organizzeranno, episodio dopo episodio, le prove dalle quali emergerà il nuovo miglior chef amatoriale d'Italia, titolo che al termine della scorsa edizione è andato ad **Anna Zhang**. Chi conquisterà la finalissima si aggiudicherà 100mila euro in gettoni d'oro, la pubblicazione del proprio primo libro di ricette, edito da Baldini+Castoldi, e l'accesso a un prestigioso corso di alta formazione presso ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Quello organizzato dai tre giudici sarà un percorso lungo e pieno di ostacoli sorprendenti: sin dalle selezioni, la fase dei Live Cooking, in nessuna prova gli aspiranti MasterChef potranno dirsi tranquilli, anzi dovranno stare attentissimi alle sorprese che saranno sempre dietro l'angolo. Potranno cambiare meccanismi e premi in palio all'interno delle prove, ma anche il loro ordine all'interno della serata: la strada verso la proclamazione del nuovo vincitore sarà assolutamente imprevedibile.

Durante tutto il percorso quello che non cambierà mai sarà lo spirito che animerà Bruno, Antonino e Giorgio in questa edizione: cercheranno cuochi amatoriali che abbiano ben solide le conoscenze più tradizionali e che, a partire da questo, possano cercare l'innovazione. **Non c'è innovazione senza tradizione e non c'è tradizione senza innovazione**: quello che oggi è innovazione tra qualche anno potrebbe diventare tradizione, e quello che oggi è tradizione proviene da qualcosa che è stato innovazione anni fa, perché anche in cucina - come nella fisica - vale il principio fondamentale del chimico francese Antoine-Laurent de Lavoisier secondo cui «**nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma**».

Nei primi due episodi di questa stagione ci saranno i **Live Cooking**, attesi nella serata di **giovedì 11 dicembre alle 21.15 in esclusiva su Sky Uno e in streaming solo su NOW, sempre disponibili on demand e visibili su Sky Go**. Gli aspiranti componenti della classe avranno qui una prima preziosissima occasione per far conoscere se stessi e la loro idea di cucina ai giudici, con **45 minuti per impostare il piatto dietro le quinte e 5 minuti per ultimarlo** e raccontarlo (e raccontarsi) davanti ai giudici: conquistando tutti e tre i giudici potranno indossare già il grembiule bianco che li renderà ufficiali concorrenti della Masterclass; con due sì su tre avranno il grembiule grigio, che li metterà in stand-by; con un solo sì, o con nessun sì, dovranno tornare a casa.

Una volta arrivati per la prima volta al cospetto di Bruno, Antonino e Giorgio anche quest'anno potranno scegliere se fare **"all-in"**: in cambio di 5 minuti in più per chiudere il piatto, per un totale quindi di **10 minuti**, saranno costretti a convincere necessariamente tutti e tre i giudici. In questo caso, per loro due sole possibilità: o ottengono l'unanimità, e con essa il grembiule bianco, oppure abbandonano il sogno di entrare in Masterclass.

Anche quest'anno, già nei 45 minuti iniziali, chiunque ambisca a entrare nella Masterclass sarà affiancato dalla **"vedetta dei giudici" Chiara Pavan**, migliore Chef donna italiana per le Guide de L'Espresso 2019 e Miglior chef donna per la guida Identità Golose nel 2020 nonché componente già da qualche anno della famiglia di MasterChef Italia. Chef Chiara sorveglierà il lavoro dei cuochi e li affiancherà nelle loro preparazioni, aiutandoli e consigliandoli, ma al momento del loro colloquio con i giudici i tre potrebbero chiamarla in causa per raccontare quello che ha visto dietro le quinte e dare un primissimo giudizio sulle loro abilità.

Una volta terminata la carrellata di tutti gli aspiranti componenti della Masterclass, i grembiuli grigi affronteranno una nuova sfida, il **Creative Test**, una prova inedita basata su fantasia e creatività dei cuochi amatoriali grazie alla quale i giudici definiranno **la Masterclass di quest'anno**.

Una volta formatasi la classe, i concorrenti ufficiali ritroveranno tutte le prove conosciutissime in cui si articola la gara:

- le **Mystery Box**, con la conseguente e preziosissima **Golden Pin** per il vincitore, che quest'anno saranno più "colorate" che mai: oltre alle Box classiche e alle già note "**Red Mystery Box**" (con cui si proclamerà il piatto migliore ma anche i piatti non riusciti i cui autori saranno a rischio eliminazione in una prova immediata) e "**Golden Mystery Box**" (che, oltre al vincitore della Pin, promuoveranno altri aspiranti chef regalando loro la balconata), quest'anno arrivano anche le "**Green Mystery Box**": quando i cuochi le troveranno sulle proprie postazioni, il focus della prova saranno le tematiche legate alla sostenibilità e, appunto, al green e tornerà in cucina la Chef **Chiara Pavan**, che ha basato tutto il suo ristorante da una Stella Michelin *Venissa* sulle pratiche di cucina sostenibile tanto da aver ricevuto anche la Stella Verde Michelin 2022;
- gli **Invention Test**, che i giudici renderanno sempre più sorprendenti e imprevedibili;
- i **Pressure Test**, che alzeranno la pressione sui concorrenti chiamati a giocare la permanenza in Masterclass;
- gli **Skill Test** con cui Barbieri, Cannavacciuolo e Locatelli potranno valutare le competenze tecniche della Masterclass;
- infine, settimana dopo settimana, gli aspiranti chef affronteranno **prove in esterna**, che quest'anno promettono di essere ancor più spettacolari: tra le altre, la classe si recherà nella provincia di Parma, **la cosiddetta "Food Valley" in Emilia-Romagna**, la terra in cui è nato il Parmigiano Reggiano che in tutto il mondo è sinonimo di "cucina italiana"; a **Cagliari** per incontrare gli chef innovatori della Sardegna che lavorano nel solco delle tante tradizioni secolari dell'isola; a **Bra**, in provincia di Cuneo, nella patria della salsiccia conosciuta in tutto il mondo; ma anche a **Torino, allo Juventus Stadium**, dove affronterà una prova incredibile che coinvolgerà proprio la "Vecchia Signora"; e, in conclusione, avrà modo di volare in **Norvegia** per scoprire la cucina nordica, che negli ultimi anni ha conquistato un posto di assoluto rilievo nel panorama mondiale riconosciuto dai critici gastronomici di tutto il pianeta.

Oltre a questo, tanti saranno gli **ospiti italiani e internazionali**, tra chef stellati ed esperti di food, che parteciperanno alle prove raccontando le loro esperienze e le loro carriere e dando ai concorrenti preziosi consigli. Tra gli altri, ai fornelli di questa stagione di MasterChef Italia arriveranno: **Jeremy Chan**, chef e co-fondatore di *Ikoyi* a Londra, per un ritorno davvero attesissimo da tutti i fan; **Ciccio Sultano**, 2 Stelle Michelin nel ristorante *Duomo* di Ragusa; **Iginio e Debora Massari**, che anche quest'anno getteranno scompiglio nella classe con la loro temutissima prova di pasticceria; **Jessica Rosval**, allieva di Massimo Bottura, accompagnata dalle donne del suo progetto *Roots*, che punta a dare un lavoro nel mondo della ristorazione alle donne migranti; **Ángel León**, 3 Stelle Michelin con il ristorante *Aponiente* a Cadice (Spagna).

Una volta formatasi la Masterclass, **da venerdì 19 dicembre tutti i giorni alle ore 19.35** torna sempre su Sky e NOW anche il consueto appuntamento con **MasterChef Magazine**, in cui chef e aspiranti chef parlano di food e realizzano ricette dal tema ogni volta diverso. Un appuntamento quotidiano per gli amanti della cucina e i fedelissimi di MasterChef: i cuochi amatoriali in gara in questa edizione di MasterChef Italia si alterneranno a grandi chef ospiti e a Bruno Barbieri, il decano dei giudici del programma, per raccontare attraverso una serie di rubriche a tema la propria idea di cucina e realizzare i loro piatti. Torneranno ai fornelli del Magazine anche alcuni dei personaggi più amati della scorsa stagione: la vincitrice **Anna Zhang**, le cui cucinate saranno all'insegna dell'ecosostenibilità e del green, e **Jack Canevali**, protagonista della finalissima, con una sua rubrica nella quale incontrerà colleghi influencer attivi nel mondo del food.

Anche quest'anno si rinnova l'impegno di tutto il mondo MasterChef Italia in tematiche di sostenibilità ambientale e sociale, promuovendo il consumo consapevole ed ecosostenibile, rispettando l'ambiente e non sprecando risorse alimentari. Da anni, ormai, la produzione adotta in tutti i luoghi di lavoro un approccio **plastic free ed eco-friendly**, tutti i prodotti di consumo legati al cibo (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tovaglioli) sono di natura compostabile ed ecosostenibile, e collabora con **Last Minute Market** per recuperare le eccedenze rimaste inutilizzate durante la registrazione delle puntate a favore della Onlus "**Opera Cardinal Ferrari**" che gestisce una mensa per persone in difficoltà a Milano.

Perfezionando i processi di acquisto, di smaltimento e di recupero dei prodotti e implementando un sistema di gestione per gli sprechi alimentari, **MasterChef Italia ha ottenuto, prima realtà al mondo, la certificazione “Food Waste Management System” da Bureau Veritas**, presente a livello globale e accreditata da oltre 60 organismi internazionali, leader di livello mondiale nell’offrire servizi di verifica, certificazione e audit in ambito Qualità, Salute e Sicurezza, Ambiente e Responsabilità Sociale. Bureau Veritas, inoltre, ha certificato anche la **corretta applicazione del protocollo “Green Audiovisual”** che attesta la capacità nella gestione della sostenibilità ambientale, diminuendo i consumi e l’impatto ambientale, riducendo i trasporti, adottando un corretto smaltimento dei rifiuti e degli scarti generati.

Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, insieme a Endemol Shine Italy ha portato a bordo dei nuovi episodi di MasterChef Italia:

Hotpoint – Ariston, Lexus, Regina Asciugoni, Pop Caffè, Duchessa Lia, Ace, Acqua Minerale San Benedetto, Garofalo Pasta, Olio Filippo Berio, Bluenergy Group, Eurovo, Pizzoli, Molino Spadoni, GranTerre, Smeg, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Ubena Spezie, Seafood from Norway, Melinda, Rodolfi Mansueto, Zwilling Ballarini Italia, Consorzio Tutela Taleggio, Società Agricola La Fagiana, Siggì, Quooker Italia, Rizzoli Emanuelli, Acetaia Fini Modena, Gottardo, Alma – La scuola internazionale di Cucina Italiana, Latteria Soligo, Lerøy Seafood.

**RTL 102.5** è media partner del programma.

Si rinnova la partnership con la casa editrice **Baldini+Castoldi** che curerà e pubblicherà il libro di ricette del vincitore di MasterChef Italia.

**MasterChef Italia è uno show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy.**

Un programma scritto da Luca Busso con Laura Cristaldi, Daniele Baroni, Davide D’Addato, Emanuele Morelli, Annalisa Failla, Costanza Danelon, Gabriele Lampugnani, Claudia Colombo, e con Francesca Mazzantini, Francesca Valenti, Paola La Rosa, Stefania Soleto, con la consulenza di Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, Giorgio Locatelli. Direttore della fotografia Flavio Toffoli. Scenografie Francesco Mari. La regia è di Umberto Spinazzola.

MasterChef è basato su un format creato da Franc Roddam in associazione con Ziji Productions. Executive Producer Franc Roddam e distribuito da Banijay Group.

Nel 2017 MasterChef - rappresentato a livello internazionale da Banijay Entertainment - è stato incoronato dal Guinness World Records come “Format TV culinario più di successo al mondo”. Lanciato per la prima volta nel 1990, questo super-brand, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, continua a espandersi costantemente. Attualmente prodotto in 71 mercati, può contare oltre 750 stagioni e più di 16.000 episodi fino a oggi.

**MASTERCHEF ITALIA** DALL’11 DICEMBRE TUTTI I GIOVEDÌ ALLE 21:15  
**MASTERCHEF MAGAZINE** DAL 19 DICEMBRE TUTTI I GIORNI ALLE 19.35

**In esclusiva su Sky Uno e in streaming solo su NOW, sempre disponibile on demand e visibili su Sky Go  
PER SEGUIRE TUTTI GLI AGGIORNAMENTI SU MASTERCHEF ITALIA**

**Sito web ufficiale [masterchef.sky.it](https://www.masterchef.sky.it) | Hashtag #MasterChefIt**

**X** [https://x.com/MasterChef\\_it](https://x.com/MasterChef_it) | <https://x.com/skyitalia> | [https://x.com/nowtv\\_it](https://x.com/nowtv_it)

**Facebook** [facebook.com/MasterChefItalia](https://www.facebook.com/MasterChefItalia) | [facebook.com/skyitalia](https://www.facebook.com/skyitalia) | [facebook.com/NOWTVIt](https://www.facebook.com/NOWTVIt)

**Instagram** [instagram.com/masterchef\\_it](https://www.instagram.com/masterchef_it) | [instagram.com/skyitalia](https://www.instagram.com/skyitalia) | [instagram.com/nowtvit/](https://www.instagram.com/nowtvit/)

**TikTok** [https://www.tiktok.com/@masterchef\\_it](https://www.tiktok.com/@masterchef_it) | [tiktok.com/@skyitalia](https://www.tiktok.com/@skyitalia) | [tiktok.com/@nowit](https://www.tiktok.com/@nowit)

**YouTube** <https://www.youtube.com/@masterchefitalia> | [youtube.com/@skyitalia](https://www.youtube.com/@skyitalia) | [youtube.com/@NOWit](https://www.youtube.com/@NOWit)

**Ufficio Stampa Sky:**

Isabella Ferilli 346 7207561; [isabella.ferilli@skytv.it](mailto:isabella.ferilli@skytv.it)

Domenico D'Alessandro 333 2585455; [domenico.dalessandro@skytv.it](mailto:domenico.dalessandro@skytv.it)

**Ufficio stampa MNComm:**

Beatrice Cati 320 950 6104; [beatrice.cati@mncomm.it](mailto:beatrice.cati@mncomm.it)

Camilla Podini 3478514110; [camilla.podini@mncomm.it](mailto:camilla.podini@mncomm.it)